



PRESSESCHAU

GrillMagazin

3/2011

Unkonventionell zum Sieg

South Side BBQ sind Grillverrückte aus Bayern und Baden-Württemberg. 2008 lernten sie sich über das Forum von myBBQ.net kennen und gründeten 2009 das „offizielle“ Grillteam. Seit 2010 starten sie bei Meisterschaften und haben seitdem bei jedem Start etwas „gerissen“: Zweiter beim Berlin BBQ in der Kategorie Rind, Erster in der Gesamtwertung der Deutschen Grillmeisterschaft (Amateure) und jetzt bei der WM in Gronau Erster bei den Spareribs. Interessanterweise mit einer unüblichen Methode: ohne Folienphase.

Auf einer Rosterhöhung wurden die Ribs in einer Kombination aus „direct high“ und mit Entkopplung in einem Keramikgrill (Big Green Egg L) gegart. An dem erforderlichen Temperaturverlauf und Zeitplan hat das Team lange gefeilt und ist jetzt für diesen Mut belohnt worden. Jeder, der die Ribs versucht hat, war überrascht, dass so ein Ribs-Erlebnis ohne Folie möglich ist. Und warum das Ganze?

Die Antwort ist einfach: Weil es besser schmeckt ...



Simon Kuch mit den Ribs auf dem Weg zum Sieg

South Side BBQ bei der WM:
v. l. Florian Knecht, Pit Maurus,
Udo Lambert, Simon Kuch, Oliver Zink,
Stefan Müller, Diane Gradwohl