



SCHWABISCH HALL

Montag, 7. Mai 2012



Die Deutsche Grillmeisterschaft auf dem Haalplatz: Die Sieder schießen Salut. Oder wollen sie die dunklen Regenwolken vertreiben? Foto: Arslan

# Grillfreuden im Regen

Haller Frühling und Deutsche Meisterschaft: Simon Kuch gewinnt, Sieder im Glück



Die Deutsche Grillmeisterschaft auf dem Haalplatz: Die Sieder schieben Salat. Uger wollen sie die Grillmeister gewinnen.

# Grillfreuden im Regen

Haller Frühling und Deutsche Meisterschaft: Simon Kuch gewinnt, Sieder im Glück

**„We are the Champions“ tönt es auf dem Marktplatz. Simon Kuch aus Hall hält den Pokal, schaukelt mit seinen Teamkollegen hin und her: Am Ende eines langen Tages ist sein Team Grillmeister der Amateure.**

TOBIAS WÜRTH

**Schwäbisch Hall.** „Wurst – zu – weg“, ruft Uwe Bender um 11 Uhr am Sonntag auf dem Haalplatz Teamkollegen zu. Vor ihm stehen Styroporbehälter. Mit den kurzen knappen Anweisungen koordiniert er die Befüllung der Boxen, die zur Jury in die Haalhalle gebracht werden. Was er zu diesem Zeitpunkt nicht weiß: Mit der vor Ort hergestellten Wurst wird er eine der sieben Wertungen gewinnen.

**40 000 Besucher sind es wohl nicht, viele Tausend aber schon**

Anders als bei der Stadtmeisterschaft vor zwei Wochen, bei der es ums Mitmachen ging, wollen viele bei der Deutschen Meisterschaft gewinnen. 31 Teams treten an. Rund

4000 Euro muss jedes Team einplanen, um die Kosten für Anfahrt, Grillkohle und vieles mehr zu decken, schätzt Robert Meyer, Geschäftsführer der German-Barbecue-Association als Veranstalter des Wettgrillens. Zusammen mit den Kosten für das Event werde rund eine Viertelmillion Euro umgesetzt. Grillen auf Höchstmiveau: Serviert wird zum Beispiel Wildlachs mit Shrimps an Seetang.

Am Stand der Sieder brutzeln Würstchen auf Alufolie. „Zuerst einmal gibt es keine Veranstaltung in Hall, an der wir nicht teilnehmen könnten“, argumentiert Tobias Rieger, Erster Hofbursche mit breiter Brust. Zurückhaltend fügt er an: „Ich habe uns frech angemeldet. Dann wurde es immer akuter.“ Eine Mannschaft wurde zusammengestellt, der Stand geplant. Rieger hat mit den Siedern die Nacht auf Samstag auf dem Haalplatz verbracht – Feuerwache halten. Schließlich muss die hohe Rippe mindestens zwölf Stunden lang garen. Am Ende wird sich das Engagement auszahlen: Die Sieder gewinnen die Fun-Wertung. Der Jubel der Männer und Frauen in Tracht ist riesig bei der Siegerehrung vor der Großen Treppe.

Sie und viele andere feiern das Ende eines nervenaufreibenden Wo-

chenendes. Zuerst schien der Regen den Veranstaltern die Besucherzahl zu verhegeln, dann wurde es doch noch schön. Viele Geschäfte im Osten und Westen und in der Innenstadt öffnen zum Haller Frühling.

Am Ende kommen nicht die erwarteten Besuchermassen. „40 000 sind das nicht“, meint ein Passant. Es gibt auch noch freie Hotelzimmer in Hall. Robert Mayer von der German Barbecue Association schätzt aber, dass 30 000 Besucher

da waren. Am Nachmittag regnete es wieder. Zum Versuch, den Massen-Sirtaki-Weltrekord aufzustellen, kommen zu wenige Tänzer. Der dauergebräunte Costa Cordalis lässt sich nichts anmerken: „Wir probieren es das nächste Mal.“

Grillemeister Simon Kuch hat kaum Zeit zu feiern: „Jetzt muss ich noch alles abbauen“, sagt er um 20 Uhr. „Und morgen muss ich wieder arbeiten.“

■ Mehr dazu auf den Seite 12, 13.

