



„South Side BBQ“ wollen aufs Siegerpodest

Fünf Griller aus Bayern und Baden-Württemberg trainieren für Meisterschaft und erhielten dabei Besuch vom Fernsehen



Meistergriller vor laufender Kamera: Oliver Zink aus Kalbensteinberg (Mitte) mit dem „South Side BBQ“-Team und Live-Reporterin Constanze Schulze vom BR.

Profiklasse angetreten. So will es das Reglement. Auch hier wollen sich Oliver Zink und seine Freunde auf das Siegerpodest grillen. Einfach wird dies nicht, denn rund 40 Mannschaften feiern dem begehrten Profititel entgegen. Das Quintett aus Bayern und Baden-Württemberg kann sich aber durchaus Chancen ausrechnen, wurde letztes Jahr bei der Barbecue-Weltmeisterschaft in Gronau in der Kategorie „Ribs mit Beilage“ doch der Siegeltitel geholt und mit „Schweineschulter mit Beilage“ der dritte Platz belegt.

Einmal im Monat treffen sich die Griller zum Training. Bei diesen Treffen zelebrieren sie „Firefood“ aus den verschiedensten kulinarischen Bereichen. Das Ziel ist, das Grillgut perfekt zuzubereiten. Dass dies gelingt, davon

KALBENSTEINBERG (en) – Oliver Zink aus Kalbensteinberg hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesteckt. Er will mit seinem Team „South Side BBQ“ am Pfingstwochenende bei der deutschen Grillmeisterschaft in der Profiklasse den Titel holen. Damit in Göppingen alles klappt, wird derzeit schon fleißig probegegrillt und an den Rezepten gefeilt. Beim jüngsten Grill-Training auf dem Zink'schen Bauernhof in der Dorfmitte war neben zahlreichen Kalbensteinbergern ein Aufnahmeteam des Bayerischen Fernsehens zu Gast.

Neben Oliver Zink zeigten Stefan Müller (Schwäbisch Gmünd), Simon Kuch (Schwäbisch Hall), Dän Klein (Stuttgart) und Pit Maurus

(Nürnberg), was sie als Griller alles draufhaben. Vor laufender Kamera entstanden allerlei verführerisch duftende Köstlichkeiten wie Lachs mit gegrilltem Chinakohl, Spare ribs mit grünen Bohnen, Pulled Pork, Chicken-Lollies und zur Abrundung als Dessert köstliches Ananas-Karamell-Konfekt. Natürlich durfte auch ein Grill-Klassiker, die fränkische Bratwurst, nicht fehlen. Diesmal nicht mit Kraut, sondern mit raffinierten Gemüse-päckchen serviert.

Die Frankenschau Aktuell sendete am Montagabend Live aus Kalbensteinberg und auch die gesamt-bayerische Abendschau meldete sich aus dem schmucken Kirschen-dorf. Live-Reporterin Constanze

Schulze und ihr Team holten für die Zuschauer Tipps von den fünf Meister-Grillern, die sich beim Zubereiten der Köstlichkeiten gern über die Schulter blicken ließen. Die Fünf bruzzeln für ihr Leben gern und haben sich vor fünf Jahren im Internet kennengelernt. Spontan wurde der Verein „South Side BBQ“ gegründet, der bereits einige namhafte Wettbewerbe gewonnen hat. 2012 hat das Team bei der deutschen Meisterschaft der Amateure ihren 2010 errungenen Titel erfolgreich verteidigt und dabei sogar mehr Punkte erzielt als die Sieger bei den Profis.

Weil „South Side BBQ“ bei den Amateuren schon zweimal die Nase vorn hatte, wird heuer in der

konnten sich jetzt die Fernsehzuschauer im bayerischen „Dritten“ überzeugen. Mit Kamera und Mikrofon begleitete das BR-Team die versierten Griller bei den Vorbereitungen und bruzzelte mit ihnen an mehreren Grills, die einen mit Gas, andere mit Holzkohle oder ganzen Holzschelten betrieben.

Klar, dass die Grillfans unter den Zuschauern den einen oder anderen wertvollen Tipp serviert bekamen. Moderatorin Constanze Schulze war nach Drehschluss jedenfalls voll des Lobes: „Das habt Ihr super gemacht“. Die Hoffnungen der fünf Grillfans auf den Profititel, wurde bei der Sendung deutlich, sind nicht aus der Luft gegriffen.

Foto: Neidhardt