



PRESSESCHAU

Schwabacher
Tageszeitung

11. Juni 2011

Samstag, 11. Juni 2011

SCHWABACH STADT UND LAND

HST / Seite 1

„Learning by burning“

Peter Maurus aus Penzendorf ist einer der weltbesten Barbecue-Griller

SCHWABACH – Einer der besten Barbecue-Griller der Welt wohnt im Schwabacher Stadtteil Penzendorf. Peter Maurus hat bei der Weltmeisterschaft im Mai in Gronau als Mitglied eines siebenköpfigen Teams den fünften Platz belegt. Für ihn ist das allerdings wie der WM-Titel. „Wir waren das erste Amateurtteam der Wertung“, sagt der 33-Jährige.

Grillen ist in Deutschland ebenso beliebt wie im Rest der Welt. In den Vereinigten Staaten heißt es aber nicht nur anders. Das „BBQ“ ist dort immer auch ein soziales Event: Ein Nachbarschaftsfest mit vielen Gästen, bei dem über einen langen Zeitraum immer wieder gegessen wird. Das Fleisch wird dabei ebenfalls lange Zeit gegrillt. Immer indirekt, also nicht unmittelbar über der Glut, und bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen im Keramikgrill.

Lernen im Internet

Peter Maurus ist früh mit der US-amerikanischen Grillweise in Berührung gekommen. Als Jugendlicher war er häufig zu Gast bei den Festen in den Fürther Housing-Areas der US-Armee. Dort hat es ihm immer prima geschmeckt. Die Grundlagen eignete er sich über das Internet an. Vor etwa drei Jahren legte er sich dann den ersten Keramikgrill zu. Seither gilt für Peter Maurus: „Learning by burning.“

Zwischen 1200 und 1600 Euro kostet ein solches Gerät. Es gleicht einem großen Ei, fasst etwa drei Kilo Holzkohle und kann dank der Keramikverkleidung die Temperatur lange konstant halten. Unten und oben befindet sich eine Lüftung, mit der man die Temperatur regeln kann.

„Die drei Kilo halten so 15 Stunden, auf einem deutschen Grill wären sie nach einer Stunde weg.“ Die Sparris mit Brotbeilage bei der Weltmeisterschaft hat Pit, wie ihn seine Freunde nennen, sechs Stunden bei 110 Grad gegrillt. Das Ergebnis überzeugte die Jury. Denn jeder der fünf Gänge wurde auch einzeln beurteilt. Das Team „South Side BBQ“ hatte die besten Schweinerippen vorzuweisen und wurde damit „Gang-Sieger“. Bewertet hat die sechsköpfige Jury Zartheit, Geschmack, Aussehen und die Qualität der Beilagen.

Die weiteren Gänge waren eine Schweineschulter mit Mais, Hühnchen mit Tomate, Rinderbrust mit Kartoffel und Schnittlauchquark sowie ein Freestyle-Dessert, das die South-Side-Griller aus Bayern und Baden-Württemberg vermutlich eine bessere Platzierung gekostet hat. Aufgrund der langen Wartezeit zwischen Anrichten und Begutachtung hat es so sehr gelitten, dass es völlig aus der Wertung fiel.

Gut vernetzte Griller

Die BBQ-Griller in Deutschland sind gut vernetzt und blendend organisiert. „My-BBQ-Net“ heißt das Internet-Forum, über das man sich austauscht und kennenlernt. „Man stellt Fotos vom Gegrillten ein“, erklärt Pit Maurus die bevorzugte Art der Kommunikation. Danach lasse sich die Qualität des Barbecue gut beurteilen. So entdeckte eine Kölner Gruppe im vergangenen Jahr den in Stein aufgewachsenen Penzendorfer und heuerte ihn kurzfristig als Ersatz für die Deutsche Meisterschaft in Gotha an. Dort hat er Blut geleckt. „Ich habe gemerkt, dass mir so ein Wettkampf liegt und mir auch

Spaß macht.“ Zum Team „South Side BBQ“ stieß er über einen Grill-Freund aus Kalbensteinberg, der dort schon lange Mitglied war. „Einen guten Mann können wir immer gebrauchen“, hieß es.

Teilnehmen kann an der BBQ-Weltmeisterschaft jede Mannschaft. Eine Art Qualifikation gibt es nicht. Der Teamleiter muss lediglich Mitglied bei einem Nationalen BBQ-Verband sein. In Deutschland ist das die „German BBQ-Association“. Die 72 Grill-WM-Teilnehmer kamen von allen Kontinenten.

Trainieren, so oft es geht

„Ich hab enormen Ehrgeiz.“ Darauf führt Pit Maurus seinen Erfolg beim BBQ-Grillen zurück. Er trainiert, so oft er kann. Ehefrau Janine, seine beiden Kinder und die Schwiegermutter sind die Kritiker. Im Garten stehen drei Keramik-Grille, zwei gasbetriebene Grille und einer, der so groß ist, dass er ihn gar nicht zeigen kann.

Das außergewöhnlichste BBQ-Grillgut nennt man „puled pork“. Das „gezupfte Schwein“ entsteht dann, wenn ein ganzer Schweinekopf so lange gegrillt wird, bis man ihn mit zwei Gabeln auseinandernehmen, also rupfen kann. „Dafür braucht er mal 15, mal 24 Stunden“, weiß Maurus. Die Kerntemperatur im Fleisch muss 93 Grad betragen, dann ist das Schwein fertig zum Rupfen. Um diese Temperatur zu erreichen befindet sich je ein Fühler im Grill und im Fleisch. Kontrolle über Nacht ist für Maurus kein Problem. „Ich habe ein Funkthermometer“, sagt er. „Da piepst es im Schlafzimmer, wenn es nicht passt.“

ROBERT SCHMITT



Perfektes Grillen ist hohe Kochkunst: Peter Maurus bei der Weltmeisterschaft. Die Spezialität des Penzendorfers: Schweinerippchen. Foto: stt