## Bilanz der Veranstalter und Mitwirkenden

**Haller Frühling** Tom O. Gunst von Wohn-Gunst aus dem Handelszentrum West sagt: „Bei uns war viel los. Wir hatten zunächst Sorge, dass uns die Grillmeisterschaft Kunden abzieht. Aber das Wetter hat uns gut getan. Schade finde ich, dass bei einem vollfunktionsfähigen Event, wie dem Haller Frühling, noch eine Konkurrenz mit der Grillmeisterschaft gemacht wird.“ Helmut Gohlicke, Fliesen- und Natursteingeschäft im Osten: „Wir wa-

ren voll. Das war der Hammer, wie viele Leute kamen. Einer der besten Haller Frühlinge, die es je gab. Auch Aufträge wurden viele vergeben.“ Harald Barg, Hall-Aktiv-Vorsitzender: „Für uns Einzelhändler war es ein überdurchschnittlich gut besuchter Haller Frühling. Ich schätze, dass 20 000 bis 30 000 Besucher in der Stadt waren.“ Nicole Homung, Touristik und Marketing Hall: „Für jeden war etwas dabei. Regenschauer für die Einzel-

händler, gutes Wetter für die Grillen.“

**Grillmeisterschaft** Siegfried Hespelt, Metzger-Obermeister: „Das war eine super Stimmung hier. Die Leute waren erstaunt, was beim Grillen möglich ist. Bei strahlendem Wetter wären sicherlich mehr Leute gekommen.“ Robert Mayer, German-Barbecue Association: „Dass sich eine Stadt so bei einer Grillweltmeisterschaft engagiert gab es noch nie.“



HALLER FRÜHLING UND DEUTS

Frühlings-Splitter

Zuerst stimmen die Hohenlohe Jugendlichen Pipes and Drums ihre Quarröcke etwa eine dreiviertel Stunde in einem der Börs bei Wohn-Günst. Dann marschieren sie in ihren Kluft vor das Betriebsgebäude, spielen schottische Weisen und verreiben die Hegerwoolen mit ihrer Musik. Die Zuschauer wippen begeistert mit.

Beim Torwandschießen des SV Westheim gehen die Preise aus. So viele Kinder betätigen sich, dass nochmals Spießbäcker besorgt werden müssen. Zum Glück ist verkaufsoffener Sonntag.

Nach drei Dingen, die für ein exzellentes Grillergebnis notwendig sind, wird Steinkoch Hans-Harald Reiber von Kebers Pflug beim Interview auf dem Marktplatz gefragt. Seine Antwort ist eindeutig: Gutes Fleisch, gutes Fleisch und gutes Fleisch.

Ausgelassene Stimmung und familiäre Atmosphäre trotz Regens: Zum Abschluss des Haller Bierdorts am Sonntagabend stehen die Besucher auf den Bänken und feiern ausgelassen, bis die letzten Klänge von Odr & Hinchl gegen 21.30 Uhr verklingen. „Das war ein toller Abschluss der Veranstaltung“, findet Ernst Kunz vom Landgasthof Rösle, einer der Wirte beim Bierdorf im Hospitalhof.

Lediglich die Hälfte des Umsatzes vom vergangenen Jahr habe man 2012 erreicht, sagt Hannelore Peter, Filialleiterin vom Schuhhaus Reno in der Innenstadt, über die Resonanz beim Haller Frühling. Sehr viele Touristen seien ihrer Meinung nach lediglich zur Grillmeisterschaft gekommen. Nur wenige hätten den Weg vom Marktplatz hinauf zum Marktplatz genommen. Ihrer Meinung nach sollte es zwei große Events wie der Haller Frühling und die Deutsche Grillmeisterschaft nicht auf ein Datum gelegt werden.

