



# Heimvorteil für den Grillmeister

Der in Börtlingen geborene Dän Klein nimmt im Mai an der Deutschen Meisterschaft in Göppingen teil

Bei Dän Klein kommt nicht einfach nur ein Stück Fleisch auf den Rost. Für den gebürtigen Börtlinger ist Grillen eine Leidenschaft. Im Mai tritt er mit seinem Team zur Deutschen Meisterschaft in Göppingen an.

CHRISTINE BÖHM

**Kreis Göppingen.** Im Mai packen die sieben Freunde wieder ihre sieben Autos inklusive Anhänger voll und fahren los. In diesem Jahr nach Göppingen in den Stauferpark, zur Deutschen Meisterschaft im Grillen. Einer dieser Sieben ist Dän Klein, geboren in Börtlingen. Seine Gruppe „South Side BBQ“ (Abkürzung für Barbecue) wurde bereits zwei Mal Deutscher Meister in der Amateurrangklasse. In diesem Jahr haben sie es auf die Profiklasse abgesehen.

**Klein: „Barbecue ist mehr als schnell mal Würstle grillen“**

„BBQ heißt Barbecue und meint eigentlich das langsame Garen zum Teil im Rauch. Allerdings ist es kulturell weit von unserem 'Schnell mal Würstle grillen' entfernt“, erzählt Klein. Für ihn steht das leidenschaftliche Grillen über lange Zeit und mit „genialem Ergebnis“ im Fokus.



Dän Klein in Aktion: Bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2012 haben er und sein Team „South Side BBQ“ den Titel geholt. Im Mai sind sie in Göppingen im Stauferpark am Start. Fotos: South Side BBQ

„In der eigenen Heimat anzutreten – das hat man nicht jeden Tag“, sagt Klein, der inzwischen gemeinsam mit seiner Frau in Weissach im Tal bei Backnang wohnt und dort studiert. „Wir grillen eigentlich nur zum Spaß.“ Aus ihrem Hobby haben die Männer aber längst eine Leidenschaft gemacht. Der 27-Jährige weiß: „Es ist unserem Engagement geschuldet, dass wir inzwischen so viele Preise gewonnen haben.“ Die Pokalsammlung wächst weiter.

Dän Klein und die sechs anderen Grillbegeisterten sind Freunde. Sie haben sich über ein Internetforum

kennengelernt. Der 27-Jährige ist seit einem Jahr im Team und wurde 2012 mit den anderen in Schwäbisch Hall Deutscher Meister. 2010 gewann das Team schon einmal, allerdings noch ohne Klein.

Lachs mit Mangosalsa und Zitronen-Cremefraiche oder gegrillter Salat. Auch eine gute Bratwurst ist mal dabei. Mit solchen Gerichten haben sich die sieben Männer bereits bei der vergangenen Meisterschaft gegen die Kontrahenten durchgesetzt. Diejenigen, die in der Profikategorie antreten, seien eigentlich vom Fach, erzählt Klein. „Normaler-

weise sind das Metzger oder Köche. Bei uns hat keiner eine Lehre in diesem Bereich absolviert“, sagt Theologiestudent Klein. Der Juror wisse aber sowieso nicht, welches Gericht von wem stamme. Im vergangenen Jahr hatte „South Side BBQ“ 17 Punkte Vorsprung vor dem Profige-winner. Gute Voraussetzungen, um es auch dieses Mal wieder weit nach vorne zu schaffen.

Bereits vor der Meisterschaft am 18. und 19. Mai treffen sich die Freunde regelmäßig und besprechen, womit sie in diesem Jahr überzeugen wollen. „Die Vorbereitung

läuft. Das Gute daran: Es ist lecker, immer wieder zu probieren und herauszufinden, was am besten schmeckt“, erzählt Klein.

Die Männer grillen nicht nur an warmen Sommertagen. Sie treffen sich, egal ob es regnet oder schneit. Die anderen Teammitglieder kommen unter anderem aus Nürnberg, Illertissen und Schwäbisch Hall. Proben wollen sie vor Mai noch einige Male, unter anderem auch im Kreis Göppingen.

Bei der Meisterschaft kümmert sich jeder um einen Gang. Dazu stehen zahlreiche Grills – insgesamt wiegt die Ausrüstung etwa zwei Tonnen – auf dem Platz, die die Männer für ihre Kreationen nutzen. Egal ob Keramikgrill oder Smoker, es gibt viele Arten, Lebensmittel zu garen. Die Aufgaben bei den Wettkämpfen haben sie entsprechend ihrer Vorlieben aufgeteilt. Ein Lieblingsgericht hat Klein nicht. Spareribs oder ein saftiges Steak sind allerdings ganz vorne mit dabei.



Hähnchen in Vollendung: Ein Burger mit Kartoffeln und Tomate.