



Auf hohem Niveau

Team „South Side BBQ“ holt erneut Grillmeister-Titel

KALBENSTEINBERG – Bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Schwäbisch Hall lieferten sich 32 Teams einen harten Wettkampf um die Gunst der Juroren. Oliver Zink aus Kalbensteinberg und sein Team „South Side BBQ“ haben auch diesmal etwas Außergewöhnliches geschafft.

„South Side BBQ“ verteidigte nicht nur mit Erfolg den Titel Deutscher Grill- und BBQ-Meister der Amateure, sondern erreichte sogar ein höheres Gesamtergebnis als der Sieger bei den Profis. Mit ihrem Fischgericht präsentierte die Mannschaft um Oliver Zink den am höchsten bewerteten Hauptgang des gesamten Wettbewerbs.

Bei den nationalen Grillmeisterschaften starten Amateure und Profis nach dem gleichen Reglement, das heißt, die erreichten Punkte können direkt miteinander verglichen werden. Dieses Jahr wurden der Jury und den Gästen sieben Gänge mit je elf Portionen im Abstand von 50 Minuten vorgelegt. Da auch die Beilagen vom Grill kommen müssen, ist das nur mit einem perfekt eingespielten Team möglich. Die Ergebnisse von „South Side BBQ“ lagen auf einem konstant hohen Ni-

veau, bei sechs Gängen konnte ein Platz unter den ersten drei erreicht werden.

Das „South-Side-BBQ“-Meistermenü:

Gang I, Platz 1: Bratwurst, Prosecco-Sauerkraut im Blätterteig, mediterranes Grillgemüse und geschmolzene Tomaten.

Gang II, Platz 3: Spareribs aus der Lende, Baconspargel, gegrillte Kartoffelblättchen und BBQ-Beans.

Gang III, Platz 1: Lachs Thaistyle von der Zedernplanke, Garnelen auf Mangosalsa, Zucchini-Melonen-Türmchen mit Fischchip und gegrilltem Chinakohl mit Cashew-Vinaigrette.

Gang IV, Platz 5: Burger mit Hühnerbrusttranchen, knuspriges Pollo Fino und gefüllter Tomatenspieß auf Kartoffelchip.

Gang V, Platz 3: Pulled Beef von der Hochrippe, gegrillte Pommes, Baconzwiebel und Cole Slaw.

Gang VI, Platz 3: Beef Brisket (Rinderbrust) und Kartoffelstampf mit Kirschtomaten von der Planke.

Gang VII, Platz 2: Schokoladentürmchen auf marinierten Erdbeeren mit Pistazienhippe, Ananas-Karamell-Konfekt mit Mokka-creme und Chili, Rhabarber auf Panna Cotta mit gerösteten Mandeln.



Ist stolz auf seine Mannschaft und stand in Schwäbisch Hall im Fokus der Medien: der erfolgreiche „Obergrillmeister“ Oliver Zink aus Kalbensteinberg.

Oliver Zink hat seine Teammitglieder aus Baden-Württemberg und Bayern über das Internetforum my-BBQ.net kennengelernt. Es sind Dän Klein (Backnang), Florian Knecht (Schlaitdorf), Pit Maurus (Nürnberg), Simon Kuch (Schwäbisch Hall), Stefan Müller (Schwäbisch Gmünd) und Udo Lambert (Illertissen). Fünf Monate dauerte die Vorbereitung der passionierten Griller für die „Deutsche“. 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 „Zwangsaufstieg“ in die Profiklasse, teilt Oliver Zink mit. Sein besonderer Dank galt der Gunzenhäuser Metzgerei Hans Eiden, die eigens für den Bratwurst-Gang in Schwäbisch Hall für „South Side BBQ“ die Bratwürste herstellte.