



PRESSESCHAU

Haller Tagblatt

18. Juni 2010

Er kommt, grillt und siegt

Zwei Jahre bevor der Wettbewerb nach Hall kommt: Simon Kuch wird Grillmeister

Kohle anzünden, Würste auf den Rost und kurz bevor sie schwarz werden wieder runter: So wird man nicht Grillmeister. Simon Kuch setzt mit seinem Team auf Kreationen wie „Pestolachs auf Zedernplanken“.

TOBIAS WÜRTH

Schwäbisch Hall. Alles fing am Lagerfeuer an. Schon als Bub steckte Simon Kuch ein Würstchen auf einen Stock, hielt es ins Feuer. Heute wohnt der 32-Jährige mit seiner Familie in einem roten Schwedenhaus in Gailenkirchen. Dort stehen fünf Grills, einer wiegt eine halbe Tonne, ein anderer wurde gesponsert von der Herstellerfirma. Im Mai wurde Simon Kuch im Team Deutscher Grillmeister.

Der blonde Mann aus Hall grillt nicht so, wie man es in Millionen deutschen Gärten, auf Balkonen oder in Hinterhöfen beobachtet. Seine Laufbahn als Gourmet-Hobbykoch startete damit, dass ihm sein Bruder einen Tipp gab. Der lebt in Houston, Texas, und stellte klar: „Die Jungs hier grillen anders.“ Texaner legen ihr Grillgut nicht direkt übers Feuer, sondern leicht versetzt daneben auf den Rost. Sie reiben eine trockene Gewürzmischung ins Fleisch ein, verwenden nur selten Öl. Würstel einschneiden oder mit der Grillgabel wenden: Ganz falsch! So tropft zu viel Fett ins Feuer. Der Amerikaner warte auch erst mal geduldig, bis die Kohle runtergebrannt ist. Das erkennt man daran, dass die Kohlestücke weiß werden, erläutert Kuch. Er war schnell vom texanischen „indirekten Grillen“ überzeugt. Das Fleisch wird über lange Zeit bei einer Temperatur von 110 Grad gar – manchmal lässt er es 20 Stunden im Keramik-Ei über Nacht garen. Dieser Grill hält die Temperatur.

Vor einem Jahr hat sich Kuch im Internet-Barbecue-Forum angemeldet, bei „www.mybbq.net“, um mit



Elf Portionen in kurzer Zeit grillen, dekorieren und bei der Jury abliefern: Simon Kuch bei der deutschen Grillmeisterschaft in Gotha in Aktion. Foto: pv

anderen zu fachsimpeln. „Warum treffen wir uns nicht mal zum Grillen?“, habe einer gefragt. Aus dem Umkreis von rund 80 Kilometern kamen Hobby-Köche angereist.

„Es war so nett, ein paar Wochen später haben wir uns wieder getroffen“, erinnert sich Kuch, der bei Stahl in Waldenburg einen Bereich der Fertigung leitet. Schnell kam die Idee: „Wir machen bei der Meisterschaft mit.“ Es wurde an Speisefolgen gefeilt und das Grillen im Team geübt – schließlich waren alle Wettbewerbsneulinge. „Ohne das richtige Timing läuft nichts“, weiß Kuch. Sechs Grillmeister müssen in fünf Stunden fünf Gerichte für je elf Juroren herstellen. Alles Essen wird am Feuer erhitzt, selbst der Schokokuchen fürs Dessert. An Details wurde gefeilt: Harmonieren Beilagen optisch? Sollte man Tomaten besser nicht grillen, sondern aushöhlen und im kalten Zustand mit heißen Bohnen befüllen?

Der große Augenblick nahte Ende Mai: Die internationale deutsche Grillmeisterschaft in Gotha in Thüringen. „Fünf Stunden lang ging die Post ab“, sagt Kuch. Geräte aufbauen, Kohlen heranschaffen, den Tisch fünf Mal neu decken . . . Die sechs Grillbegeisterten aus Süddeutschland setzten sich vor 50000 Zuschauern gegen 32 andere Teams durch. Sie gewannen die Amateurwertung.

„Es geht alles so schnell, von dem Gegrillten haben nur probiert“, sagt Kuch. Begeistert vom Sieg, aber hungrig, ging die Gruppe abends Pizza essen. Bei der Meisterschaft in Schwäbisch Hall 2012 will Kuch natürlich mit dabei sein (*siehe nebenstehende Information*). Auch bei der Grillweltmeisterschaft 2011 will das Team gewinnen. Bis dahin begrüßt Simon Kuch die Familie: „Um Fleisch muss ich mich nicht kümmern“, freut sich seine Frau Catrin. Auch die drei Kinder seien schon auf den Geschmack gekommen.

Grilltipps unter Dokumentation auf www.hallertagblatt.de

Im Mai 2012 wird Schwäbisch Hall zur Grillhauptstadt

Grillwettbewerb Die German Barbecue Association wird die deutsche Grillmeisterschaft am 5. und 6. Mai 2012 in Hall austragen. Dabei wird der Haller Frühling gefeiert mit einem verkaufsoffenen Sonntag. 50.000 Besucher werden erwartet.

125 Jahre Innung Siegfried Hespelt, Vorsitzender der Metzgerinnung hatte

die Idee, die Grillmeisterschaft an den Kocher zu holen. Der Grund: der Handwerkerbund feiert sein 125-jähriges Bestehen.

Große Feier Bettina Wilhelm, Erste Bürgermeisterin von Hall, hat viele Ideen für die Meisterschaft: Die Teams grillen auf dem Haalplatz, die Jury ist in der Haalhalle untergebracht.

Anders als bei der Meisterschaft in Gotha, die sich Wilhelm anschaut, soll in Hall die Bevölkerung weit mehr miteinbezogen werden. So soll es hochwertige Essensstände am Rand der Veranstaltung geben, zudem ein „Angrillen“ am Vorabend, eine Bühne auf dem Marktplatz und vielleicht eine Gartenmesse in den Ackeranlagen. tob