



# Das perfekte Männerhobby

Was Stefan Müller auf seinem Grill zaubert, schaffen die meisten in der Küche nicht – der Gmünder ist deutscher Grillmeister

**Stefan Müller und seine fünf Teamkollegen fallen sich in die Arme, der Oberbetringer hat gerade die deutsche Grillmeisterschaft gewonnen. Und das bei seiner ersten Teilnahme. Vor drei Jahren war er noch „normaler Griller“. Bis sein alter Grill abdankte.**

MARKUS BRENNER

**Schwäbisch Gmünd-Betringen.** „Grillen ist das perfekte Männerhobby“, sagt der 46-jährige Vertriebsleiter einer Softwarefirma. „Feuer, Fleisch, essen, man kann ein Bier dazu trinken und die Technik ...“ Die reicht mittlerweile hin zum Kerntemperaturmesser des Grillguts, um den Garzeitpunkt abzujustieren, bis zum steuerbaren Gebläse, das die Temperatur im Grill stabil hält. Dann wird's auch was mit dem Meistermenü, das den Titel sicherte:

- Drei Bratwürste mit mediterranem Grillgemüse und Prosecco-Sauerkraut im Blätterteig
- Pestolachs von der Zedernplanke mit gefüllten Garnelen an lauwarmer Peperonata und gegrilltem Romana-Herz



Teil des Meistermenüs: Pestolachs von der Zedernplanke.

- Fruchtlige Ribsaus der Lende mit gegrillten Kartoffelblättchen, Baconspargel und BBQ-Beans
- Sanft gegarte Rinderhüfte mit Kräuterkern an Bacondrillingen und Feta im Zucchini Mantel
- Schokoladentürmchen mit Obstsalat aus exotischen Grillfrüchten und geistigem Zitronensoufflé in der Hippe.

Bis vor drei Jahren war Stefan Müller vom Meistergrillen weit entfernt. Auch wenn er schon gekocht und gegrillt habe, sei er doch ein „relativ normaler Griller“ gewesen. Des öfteren gab's auch Gemüse und Fisch, da seine Frau kein Fleisch isst. Doch richtig eingestiegen ist Müller vor drei Jahren. Sein Grill war kaputt. Im Internet stieß er auf ein Grill-Forum – und damit auf Gleichgesinnte, mit denen er

sich grilltechnisch enorm weiter entwickeln sollte. Müller geht mittlerweile zu den monatlichen Grillwochenenden der Kollegen aus dem Forum, schaute im vergangenen Jahr als Gast bei den Deutschen Meistern den amtierenden Weltmeistern aus Norddeutschland über die Schultern. Seine Forum-Kollegen aus Süddeutschland wollten's nun auch wissen – Müller machte mit, vorausgesetzt es bleibe ein Hobby. Team „South Side

gart machten sich an den Pestolachs und das Dessert. Meistens am Telefon, beim monatlichen Grillwochenende kosteten die anderen Teammitglieder vom neuesten Stand des Meistermenüs. Bei der deutschen Meisterschaft im thüringischen Gotha war dann Konzentration angesagt. Im Stundenrhythmus mussten die sechs Schwaben und Franken ihre fünf Gänge zu je elf Portionen inklusive Beilagen der Jury präsentieren. Geschmack, Biss, Harmo-



Lecker: Bacondatteln, gefüllt mit Parmesan, Pecannuss oder Frischkäse.



Kein Vergleich zu „Normalgrill-Zeiten“: Der deutsche Grillmeister zelebriert sein Hobby heute auf einem kombinierten Gas-Kohle-Grill aus den USA. (Foto: Laible)

BBQ“ war geboren.

Bratwurst, Fisch, Ribs, Rind mit Beilagen und Dessert lauteten die Vorgaben des Grillverbands GBA (German Barbecue Association). Knapp fünf Monate lang tüftelte Müllers Team an der Rezeptur, teilte die Gänge auf – Müller und ein Kollege aus Stutt-

nie der Gerichte, aber auch Stand und Arbeitsweise des Teams gefielen so gut,

dass „South Side BBQ“ gleich beim ersten Anlauf den deutschen Meistertitel bei den Amateuren holte. Im Gegensatz zu den Profis darf bei den Amateuren nur ein Teammitglied vom Fach sein, also etwa Koch, Metzger, Cate-



Soeben hat die Jury Müllers Team „South Side BBQ“ zum Sieger erklärt.

rer. Sollte Müller mit seinem Team im nächsten Jahr im westfälischen Gronau – wo gleichzeitig die Weltmeisterschaft ausgetragen werden wird – die Titelverteidigung schaffen, dürfen sie nicht mehr bei den Amateuren starten. Dann gelten sie als Profis.

## Meistertipps für „Normalgriller“

Profimaterial jedenfalls hatten sie in Thüringen bereits dabei: einen Fassgrill, drei Keramikgrills (Müller: „der neueste Trend“) für Temperaturen bis 350 Grad und drei Gasgrills. Für den Hausgebrauch, sagt Müller, helfe immer ein Grill mit Deckel. Um die Temperatur gleich zu halten. Holzkohle werde heißer, halte aber nicht so lange wie die aus Kohlestaub gepressten Brickets, die Müller meist verwendet. Wichtig sei es, sich Zeit fürs Grillen zu nehmen. Die Temperatur sollte moderat sein, das Fleisch nicht mit



Ein Klassiker: Ribs vom Kalb und Schwein.

voller Hitze verbrannt werden. Müller rät zu 20 Zentimetern Abstand zur Kohle, die etwa fünf Zentimeter hoch sein soll. Grillfertige Kohle habe eine dünne weiße Ascheschicht. Er rät zu gutem Fleisch vom Metzger, „nichts Vormariniertes“, und dazu, auch mal bewusst wenig zu würzen. „damit man das Fleisch schmeckt“.

## Zur Spargelzeit

**Grünen Spargel** könne man sehr gut direkt grillen, sagt Stefan Müller. Er empfiehlt den Spargel davor mit süßer Thai-Chili-Sauce einzupinseln. **Weißer Spargel** mit Salz, etwas Pfeffer, Zucker, Butterflocken und 3 bis 4 dünne Zitronen- oder Limettenscheiben (ungespritzt mit Schale) in Alufolie einpacken und bei milder Hitze grillen, bis der Spargel weich ist. Wer experimentieren möchte, könne auch noch eine halbe Vanilleschote hinzugeben.

PRESSESCHAU

Gmünder Tagespost

29. Mai 2010

HEUTE IM LOKALEN  
SCHWÄBISCH GMÜND



## Perfektes Männerhobby

Stefan Müller aus Bettringen ist deutscher Grillmeister und spricht über sein „Männerhobby“.

Seite 17