



## PRESSESCHAU

Nürtinger  
Zeitung

19.05.2010

Samstag, 29. Mai 2010

Nürtingen und sein Umland

Nürting  
Wendling

# Ein Schlaitdorfer ist deutscher Grillmeister

Für Florian Knecht wurde ein Sommermärchen wahr: In Gotha setzte sich sein Team in der Amateurwertung durch

Ein Schlaitdorfer zählt zu den besten deutschen Brutzern: Das Team „South Side BBQ“, in dem der 34-jährige Florian Knecht mit am Grill steht, gewann in Gotha auf Anhieb den Titel „Deutscher Grillmeister“.

Von Silke Purschke

#### Wie sind Sie zum Grillen gekommen?

Ich habe schon immer gerne gekocht. Irgendwann habe ich mir dann gedacht, was in der Küche geht, sollte auch auf dem Grill machbar sein. Und im Sommer bin ich viel lieber draußen, da liegt Grillen dann nahe.

#### Was sind die Schwierigkeiten bei einem Grillwettbewerb?

Es ist ein enormer finanzieller Aufwand, weil man alles selbst mitbringen muss. Grill, Besteck, Stand und diverses Grillgut, das nicht im Warenkorb der Veranstalter enthalten ist, haben wir selbst stellen müssen. Ohne Sponsoren ist das kaum machbar. Momentan haben wir Sponsoren, aber diese decken unsere Kosten noch lange nicht. Ich denke, mit dem Titel jetzt wird es in der Hinsicht für uns leichter. Schwieriger bei Wettbewerben ist, dass man kaum Kulanz bei den Zeitvorgaben hat. Jede volle Stunde muss ein Gang fertig sein. Interessant sind vor allem die vier „Blindboxen“ gewesen, weil diese am meisten Punkte gegeben haben. Die Jury weiß dabei nicht, von welchem Team das jeweilige Gericht stammt. Außerdem befinden sich sowohl Gerichte von Amateuren als auch von Profi-Teams in den Boxen.

#### Wie haben Sie trainiert?

Das ganze Team hat sich immer einmal samstags im Monat getroffen und geübt. Es gibt ja nicht nur Punkte fürs Grillen, sondern auch fürs Anrichten. Grillen kann jeder, aber das richtige Timing und der exak-

te Garpunkt sind das Schwierige, zusätzlich zur Dekoration. Eine Grillsaison gibt es für uns nicht. Wir grillen auch im Winter. Dann muss man halt mit Mütze und Handschuhen nach draußen. Ich grille drei bis vier Mal pro Woche.

#### Wie grillen Sie auf Wettbewerben?

Das ist Rechenarbeit. Welche Grilltemperatur brauche ich, um welche Kerntemperatur in welcher Zeit zu erreichen? In welcher Zeit, das ist wichtig! Unsere Grill-Geräte funktionieren im Prinzip wie ein Römertopf, da sie aus Keramik sind. Diese Grills heißen typischer Kamaido, sind aber auch unter dem Namen „Big Green Egg“ bekannt. Sie verbreiten überall auf dem Grill eine gleichmäßige Hitze. Das Anrichten der Speisen und Beilagen ist dann stressig. Das ist wie Fließbandarbeit, alles hat einen festen Platz auf dem Teller. Das kann zeitlich doch eng werden.

#### Gibt es auch Lustiges bei Wettbewerben?

Ja. Die Teams stellen immer Show-Teller aus, die nur fürs Auge sind. Bei einem Wettbewerb haben die Teams nicht aufpassen und die Zuschauer haben in einem schwachen Augenblick die Show-Teller leergegessen.

#### Wie war das für Sie, als Ihr Team Meister wurde?

Es war gigantisch. Bei Wettbewerben ist es so, dass nur die ersten drei Plätze angekündigt werden. Als wir bei Platz drei und zwei nicht aufgerufen wurden, war uns klar, dass wir entweder alles oder nichts gewonnen haben. Als wir dann bei Platz eins genannt wurden, gab es für uns natürlich kein Halten mehr. Der Sieg war unglaublich, auch wenn man bedenkt, wie lange andere Teams schon dabei sind. Für uns ist das ein wahres Sommermärchen.

#### Können Sie einen Tipp für erfolgreiches Grillen geben?

Wir wenden zumeist das indirekte Grillen

oder sogenannte Snoken an. Das Grillgut sollte nämlich nicht direkt über der Glut liegen. Wir senken die Grill-Temperaturen, dann dauert der Gar-Prozess zwar länger, aber beispielsweise Fleisch bleibt saftiger. Wer die Kohle nicht links und rechts neben dem Grillgut verteilen möchte, kann durch Zwischenschieber eine Abschirmung erreichen. Das sorgt auch für eine gleichmäßigere Hitze.

#### Was macht Grill-Leidenschaft für Sie aus?

Die Motivation für mich ist, Kreativität draußen auszuleben, denn alles, was in der Küche möglich ist, muss auch auf dem Grill gehen. Es ist auch wie ein Sport. Wenn ich zum Beispiel teures, gutes Grillgut habe, will ich diese Produkte nicht kaputt machen. Es ist eine Herausforderung, auch Außergewöhnliches auf dem Grill zuzubereiten, nicht nur Bratwürstchen und Hähnchenflügel. Das macht den Reiz für mich aus.

#### Was ist für die Zukunft geplant?

Nächstes Jahr bei der Grill-Weltmeisterschaft sind wir natürlich dabei. Auf derselben Veranstaltung hoffen wir, unseren Titel als deutsche Grillmeister zu verteidigen. Wenn das gelingt und wir somit den zweiten Titel haben, können wir anschließend bei den Profis antreten. Um bei den Profis mitzumachen, müssen entweder zwei Team-Mitglieder vom Fach (zum Beispiel Metzger) sein oder zwei Titel erringen haben. Bei der Weltmeisterschaft wird es übrigens wieder einen Warenkorb geben. Dieser muss verwendet werden, um identische Bedingungen für alle Teilnehmer zu gewährleisten.

#### Kann man Sie davor noch einmal in Aktion erleben?

Ja. Ganz in der Nähe. Während der Fußball-Weltmeisterschaft werde ich im „Wirtshaus auf der Insel“ in Zitzshausen grillen.



Florian Knecht in seinem Element: am Grill