



PRESSESCHAU

Haller Tagblatt

Juni 2011

# Schwein im Smoker

Ein Mann zieht die Blicke im idyllischen Park von Rebers Pflug auf sich. Eigentlich ist es sein Grillgerät: ein über 400 Kilogramm schwerer Smoker. Der amtierende deutsche Grillmeister, Simon Kuch aus Hall, hat sein „aus dem Ursprungsland des BBQ, aus Texas“ importiertes Gerät mitgebracht.

Bei Niedrigtemperaturen „zwischen 100 und 120 Grad“ gart Kuch darin zarten Schweinrücken, Olivenholz verleiht dem Fleisch einen dezenten Rauchgeschmack. Dazu wird ein Hohenloher Bauernsalat serviert.

Kuch hat alle Hände voll zu tun, den Appetit der rund 280 Feinschmecker zu stillen, die beim ersten Wein- und Genuss-Festival WeinLust von Rebers Pflug stilvoll das Wochenende ausklingen lassen. Im und rund ums Zeltpavillon gibt's noch mehr Feines zu kosten – Jakobsmuscheln, Scampi und Porchetta, ein mit mediterranen Ge-



Simon Kuch mit seinem Smoker bereitet Schweinrücken zu. Foto: Bauer

würzen aromatisiertes Spanferkel, Ikarimi-Räucherlachs und vieles mehr. Dazu kredenzen Winzer der Vereinigung Junges Schwaben prickelnden Sekt, vollmundigen Rotwein, trockenen Riesling und stellen ihre Weingüter vor.

Mit einem Teil des Eintrittserlöses wird übrigens ein Indianerplatz mit Tipi im Kindergarten am Hagenbacher Ring finanziert. Das gilt auch für die Einnahmen vom Verkauf von Losen fürs Entenrennen durch den Round Table Club. tak