



Stefan Müllers Team verteidigt den Titel

Gmünder Sieger bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Schwäbisch Hall – Sieben Gänge Menue überzeugte

Bei der Deutschen Grillmeisterschaft lieferten sich 32 Teams einen harten Wettkampf um die Gunst der Juroren. Stefan Müller aus Schwäbisch Gmünd hat dort mit seinem Grillteam wieder etwas Außergewöhnliches geschafft. South Side BBQ hat nicht nur den Titel Deutscher Grill- und BBQ-Meister der Amateure verteidigt, das Team hat sogar ein höheres Gesamtergebnis als der Profisieger erreicht – und mit seinem Fischgericht den höchst-bewerteten Hauptgang des gesamten Wettbewerbs abgeliefert.

Schwäbisch Hall. Bei deutschen Grillmeisterschaften starten Amateure und Profis nach dem gleichen Reglement, das heißt, die Punkte können direkt mit einander verglichen werden. Dieses Jahr mussten der Jury und den Gästen sieben Gänge mit je elf Portionen im Abstand von 50 Minuten präsentiert werden. Da auch die Beilagen vom Grill kommen müssen, ist das nur mit einem perfekt eingespielten Team möglich.

Das South Side BBQ Meistermenü des Gmünder Teams: Erster Gang: Bratwurst, Prosecco-Sauerkraut im Blätter-



So jubeln Sieger: Stefan Müller (5. v.r.) und South Side BBQ bei der Siegerehrung in Schwäbisch Hall mit Bürgermeisterin Bettina Wilhelm (2.v.r.).

teig, mediterranes Grillgemüse und geschmolzene Tomaten; zweiter Gang: Spareribs aus der Lende, Baconspargel, gegrillte Kartoffelblättchen und BBQ-Beans; dritter Gang: Lachs Thaistyle von der Zedernplanke, Garnelen auf Mango-

salsa, Zucchini-Melonen-Türmchen mit Fischchip und gegrilltem Chinakohl mit Cashew-Vinaigrette; vierter Gang: Burger mit Hühnerbrusttranchen, knuspriges Pollo Fino und gefüllter Tomatenpfeiß auf Kartoffelchip; fünfter Gang:

Pulled Beef von der Hochrippe, gegrillte Pommes, Baconzwiebel und Cole Slaw; sechster Gang: Beef Brisket (Rinderbrust) und Kartoffelstampf mit Kirschtomaten von der Planke; siebter und letzter Gang: Schokoladentürmchen auf marinierten Erdbeeren mit Pistazienhippe, Ananas-Karamell-Konfekt mit Mokka-creme und Chili, Rhabarber auf Panna Cotta mit gerösteten Mandeln.

Stefan Müller hat seine Mitstreiter aus Baden-Württemberg und Bayern über das Internetforum myBBQ.net kennengelernt. Zum Team gehören: Dän Klein aus Backnang, Florian Knecht aus Schlaitdorf, Oliver Zink aus Kalbensteinberg, Pit Maurus aus Nürnberg, Simon Kuch aus Schwäbisch Hall und Udo Lambert aus Illertissen.

Fünf Monate dauerte die Vorbereitung der passionierten Griller für diesen gewaltigen Erfolg. Jetzt werden die Sieben wieder etwas ruhiger ihrem Hobby nachgehen und sich einmal im Monat zum entspannten Grillen treffen, bevor dann 2013 eine neue Herausforderung wartet. Denn nach zwei gewonnenen Amateurtiteln kommt jetzt der „Zwangsauftstieg“ in die Profiklasse.

Die Ergebnissen der German Barbecue Association stehen unter www.gba-ev.de/php/index.php?gba-home