



# Simon Kuch grillt meisterlich

Im Trainingslager brutzelt der Haller mit seinem Team im Akkord

2010 ist Simon Kuch Deutscher Meister im Grillen geworden. Nun will er den Titel in seiner Heimatstadt Hall am 5. und 6. Mai natürlich verteidigen.

DAVID OLIVER BETZ

Schwäbisch Hall. Simon Kuch steht in seinem Garten in Gailenkirchen. Zusammen mit seinem Grillteam South Side BBQ hat er sich zum Training verabredet. Denn wer auf so hohem Niveau grillt, der muss üben. „Aber der Spaß steht im Vordergrund, wir sind da nicht zu verbissen“, sagt Kuch. Und das merkt man auch. Die Männer – alle kommen aus dem gesamten süddeutschen Raum – albern herum, frotzeln und zaubern ganz nebenbei Köstlichkeiten, die herzlich wenig mit einem herkömmlichen Grillsteak zu tun haben.

Grillen ist eine Leidenschaft, die Simon Kuch früh für sich entdeckt hat. „Schon als Kind und Jugendliche habe ich immer das Grillen bei uns zuhause übernommen“, sagt er. Irgendwann habe er immer anspruchsvollere Sachen gegrillt. In einem Internetforum ist er dann auf seine heutigen Mitgriller gestoßen. 2009 beschloss das Team, doch einmal gemeinsam zu grillen. Das klappte so gut, dass die Mannschaft auf Anhieb bei den Deutschen Meisterschaften 2010 im Amateur-Bereich gewonnen hat. Wobei mit Amateuren nur gemeint ist, dass keiner aus dem Team hauptberuflich Koch, Metzger oder ähnliches ist.

## Der Grill besteht aus Keramik und kostet 2000 Euro

Denn alles andere ist bei Kuch und Kollegen höchst professionell. Das fängt schon beim Grill an. Der kostet mal locker 2000 Euro und mehr, besteht aus Keramik und sieht aus wie ein großes grünes Ei. Gleich vier Stück davon stehen heute im Garten von Kuch. In der Garage hat er noch andere Modelle stehen, etwa einen so genannten Smoker. „Den braucht man aber eher, wenn man viel auf einmal grillen will“, erklärt Kuch.

Durch Form und Material hält so ein Keramik-Grill die Hitze lange genug, um bei Meisterschaften durch-



Zusammen mit Teamkollege Pit Maurus (links) testet der Deutsche Grillmeister Simon Kuch neue Gerichte. Denn das Ziel ist klar: Die Meisterschaft soll in Schwäbisch Hall verteidigt werden. Fotos: Arslan

zuhalten. Denn da wird schon mal zehn Stunden durchgegrillt. Immerhin gilt es sieben Gänge zu zaubern.

Heute gibt es unter anderem Mini-Hamburger mit Hühnchen, Spareribs und Lachs. Gemüse liegt ebenfalls auf dem Grill, beispielsweise Paprika gefüllt mit Frischkäse. Die schmeckt zwar fantastisch, wird es wohl aber nicht zu den Meisterschaften schaffen. „Sieht ein bisschen langweilig aus“, so die Meinung der Grillexperten. Und das Aussehen ist bei so einer Meisterschaft extrem wichtig.

Dann werden die Hähnchenschenkel verköstigt. „Der Garpunkt ist optimal, sieht gut aus“, meint Kuch. „Aber Paprika schmeckt mir zu sehr vor“, schiebt er nach. Die Kollegen sehen es ähnlich. An der Würzmischung – natürlich handgemacht – muss also noch gefeilt werden. „Genau deshalb trainieren wir ja, damit es am Ende perfekt wird“, sagt Kuch.

Das Geheimnis eines guten Grillgerichts könnte man so zusammen-

fassen: gute Zutaten, gute Rezepte und Hingabe bei der Zubereitung. Kuch legt Wert auf frische und richtig gute Produkte. Nur wer gutes Fleisch verwendet, wird auch sehr gute Ergebnisse erzielen. Erlaubt ist alles was schmeckt, Hauptsache es ist frisch, hochwertig und lecker.

Kuchs Ziel für die Meisterschaft in Hall: „Den Titel verteidigen wäre schon super“, gibt er zu. „Aber da muss alles passen. Bei der Weltmeisterschaft 2011 haben wir erlebt, dass ein Gang, der nichts wird, das Gesamtergebnis zu nichte macht.“ Das soll diesmal nicht passieren.

## Zur Person

Simon Kuch ist amtierender Deutscher Meister im Grillen und bei der Weltmeisterschaft 2011 wurde er Fünfter von 75. Der 34-Jährige wohnt in Schwäbisch Hall Gailenkirchen. Dort grillt der dreifache Vater und Ehemann laut eigener Aussage jedes Wochenende – auch im Winter. Seine besondere Spezialität sind Spareribs. Beruflich ist Kuch als Informationstechni-



Wenn der Meister grillt, landet Feines auf dem Teller.

ker angestellt. Hauptberuflich zu grillen, das kann er sich derzeit nicht vorstellen. „Als Hobby macht es großen Spaß, aber davon leben zu müssen, das wäre mir zuviel“, sagt er. Bei den Deutschen Meisterschaften in Schwäbisch Hall tritt er mit seinem Team South Side BBQ an. Damit die Mission Titelverteidigung gelingt, wird derzeit fleißig trainiert und gegrillt.