Wenn es beim Kinderlohnmarkt regnet, dann kommt keiner. Wer so denkt, hat sich geirrt. Die Kinder improvisieren, legen ihre Waren unter Plastikkäppen. Zuerst sind sie



Alte Feuerwehautos und Oldtimer plätschern sich im an Wochenende eher seltenen Schatten des Judenturms in der Gellinger Gasse.



Büstenpracht für den Garten: Familie Puk bei der IAG Hohenlohe.



Luftballons und Schirme machen die Neue Straße bunt.



Cecilia Cordeals tanzt mit „alten-neren Freunden“ auf dem Markt.





Wird geschlossen, sind die Veranstalter nachmittags zwei große Events wie der Haller Frühling und die Deutsche Grillmeisterschaft nicht auf ein Datum gelegt worden.

Wenn es beim Kinderflohmarkt regnet, dann kommt keiner über so denkt, hat sich gernt. Die Kids der improvisieren, legen ihre Waren unter Plastikplanen. Zeigt sich mal die Sonne sind ganz schnell die Bücher und Spiele wieder freigelegt.

Ob das alles sein Spielzeug ist, wird ein Bub beim Kinderflohmarkt in der Neuen Straße gefragt. „Natürlich nicht“, entgegnet er. Es sei ja viel Mädchenkram dabei, sagt er abwertend. Das hätte der Kunde doch gleich sehen können.

Nicht nur auf dem Haalplatz wird gegrillt, auch zahlreiche Gastronomie- und Händler haben vor ihren Läden Gerätschaften für die schnelle Essenszubereitung aufgestellt. So auch in der Neuen Straße. Doch irgendwann kann die Markise über dem Grillstand das Regenwasser nicht mehr zurückhalten – Inerweise schwappt das Nass auf Würste und Steaks. Mit den Kugelgrills der Profis wäre das nicht passiert.

Der Regen setzt wieder ein, Passanten ziehen sich die Jacken über den Kopf und flüchten schnell ins Parkhaus unter dem Landratsamt. Daneben, auf der Kleinen Treppe am Gerbersplatz, singt die Frauenband „Einsparkwunder“ tapfer gegen die Unbilden des Wetters an: mit Nelly Fortados Hit „I'm Like a Bird“. Schön wär's, denn dann könnten die Musikerinnen ja samt Publikum dorthin fliegen, wo es trockener ist.

Heute bin ich jungfräulich, ohne Lühnung ein Grillen, auf die Bühne gegangen“, gibt Michael Guedt von der Kleinen Tierschau unumwunden zu. Bei der Grillshow auf dem Marktplatz mit dem Experten: Ebbco Christ zieht der Sänger den Kürzern. Als er seine „große Bratwurst, Köchelerzeichnis 45“ dem Publikum schenkt, freuen sich einige hungrige Mäuler. Guedt fordert: „Applaus für die Julia Roberts der Bratwürste.“ Ebbco Christ sagt lapidar: „Sie ist immer heiß.“ Ob er damit die Bratwurst gemeint hat, bleibt wohl für immer sein Geheimnis. dia,ha,ho



Alle Feuerwehrcapts und Oldtimer präsentieren sich im am Wochenende einer kalteren Schatten des Rosenkranzes in der Gebirgen Gasse.



Stimmung bei Rötter: Johnny Trash (re.) mit Darsel and the Blind Brothers.



Nutzen est amen, Holzbildhauerin Jacky Orler sagt einem Hasen bei Häsel.



Kinderflohmarktade: Jan (11) und Günter Blindinger aus Hall brechen um 10:45 Uhr wegen des Regens ab.



Michael Guedt (Kleine Tierschau) in schrägem Outfit auf dem Marktplatz.



Deckel hoch: Das Team Chili aus Mühlheim testet aus, wann wird die erste andere Teil muss in der Haalhalle die Gänge blind erweisen.



