



Zitronensoufflé – massenkompatibel

Das Team „South Side BBQ“ gewinnt die Deutsche Grillmeisterschaft in Gotha / Stefan Müller aus Gmünd war dabei

Die Mitglieder des Grillteams „South Side BBQ“ haben sich den Sieg in der Amateurklasse der Deutschen Grillmeisterschaften in Gotha erkämpft.

SCHWÄBISCH GMÜND (sf). Leckere Bratwürste mit mediterranem Grillgemüse und Prosecco-Sauerkraut im Blätterteig, Pestolachs von der Zedernplanke mit gefüllten Garnelen an einer lauwarmen Peperonata und gegrilltem Romana-Herz.

Bei diesen Leckereien handelt es sich keineswegs um das Angebot auf einer Speisekarte eines Nobelrestaurant, sondern um die ersten beiden der fünf Gänge, mit denen die Mitglieder des Grillteams South Side BBQ sich den ersten Platz in der Amateurklasse der Deutschen Grillmeisterschaften in Gotha erkämpften. Und kämpfen kann man es durchaus nennen. „Im Stundenrhythmus müssen fünf Gänge in elf Portionen zubereitet werden“, erklärt Teammitglied Stefan Müller aus Schwäbisch Gmünd.

Wo das Wort „Zeitdruck“ eine ganz neue Bedeutung erhält

Als Vorgabe bekamen die Teams einen Warenkorb. In diesem befanden sich sowohl Produkte, die verwendet werden mussten, als auch andere, bei denen die Verwendung den jeweiligen Teams überlassen blieb. Drei Stunden Zeit hatten die tapferen Griller dabei zur Vorbereitung der Grillorgie. Lediglich ein Profi darf sich in den Amateurteams befinden. Stefan Müllers Team jedoch besteht aus sechs bunt zusammengewürfelten Männern aus ganz Süddeutschland, die das Grillen lediglich als gemeinsames Hobby betreiben und sich ursprünglich in einem



Das Team South Side BBQ mit dem Gmünder Stefan Müller hat die Deutsche Grillmeisterschaft in Gotha gewonnen – und auch die eine oder andere Einzelwertung. Foto: pr

Internetforum für Grillfreunde kennen lernten. Müller selbst ist hauptberuflich Vertriebsleiter in einer Softwarefirma.

Einmal im Monat treffen sich die Hobbygriller. Die Idee für die Teilnahme am Wettkampf kam ebenfalls durch das Forum zustande. Und das regelmäßige Training hatte sich am Ende dann ja auch gelohnt. Auf Anhieb konnte sich South Side BBQ gegen zwölf andere Teams in der

Amateurklasse durchsetzen und wurde Fünfte in der Gesamtwertung, an der auch Teams aus dem Ausland teilnahmen.

Die Jury setzte sich aus insgesamt 120 Mitgliedern zusammen. Ein Team wurde dabei immer von jeweils sechs Mitgliedern bewertet, von denen vier Laien waren. Wer die Zeit überzog, fiel sofort aus der Wertung. „Es ist wichtig, dass die Gerichte einen gewissen Kick haben, aber

dabei nicht zu ausgefallen sind“, erklärt Stefan Müller. „Massenkompatibel“ müsse das ideale Gericht sein, meint er. Und wer denkt, grillen könne schließlich jeder, der täuscht sich in diesem Fall gewaltig. Normal würden die Teams wie ein Restaurant geführt, berichtet der Grillmeister. Das Team von Stefan Müller bildet dabei eher eine Ausnahme, da bei ihnen jeder sein spezielles Fachgebiet habe und die Mitglieder somit gleichberechtigt seien. Vieles muss beim Grillwettbewerb beachtet werden. Verschiedene Gartechniken, das Anpassen der Grilltemperatur an die zu grillenden Lebensmittel, wie auch die herrschende Lufttemperatur, da der Wettbewerb ja im Freien stattfindet. Und auch die Wahl des richtigen Grills für das entsprechende Gericht, sowie dessen Lage darauf. Mit sieben verschiedenen Grills, einem Kohle-, drei Gas- und drei Keramikgrills ist das Team nach Gotha gezogen. 50 000 bis 60 000 Zuschauer verfolgten auf dem dortigen Gelände, wie sich die Profis, wie auch die Laien einen buchstäblich heißen Kampf lieferten und die unterschiedlichsten Gerichte kreierten. Dass trotz ähnlicher Zutaten so viel Verschiedenes entsteht, erklärt sich Stefan Müller durch die verschiedenen Hintergründe der Teams. Einige kommen aus dem Cateringbereich, andere wieder aus anderen Teilen des Gastgewerbes.

Für South Side BBQ jedenfalls hat sich der Besuch in Gotha gelohnt, und am Ende gab es dann nicht nur den großen Wanderpokal für den ersten Preis bei den Amateuren, sondern auch noch einige kleinere Pokale für Platzierungen in den einzelnen Wertungsbereichen, wie für das Dessert. Schokoladentürrchen mit einem Obstsalat aus exotischen Grillfrüchten und geeistem Zitronensoufflé in der Hippe gab es übrigens – natürlich vom Grill.

PRESSESCHAU

Remszeitung
Schwäbisch Gmünd

27. Mai 2010