



Stefan Müller absoluter Experte am Grill

Bei der deutschen Meisterschaft mit seinem Team erfolgreich

SCHWÄBISCH GMÜND (pm). Bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Schwäbisch Hall 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 Sieger bei den Profis erreicht – und mit seinem Fischgericht den am höchsten bewerteten Hauptgang des gesamten Wettbewerbs abgeliefert. Bei deutschen Grillmeisterschaften starten Amateure und Profis nach dem gleichen Reglement, d.h. 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 präsentiert. Da auch die Beilagen vom Grill kommen müssen, ist das

nur mit einem perfekt eingespielten Team möglich. Die Ergebnisse lagen auf einem konstant hohen Niveau, denn bei sechs Gängen konnte ein Platz unter den ersten drei erreicht werden.

Stefan Müller hat seine Teammitglieder aus Baden-Württemberg und Bayern über das Internetforum myBBQ.net kennengelernt: Dän Klein (Böcknang), Florian Knecht (Schlaitdorf), Oliver Zink (Kalbensteinberg), Pit Maurus (Nürnberg) Simon Kuch (Schwäbisch H all) und Udo Lambert (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 sozusagen der „Zwangsauftstieg“ in die Profiklasse“.



Jubelstimmung beim Gmünder Grill-Meister Stefan Müller und seinem Team.

Foto: privat