Nur keine Angst: Die Safe Kids zeigen Selbstverteidigung für Kinder bei NEM.



Ein schöner Rasen will gepflegt sein: Motorgeräte Endress zeigt Mähern.



Rantzenmarkt im Brenzhaus (v.l.): Hildegard Buri-Siewert, Günter Albrecht und Susanne Wittmer.



Auch die kühle Witterung hält die Gäste im Bierort nicht vom Feiern ab. Ihn Spaß haben (von links) Matthias Essinger, Ariane Trettel, Jürgen Setzer, Derya Kocak und Tom Röhrig.



Leute auf Bierort: Der Hall soll den Geschmack des Hälles amahnen. Das Team Beef Style Lufelwe zeigt, wie das geht.



DEUTSCHE GRILLMEISTERSCHAFT

Mittwoch, 7. Mai 2012 13



**Weltrekord im Sirtaki-Tanz ist gescheitert**

Schwäbisch Hall. „In einer Großstadt ist es keine Herausforderung, 1672 Menschen zum Sirtaki-Tanz zu bewegen. In einer kleinen Stadt wie Schwäbisch Hall ist es eine Kunst“, meint Costa Cordalis nach vor dem Weltrekord-Versuch optimistisch. Dann macht das Wetter dem bejubelten Tanzabend ein bißchen durch die Bockreue. Am Ende sind es lediglich um die 950 Besucher, die gemeinsam mit dem Griechen Sirtaki tanzen. Doch die haben zweifelslos ihren Spaß. Ein Tanzlehrer führt die Schreifolge auf der Bühne und es regnet und auf dem Marktplatz nachgedanst.

Costa Cordalis, der zusammen mit seinem Sohn Luca nach Schwäbisch Hall kam, verlässt sogar die Bühne, um „gemeinsam mit seinen neuen Freunden“ zu tanzen. Er hat eigens zum Weltrekord ein neues Lied verfasst und die Besucher singen begeistert mit. Ebenso bei allen Schritten wie „Anita“ oder „Steig in das Boot, heute Nacht, Anita-Lena“.

Der Weltrekordversuch ist gescheitert. Der Freitag im Guinness-Buch der Rekorde wurde verfehlt. „Durch der Rekord in Baden-Württemberg“, so der Veranstalter, „und erst noch in Schwäbisch Hall, der ist gescheitert“.

**Grill-Splitter**

Der teuerste Grill auf der Meisterschaft kostet 38.000 Euro. Es ist ein Holzkohlegrill der Firma Hagberg, der in 130 Stunden Handarbeit gefertigt wurde und 260 Kilogramm schwer ist. Der Holzkohlegrill kann auch im Haus betrieben werden.

Grillen und nebenbei einen Stuhl mit neuem Polster bespannen, das geht. Am Stand der Zunftgriller führt Raumausstatter Olaf Ullmann sein Handwerk vor. Während die Jury das Beef Brisket (Rinderbrust) prüft, nagelt er Gurke an einen Stuhlrahmen, auf die später die Federn für die Sitzfläche genäht werden.

Oh, Hochkonjunktur am Durststand“, ruft Moderator Martin Fennel auf der Bühne auf dem Marktplatz aus. Um nicht nass zu werden, hängen viele Gäste unter die Zelt des Getränkeherstellers.

Die Regeln sind streng: Eine Barbecue-Sauce wird beim Verkosten nicht auf dem Teller sondern in einer Extra-Glasechale gereicht. Ist das erlaubt? Einer der Juroren fragt bei Vera Heusing von der German Barbecue Association nach. Sie nimmt die Fork gerührt zur Hand und ruft den Präsidenten an. Die Antwort: Ja, das ist dieses Jahr erlaubt. Die Regeln wurden gestockt. Letztes Jahr bei der WM in Gronau wäre eine separate Soße nicht akzeptiert worden.

