



PRESSESCHAU

TRENDYone

Juni 2010



Grillen

Die Grill-Saison ist eröffnet!

Kaum werden die Abende länger und das Wetter besser, werden sie aus dem Keller in den Garten oder auf den Balkon geschleppt: Die Grills, die den langen Winter über nicht zum Einsatz kamen. Vor allem Männer haben ihren Spaß am Feuer machen und Fleisch und Würstchen darauf braten. Einer davon ist Johannes Kliem. Er ist 29 Jahre alt, kommt aus Dinkelscherben und ist der Teamchef des Grillteams „South Side BBQ“. Worauf es beim Grillen ankommt und wie eine Grill-Meisterschaft abläuft, hat er TRENDYone verraten.



Team-Chef und Hobby-Griller Johannes Kliem

TRENDYone: Wie hat sich eure Truppe gefunden und was verbindet euch?

Johannes Kliem: Unsere Truppe hat sich über das Internetforum www.mybbq.net gefunden. Das ist ein Grill- und BBQ-Forum für alle, die Lust am Grillen haben und etwas mit Outdoorcooking zu tun haben. Uns verbindet die Faszination und Leidenschaft am Grillen und BBQ.

T1: Euer Team nimmt auch an Grill-Meisterschaften teil. Wie kann man sich das vorstellen?

JK: Die Meisterschaft besteht aus Teams bis zu 8 Personen, in Gotha nehmen insgesamt 33 Teams in zwei Varianten teil. Die einen als Profi und die anderen als Amateure. Wir starten in der Amateur-Wertung. Der Unterschied zwischen Amateuren und Profi liegt darin, dass bei den Profis mehr als eine Person vom Fach ist, das heißt Gastronome, Caterer, Bäcker oder Metzger.

T1: Was braucht man alles für einen erfolgreichen Grillabend?

Was darf auf gar keinen Fall fehlen?

JK: Gute Produkte sind ganz wichtig - egal ob bei Fleisch oder Beilagen. Nur sehr gute Qualität verwenden! Dann werden die Gäste aus dem Staunen nicht mehr raus kommen. Dann sollten natürlich gute Freunde und auch eine Menge Zeit dabei sein, denn Grillen soll ja nicht hektisch sein sondern Spaß machen und entspannen.

T1: Was ist dein persönliches Lieblings-Grillgericht?

JK: Mein Lieblingsgericht ist „Beef Brisket“ - eine Rinderbrust, die über 20 Stunden in 120 Grad heißem Buchenrauch in einem speziellen USA-Grill gegart wird. Sie ist danach so butterzart, dass sie fast von alleine zerfällt. Das Geschmackserlebnis ist einfach unvergleichlich.



So sieht ein 5 Gänge Grill Menü aus

T1: Was macht für dich die Faszination am Grillen aus?

JK: Dass ich abschalten kann, die Ruhe im Garten genieße und mit tollen Produkten ein sehr leckeres Essen für meine Familie und meine Gäste zaubern kann.

T1: Vielen lieben Dank für das Interview und weiterhin viel Erfolg beim Grillen und den Meisterschaften!

(Mehr Infos über das Grillteam findet ihr online unter www.southsidebbq.de)



Das gesamte „South Side BBQ“ - Team

Es geht dort schon um einen Wettkampf, denn zum einen gibt es insgesamt 17.000 Euro Preisgeld und zum anderen steht aber auch der Spaß ganz vorne, denn sonst würde man sich den Aufwand nicht antun. Man muss rechnen, dass die Teilnahme daran für ein Team mit Training, Übernachtung und allem drum und dran gute 2.500,- Euro kostet.

Wenn wir eine privates Treffen haben, dann grillen wir immer zusammen, denn dann muss darüber abgestimmt werden, was auf den Plan kommt und welches Gericht auf der Meisterschaft gegrillt wird. Dort gibt es immer 5 Gänge: Bratwurst, Ribs, Fisch, Rind und Dessert. Es muss alles vom Grill kommen und es dürfen keine Töpfe und Pfannen verwendet werden. Dazu kommen natürlich noch die Beilagen nach Wahl. Jeder einzelne Gang muss immer zu einer bestimmten Zeit abgegeben werden, in der Regel alle volle Stunde.



Das Grillteam in Action