



Ein Nürnberger ist der Meister am Rost

Pit Maurus gehört zu den besten Grillern Deutschlands - 22.05. 10:00 Uhr

NÜRNBERG - Wenn Pit Maurus einlädt, wird häufig gegrillt. Denn: Am Rost ist der 34 Jahre alte Nürnberger in seinem Element. Und erfolgreich. Ein Essen beim Deutschen Grillmeister der Amateure.



Leckere Spareribs, gebrutzelt vom Champion. Offiziell ist er „Deutscher Grillmeister der Amateure“ — am Rost ist er trotz des Titels ein echter Profi: Peter „Pit“ Maurus aus Katzwang.

Foto: Roland Fengler

Was denn? Keine Rauchschwaden? Eigentlich könnte man meinen, dass der Garten von Pit Maurus in Katzwang leicht zu finden ist. Immerhin hat der 34-Jährige zur Grillprobe geladen. Die Adresse stimmt. Aber von Rauchschwaden oder dem Geruch von glühender Kohle oder brutzelnden Hüftsteaks keine Spur. Stattdessen sitzt Pit Maurus, der eigentlich Peter heißt, unaufgeregt in seinem Plastikstuhl im schmalen Garten hinter dem Vorort-Häuschen.

Rippchen und Hähnchenflügel sind schon in Arbeit und liegen auf dem Rost, versichert Maurus. Versteckt in einem Klotz, den der durchschnittliche Brutzler nicht sofort als Grill identifizieren würde. „Das ist ein Big Green Egg“, erklärt der Disponent, während er den eiförmigen grünen Tank langsam öffnet. Warum so zaghaft? „Wenn man den Grill zu schnell aufmacht, kann es leicht durch den Sauerstoff leicht zu brennen beginnen“, sagt der Fachmann Maurus.

Seit einer Stunde heizen Spareribs und Chicken Wings im Innern des amerikanischen Keramik-Grills auf und verströmen jetzt, seit der Grill geöffnet ist, einen verführerischen Duft. Auch die nun folgende Geschmacksprobe zeigt: Pit Maurus weiß, was er da tut.

Titel auf T-Shirt

Das kommt nicht von ungefähr. Denn Grillen ist für Maurus inzwischen mehr als ein Hobby. Der 34-Jährige ist ein Meister am Rost. Das steht auch so auf seinem Polohemd. „Deutscher Grillmeister der Amateure“ ist dort zu lesen. Diesen Titel trägt Maurus erst seit kurzer Zeit. Im Mai hat er gemeinsam mit seiner Grillmannschaft, dem South Side BBQ Team, bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2012 teilgenommen — und gewonnen.

33 Teams hatten an diesem Wettkampf in Schwäbisch Hall mitgegrillt. Und keines hatte bei den sieben zubereiteten Gängen, bei denen auch die Beilagen und sämtliche Zutaten auf dem Rost landen, so gut abgeschnitten wie Pit Maurus und Co. Pits Beitrag: Burger mit Hühnchenbruststranchen, knuspriges Pollo Fino und gefüllter Tomatenspieß auf Kartoffelchips. „Dabei ist immer nur einer für die Kreation des Gangs zuständig, gegrillt wird aber zusammen“, sagt der Brutzel-Champion.

Garnelen auf Mangosalat

„Kreation“ trifft es. Denn: Bratwürste und Hüftsteak auf den Punkt gegrillt genügen nicht für den Titel. Das beweist auch das Meister-Menü: Garnelen auf Mangosalsa, Prosecco-Sauerkraut in Blätterteig, Baconspargel oder Schokoladentürmchen auf marinierten Erdbeeren mit Pistazienhippe stehen da mit auf der Karte.

Zurück im Garten in Katzwang. Mit geschickten Handgriffen zerkleinert Pit Maurus die Rippchen. Die hat er zur Sicherheit selbst besorgt. „Beim Einkauf kann man schon die ersten Fehler machen“, erklärt er. Obwohl das zarte Fleisch vom Knochen fällt, ist der Grillmeister nicht zufrieden. „Sonst lasse ich es fünf Stunden auf dem Rost.“

Teures Hobby

Verbrennen würde es nicht, da es nicht direkt mit den glühenden Kohlen in Kontakt kommt. Vielmehr heizt der gesamte Grill auf, es wird indirekt gebraten. „Mit drei Kilo Kohle läuft er 18 Stunden“, sagt Maurus stolz. Sein Hobby lässt er sich etwas kosten. 1600 Euro hat er für das grüne Ei gezahlt. Im Garten stehen noch zwei weitere „Grillmaschinen“. Kostenpunkt: 800 beziehungsweise 500 Euro. „Insgesamt habe ich acht oder zehn Grills.“

Gelernt hat er seine liebste Freizeitbeschäftigung vom Vater. Da der aber nie Spareribs oder Ähnliches auf den Rost gelegt hat, musste sich Maurus für diese Richtung eine andere Quelle suchen. „Weil das Fleisch nie wirklich so perfekt wurde, wie ich es wollte.“ Hilfe fand er in einem Internetforum — und genau dort hat sich auch die meisterliche Grillmannschaft zusammengefunden.

Zum zweiten Mal hat das South Side BBQ Team nach 2010 — damals noch ohne Pit — nun die Amateur-Wertung gewonnen. Bei Amateuren darf nur ein echter Fachmann (beruflich) mitgrillen. Trotzdem haben Maurus und Co. mehr Punkte als das beste Profi-Team erzielt. Das muss im nächsten Jahr wieder klappen — denn dann muss das South Side BBQ Team als zweimaliger Amateurmeister nach den Regeln gegen die Profis antreten.