Im Rechenzentrum der Grillmeisterschaften müssen sechs Helfer viele Zahlen erfassen. Die 7 Gänge der 11 Teams werden von je 6 Juroren in 8 Kategorien bewertet. Die 1048 Bewertungen werden doppelt geprüft.

Ein leuter Knall. Drei Juroren sitzen am Grillstand der Sieder, als sie plötzlich aufschrecken. Was in dem hier eine Propangasflasche in die Luft gesaugen? Von Hallern werden sie dann aufgeklärt. Kein Problem, die Sieder schießen zwar mit Kanonen, sind aber ansonsten harmlos.

Loß für die Haller Grillmeister. Lautlos viele Juroren und Teams freuen sich, dass die komplette Meisterschaft komplett auf einem Platz



„Freunden“ auf dem Haller Marktplatz Sirtaki. Mehr Bilder in der Galerie auf [www.hallertagblatt.de](http://www.hallertagblatt.de)



Foto: Ulfuk Artan

Der Meister hat gegrillt: Spierbraten mit Neuzugel vom Siedler. Foto: Ulfuk Artan



Zum Reinhalten: Erlöschen im Schokimantel vom Grill.



zunächst zuerst, dann wird das Essen serviert. Ein Teil der Jury sitzt am Stand, der gelb überzogen ist.



Robert Meyer erklärt Michael Hoffmann zum Deutschen Grillkönig.



Essen ist fertig: Viele Gäste greifen zu, wenn ein Grillteam mal wieder eine Kostprobe verteilt.



schmack des Hais genießen, es geht.



„Wir bekommen einen Pokal“. Die Sieder freuen sich, Sie haben den ersten Platz in der Fun-Wertung erlangt. Ihr Auftritt wird damit gewürdigt.

Der Meister hat gegrihlt: Spargel mit Spargel von Simon Koch aus Hall.

Zur Feier des Tages: Grillmeister vom Grill.



Sonja Faber-Schrecklein vom SWR Fernsehen interviewt das Team „Smoke Aces“, das aus Haller Köchen besteht und aktueller Haller Stadtmeister ist.

**Die Gewinner der Deutschen Grillmeisterschaft**

**Deutscher Grillkönig**  
Michael Hoffmann vom Team Gut Glut

nen Freunden aus Süddeutschland  
2. Chili-Team  
3. Flankengriller

**Grillmeister der Profis**  
1. Gut Glut  
2. Grill Artisten  
3. Bush-Food-Griller

**Funwertung**  
Großer Siederhof

**Grillmeister Amateure**  
1. South Side BBQ mit Simon Koch aus Hall und sei-

nen Freunden aus Süddeutschland  
bei den Amateuren: Bratenst mit Beilage

(Platz 1), Spargel mit Beilage (Platz 2), Fisch mit Beilage (Platz 1)

habe Rippe vom Rind mit Beilage (Platz 2), Beef Bisket mit Beilage (Platz 2), Dessert vom Grill (Platz 2)

**Info** Alle Wertungen auf [www.hallertagblatt.de](http://www.hallertagblatt.de) unter Dokumentation

Lebte für die Haller Grillmeister-Liga. Viele Teams und Teams freuen sich, dass die komplette Meisterschaft komplett auf einem Platz veranstaltet wird. Bei anderen Wettbewerben in der Vergangenheit verteilten sich die Teams auf mehr Plätze und zum Teil auf drei Plätze.

Robert Meyer, Präsident der Grillmeisterschaft (GMA) und Harald Hölzer, Geschäftsführer der GMA, haben in Schwäbisch Hall bekannt gegeben, dass sie sich von ihren Ämtern zurückziehen werden. Gegenüber dem HT betonen beide, dass es einfach an der Zeit sei, die Verantwortung weiter zu geben. „Hier haben wir die größte Veranstaltung der GMA im Jahr und konnten es so vielen Mitgliedern wie möglich selbst sagen, Fragen beantworten und schon mal vorziehen, wer künftig Verantwortung übernehmen will“, so Hölzer. Natürlich werde man beide auch weiterhin in der Grillmeisterschaft antreffen, sagte Meyer.

