



PRESSESCHAU

Augsburger
Allgemeine

22. Mai 2010



Damit immer die richtige Temperatur herrscht, verwendet Johannes Kliem Buchenholz-Briketts. Spiritus beim Anzünden ist für ihn tabu. Fotos: Andreas Lode (2)



Da ist das Ding: Die neun Mitglieder von „South Side BBQ“ in Siegerpose bei der deutschen Meisterschaft in Gotha. Fotos: Privat (3)



Ein Vogel von der Flamme: Auf dem Grill gelingen auch gefüllte Wachteln.



Für den 96-Zentimeter-Grill greift Johannes Kliem zur großen Bürste.

Mit Schokovulkanen zum Meistertitel

Grillen Johannes Kliem aus Dinkelscherben und sein Team sind Deutschlands Könige am Rost

VON ADRIAN BAUER

Dinkelscherben-Au Im Hundezwinger hinter Johannes Kliems Haus in Dinkelscherben-Au wohnen Drei- und Vierbeiner aus Metall. Dort stehen die Grills des 39-Jährigen. Einige der sechs Geräte warten in dem kleinen umzäunten Areal darauf, dass ihr Besitzer sie von den Überresten des letzten Betriebs befreit. Diesmal hat sich besonderer Ruß abgesetzt – Meister-Ruß.

Am vergangenen Sonntag hat Johannes Kliem auf seinem großen Kugelgrill mit 96 Zentimetern Durchmesser den ersten Platz in der Amateurwertung bei den deutschen Grill-Meisterschaften (DGM) für sich und seine Mannschaft „South Side BBQ“ (sprich: Sauf Said Barbekiu) erkämpft. Außerdem landete die Mannschaft bei den Einzelwertungen Bratwurst, Fisch und Rindfleisch auf dem Treppchen. „Wir hätten niemals zu träumen gewagt, dass wir bei unserem ersten Start bei der DGM gleich gewinnen“, sagt er.

Fünf Gänge mussten Kliem und seine acht Mitstreiter anfertigen. Hauptspeisen, Beilagen und Dessert – alles kam vom Grillrost. „Es gab

einen Warenkorb mit bestimmten Zutaten, die verwendet werden mussten. Bei der Ausgestaltung durften wir kreativ werden.“ Die fränkisch-schwäbische Truppe bot den Juroren Bratwürste mit Sauerkrauttaschen aus Blätterteig, Lachs mit grünem Spargel im Speckmantel und Rinderhüfte mit Barbecue-Kartoffeln. Zum Dessert gab es „Schokovulkane“: Das sind halbflüssige Schokoküchlein, die in tiefgefrorenen Formen gegrillt werden.

Ein gutes Jahr haben Johannes Kliem und seine Mitstreiter an dem Menü getüftelt. „Wir haben alle vier Wochen ein Teamtreffen, bei dem wir Rezepte ausprobieren und darüber diskutiert haben“, erklärt der gebürtige Neusässer. Viel wurde an den Beilagen gefeilt.

Die Rezepte kommen aus Büchern oder aus Grillforen im Internet. Diese Vorgaben versteht Johannes Kliem

mehr als Anregungen: „Ich lese die Rezepte und gucke dann, was Küche und Garten hergeben.“ So entstehen echte Festmahle. „Bei Geburtstagen in der Familie grille ich häufig, auch ein Weihnachtsessen habe ich schon gemacht.“

Denn neben Nackensteak und Bratwurst lassen sich ganz feine Speisen auf dem Rost zubereiten: Gefüllte Wachteln gelingen ebenso wie Garnelen im Speckmantel oder marinierte Hähnchenbrust auf Zitronengrasspießen. Wichtig ist Kliem, dass das Fleisch gut mariniert ist. Mindestens einen Tag muss es in der Würzsoße liegen, damit der Geschmack einzieht.

Für die Zubereitung seines Lieblingsgerichts braucht der Industriemechaniker mehr als einen Tag: Beef Brisket heißt die Spezialität, die aus den USA stammt.

Dabei wird ein etwa zehn Kiloschweres Stück Rinderbrust zubereitet. Erst wird es mariniert,

dann über bis zu 20 Stunden bei geringer Hitze von etwa 120 Grad langsam gegart. „Bei uns verwendet man das zähe Fleisch nur zum Kochen. Aber wenn man es langsam grillt, wird es super zart.“

Kliem grillt gerne indirekt: Das Fleisch liegt dabei nicht direkt über der Glut, sondern daneben. Schließt man den Deckel des Grills wird trotzdem alles gleichmäßig gar. „Die Kontrolle von Grillzeit und Hitze ist Erfahrungssache“, sagt er. Für große Fleischstücke verwendet er ein Thermometer, um die Kerntemperatur zu überprüfen.

Hobbygrillern rät der deutsche Meister, auf frische Zutaten zu setzen: Das Fleisch kauft er beim heimischen Metzger, in die Marinaden kommen frische Kräuter. Fürs Anbrennen empfiehlt er Anzündkamine, statt Spiritus oder chemischen Grillanzünder. „Die Kamine gibt es mittlerweile günstig im Discounter. Nach 25 Minuten hat man eine gleichmäßige Glut.“

Tipps und Rezepte fürs Grillen bekommen Sie im Internet unter www.mybbq.net. Infos zum Grillteam gibt es unter www.southsidebbq.de



Ein echter Fleischberg: Doppel-Hamburger mit Käse