

Ochs am Spieß: Nix für Weicheier & Warmduscher - Herausforderung!



Vor den Erfolg haben die Götter Fleiß & Schweiß gesetzt: Solche Tortur „Ochs am Spieß“ ist ein optischer Hingucker, etwas, wo das Auge Anker ist und Halt findet, nichts Alltägliches. Es gibt viele geheimnisvolle, kulinarische Zubereitungsarten - Geschmäcker sind verschieden. Diese Weisheit allein würde Bände füllen. Wenn man z. B. den Kunden fragt, ob er denn ein Endstück mag, ob's gar ein „Knörtzje“, oder „Enddutzel“ sein darf, ruft dieser sofort laut „ja!“. Gleicher Käufer mäkelte und mosert, wenn er es ungefragt serviert bekommt. ☺ Verkaufspsychologie ist so alt wie die Menschheit und das A+O. Heute ist das korrekte und rechtliche dokumentieren und „Inverkehrbringen“ die größte

Hürde beim „Ochs am Spieß“. Man muss schon ein Ochse sein, um Ochs am Spieß zu machen! Mit einem langen Bohrer werden Knochen und die Wirbelsäule durchbohrt und fixiert – Edelstahlbänder und Verschraubung werden dann am Spieß fest angeschraubt. Kein Grillgut darf auf dem Spieß nicht „iern“ oder unrund laufen. Sicherheit zuerst. Am heißen Feuer kann nicht so einfach nachkorrigiert werden. **Foto ganz unten links: Meddersheim 1996, Alt-Ob Werner Hilke**



Tücken: Licht & Schatten sind Geschwister - liegen eng beieinander. **Achtung:** Hitze geht nach oben. Der Ochs am Spieß muss überm Feuer, am besten über der Glut, hängen. Andere Versuche, beispielsweise das

Feuer seitlich anzubringen, gingen schief, weil, wie erwähnt, die Hitze nach oben abzieht... ☺

Nur keine Angst: Anders als bei gepökeltem Grillgut (z.B. Rinds- oder Käsewurstchen- Grillschinken) besteht beim „Ochs am Spieß“ keine Gefahr bezüglich der chemischen Bildung von Nitrosamine, weil kein Pökelsalz verwendet wird. Auch die Umgebungs- und Außentemperatur ist für die Garzeit ein entscheidender Faktor!

Rentabilität: Bei großen Festen partizipieren in der Regel alle Stände und Vereine von dieser Attraktion. Daher sollte „Ochs am Spieß“ separat abgerechnet werden. Ein Mega-Reibach ist damit weniger zu erzielen, rechnet man Holz, Helfer, Zeit, Vor- und Nachbereitung. Es ist mehr Prestige & es schmeckt! Und: Muss sich wirklich alles im Leben „rechnen“?...☺