



PRESSESCHAU

Wochenanzeiger Schwabach

16. Juni 2011

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 wie der WM-Titel. „Wir waren das erste Amateurtteam der Wertung“, sagt der 33-Jährige.

Grillen heißt in den Vereinigten Staaten 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 lange Zeit gegrillt. Immer indirekt, also nicht unmittelbar über der Glut, und bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen im Keramikgrill.

Fortbildung 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. Die Grundlagen eignete er sich über das Internet an. Vor 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

„Learning by burning“

Peter Maurus ist einer der weltbesten Barbecue-Griller



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

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 Spareribs 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.

Bewertet hat die sechsköpfige Jury Zartheit, Geschmack, Aussehen und

die Qualität der Beilagen. Die weiteren Gänge waren eine Schweineschulter mit Mais, Hähnchen mit Tomate, Rinderbrust mit Kartoffel und Schnittlauchquark sowie ein Freestyle-Dessert.

Zum Team „South Side BBQ“ stieß Maurus über einen Grill-Freund aus Kalbensteinberg, der dort schon lange Mitglied war. „Einen guten Mann können wir immer gebrauchen“, hieß es. 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 gasbetriebenen 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, wenn ein Schweinekopf so lange gegrillt wird, bis man ihn mit zwei Gabeln auseinandernehmen kann. „Dafür braucht er mal 15, mal 24 Stunden“, weiß Maurus. Die Kerntemperatur im Fleisch muss 93 Grad betragen. 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