



Bauernverband eröffnet die Grillsaison 2012 mit dem Weltmeister für Spareribs

Sechs Stunden lang zart gegart

Oliver Zink aus Kalbensteinberg demonstrierte 80 Landwirten in Theilenhofen sein Motto „Low and Slow“



Sehen gut aus und schmecken auch gut: Die Spareribs, die Grillweltmeister Oliver Zink auf seinem selbst gebauten Smoker zubereitet, sind eine echte Augenweide. Damit die Rippchen saftig und zart werden, müssen sie bei niedriger Temperatur insgesamt sieben Stunden lang schmoren. Auf die leckeren Spezialitäten vom Grill, die Zink unter anderem in seinem „Big Green Egg“ zubereitete, freuten sich auch Kreisbäuerin Helga Horrer, Bauernverbandsgeschäftsführer Rainer Minnameier und Vizekreisleitender Artur Auernhammer. Fotos: Steiner

THEILENHOFEN – Wenn Franken grillen, dann landen meistens Bratwürste, Steaks oder Bauchfleisch auf dem Grill. Oliver Zink, der mit seinem Team 2010 Deutscher Grillmeister und 2011 mit seinen Spareribs sogar Weltmeister wurde, ist das inzwischen längst zu trivial. Der Kalbensteinberger bereitet auf seinem riesigen Smoker auch ganze Braten meisterlich zu. Jetzt war er auf Einladung des Bayerischen Bauernverbandes in der Pfarrscheune Theilenhofen und verwöhnte dort rund 80 Landwirte mit seinen Köstlichkeiten. Die Grillsaison 2012 ist damit für den Bauernverband offiziell eröffnet.

Bereits beim Betreten des Pfarrscheunen-Grundstücks steigt der intensive Buchenholzrauch in die Nase, der aus dem riesigen Smoker, der die Form einer kleinen Dampflok hat, langsam entweicht. Das Thermometer am Kessel zeigt rund 80 Grad Celsius.

Im Bauch des Grills, den der gelernte Automechaniker selbst zusammen geschweißt hat, liegen dicht an dicht knapp 100 Babyribs, die schön braun glänzend in Kürze ihrer Vollendung entgegensehen.

„80 Grad sind ideal“, weiß Zink, der beim Grillen auf „Low and Slow“ setzt – das Motto, das auch auf seinem schwarzen Grillungetüm prangt, mit dem er Weltmeister wurde. Angefangen hat aber auch der Kalbensteinberger einmal klein und klassisch mit Nackensteak, Bauchscheiben und Bratwürsten. Durch Freunde kam er eines Tages zu seinem ersten Kugelgrill und wurde ganz vom Barbecue-Fieber gepackt.

Seit 2006 betreibt Oliver Zink sein Hobby mit großem Ehrgeiz und hat mit Gleichgesinnten, die er im Internet fand, die Grilltruppe „South Side

BBQ“ gegründet.

„Ich liebe es, wenn ein Feuer brennt und der Smoker mit reichlich Fleisch gefüllt ist“, erklärt er seine Leidenschaft, während er den Deckel öffnet, aus dem ein Aroma aus Buchenholz und gebratenen Rippchen entweicht, das das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Mit lässiger Hand pinselt Zink die perfekt gebräunten Racks noch einmal mit einer speziellen Marinade ein. Wer direkt neben ihm steht, kommt in den Genuss, von den Rippchen probieren zu dürfen.

„Die sollen leicht vom Knochen gehen, aber nicht zu latschig sein“, erklärt er, die Anforderungen der Weltmeisterribs. Auch in Theilenhofen ist dieser Anspruch erfüllt worden. Kein Wunder: Ganze sechs Stunden haben die Rippchen langsam geschmort. Schon am Vormittag baute der Kal-

bensteinberger sein ganzes Arsenal auf, damit am Abend die Bewirtung der rund 80 Gäste reibungslos über die Bühne gehen kann.

Neben zwei „Big Green Eggs“, riesige Kugelgrills aus Keramik, einem Kugelgasgrill und seinem Smoker hat Zink noch zwei gusseiserne „Dutch Oven“ am Start, in denen rote Bohnen vor sich hinsimmern. Für die Gäste in der Pfarrscheune gibt es Garnelenspießchen mit Speck, Hähnchen-Saté-Spießchen und speckummantelte Datteln, gegrilltes Lamm-Carée mediterrane Art, Schweinenackenbraten am Stück und die glasierten Spareribs. Für die Salatbeilagen haben die Damen des Bayerischen Bauernverbandes selbst gesorgt, sodass am Ende ein opulentes Buffet zum Tafeln einlädt. Kreisbäuerin Helga Horrer und Vizekreisleitender Artur Auernhammer, haben die Gäste zum „einfach probie-

ren und genießen“ eingeladen, was sich die gerne sagen lassen. Nachdem die Ersten probiert haben, sieht man im gesamten Pfarrstadel nur zufriedene Gesichter.

Während in der Pfarrscheune gespeist wird, wird Zink an seinen Geräten von Mochtegern-Grillmeistern mit Fragen bombardiert. „Darf man ein Steak mit Bier ablöschen?“ „Um Gottes Willen, nein“, lautet die Antwort des Grill-Champions. „Welche Eigenschaften muss ein guter Grillmeister denn mitbringen?“ „Vor allem Geduld und Zeit“, sagt Zink, der an diesem Abend viel Lob für seine Kreationen erhält. Am Ende des Tages ist er zuversichtlich, dass er die Deutschen Grillmeisterschaft am 6. Mai in Schwäbisch Hall wieder gute Chancen auf den Gewinn hat: „Wir werden das Ding schon rocken!“

MARKUS STEINER