Simon Koch aus Hall, der mit seinem Team bei den Amateuren startet und den ersten Platz belegt, wird es nächstes Jahr schwerer haben. Wer zweimal Grillmeister der Amateure ist, zählt als Profi. Koch: „Das ist eine andere Liga. Wir werden die Herausforderung aber annehmen.“

Wir schließen auch mal eine ganze Ladung Spargels weg, wenn sie nicht gewonnen sind“, sagt Klaus Gyimes aus Ulm. Er experimentiert mit verschiedenen Honeypot. Bei 80 Grad müssen sie acht Stunden im Smoker garen. Manchmal geht das Experiment eben schief.

Modena auf in Hall. Von Hobby-Filmern über SWR, MDR bis zu Journalisten der Presseagentur dpa und dem SAT-1-Arbeitskollektiv tummeln sich Kameras, Menschen hinter Blenden und Kameramänner in Hall.

Suffioli ruft ein Zuschauer Coca Cola's zu. Der Sänger will den Sinfonik-Weltrekord brechen. Er kontext die Verulung seines Programmpunkts mit einem Lachen.



Anders als bei der Stadtmeisterschaft vor zwei Wochen, bei der es ums Mitmachen ging, wollen viele bei der Deutschen Meisterschaft gewinnen. 31 Teams treten an. Rund

Wertung. Der Jubel der Männer und Frauen in Tracht ist riesig bei der Siegerehrung vor der Großen Treppe.

Sie und viele andere feiern das Ende eines nervenaufreibenden Wo-

Grillmeisterschaft gemacht wird." Helmut Göhliche, Fliesen- und Natursteinegeschäft im Oster: „Wir wa-

Nicole Hornung, Touristik und Marketing Hall: „Für jeden war etwas dabei. Regenschauer für die Einzel-

becue Association: „Dass sich eine Stadt so bei einer Grillweltmeisterschaft engagiert gab es noch nie.“

## Wie gefällt Ihnen die Grillmeisterschaft?

Erkenntnisse von Besuchern bei einem kulinarischen Rundgang über den Haalplatz



**Christian Händel (44)**

Höchststadt/Aisch

Eigentlich wollte ich nur durchlaufen und mir Inspirationen holen. Jetzt teste ich als Gastesser bei Gut Glut Bratwurst ‚Genovese‘ an Grill-Kräuter-Jus mit Spargelsalat. So ein Angebot nimmt man natürlich gerne mit. Es schmeckt klasse, allerdings hätte ich die Zutaten in der Wurst nicht herausgeschmeckt.



**Matthias Stempfle (24)**

Oberndorf

Die Barbecue Bastards sind aus meinem Heimatort, deshalb bin ich hier. Mich beeindruckt die genialen Grill-Kreationen und dass manche Teams ihre Probierecke wie ein Mini-Restaurant gestaltet haben. Vorhin habe ich nur zwei Tropfen einer scharfen Chilisauce probiert. Zehn Minuten hat der Mund gebrannt, doch es war klasse.



**Wolf Weineck (49)**

Vellberg

Toll ist, dass hier wirklich hohe Kochkunst präsentiert wird, und das mit ungewöhnlichem Equipment. Eine Herausforderung ist es, etwa bei der Hohen Rippe vom Rind, die Temperatur sechseinhalb Stunden konstant zu halten. Das beeindruckt mich. Schön ist, dass die Besucher zusehen, während das Essen entsteht und Spaß haben.



**Lena Standop (70)**

Hildesheim

Ich bin das erste Mal in Schwäbisch Hall. Die Menschen sind lieb und nett. Schlecht ist nur, dass ich sie nicht verstehe, sie sprechen zu schnell (lacht!). Die Speisen vom Grill sind einfach fantastisch, die Vielfalt ist beeindruckend. Das Bier schmeckt. Es ist eine rundum gelungene Veranstaltung. Wirklich sehr schön. dia