



### Im Zeichen der Grillmeister

Wenn die Temperaturen steigen, zieht es die Menschen sofort nach draußen. Und dann wird auch immer häufiger draußen gekocht oder besser gesagt gegrillt. Auch für ambitionierte Hobbyköche ist Grillen ein ganz besonderes Vergnügen.

Wir haben ja mit „Käpitrn's Dinner“, unserer genussvollen Kochgruppe auf Facebook, nicht nur eine virtuelle Gruppe im Netz. Seit Mai 2012 gab es bereits drei Treffen in unterschiedlichen Regionen. Das letzte Treffen vor ein paar Wochen fand in Württemberg statt. Es kamen 20 Kochfans aus allen deutschen Regionen zusammen, um ein kulinarisches Wochenende zu gestalten. Schwäbische Herzlichkeit am Fuß des Strombergs erwartete uns im „Kachelofa“. Unterkunft und Küche in zwei Häusern nebeneinander, das ist unser Anforderungsprofil und wurde hier perfekt angeboten.

Die angereisten Kochschwestern und Kochbrüder glänzten wieder einmal mit herausragenden Kreationen. Natürlich war die Küche von Freitagmittag bis Sonntag belegt. Es wurde geschneidelt, gerührt, geschmort, gegrillt und gezaubert: Frühlingsrollen, Graupensalat mit Lachs, Forellenquintett, Rippchen „auf die Faust“, „Westenwälder Grumbeersalat“, Zypriotischer Salata Patates und Ententerrine. Am nächsten Tage ging es gleich weiter: bunter Glasnudelsalat, Thai-Papaya-Salat, Olivenbrot, Ziegenkäsecreme mit Apfel, Magret de Canard, Beef Brisket mit Meerrettichsoß – das ist eine Rinderbrust, die 16 bis 18 Stunden bei 100 Grad Celsius geraucht wird – verschiedene Würste, unterschiedliche „Schweinerien“, Salzwiesenhuhn mit Gugelhupf, im Entenfett pochierter Lachs auf Entenkeulenkompott und Kümmelkaffee, griechische Krake mit Tomate, Zimt und Nudeln und schließlich Marzipanbaumkuchentörtchen mit Orangen-Creme-Brüller und Zimtparfait.

Ich berichte davon, um Ihnen näher zu bringen, warum die Meisten in dieser Gruppe Restaurants nicht so oft besuchen. Denn sie wissen, in vielen Restaurants wird nicht so gut gekocht, wie bei uns... Wer mich mit seinen Kreationen restlos überzeugt hat, waren das saarländische Ehepaar Silvia und Thomas Zapp sowie Stefan Müller. Sie arbeiten grundsätzlich am und mit dem Grill. Die einen – Familie Zapp – sind Weltmeister, und Stefan Müller ist Deutscher Meister.

Silvia Zapp klärte mich gleich auf: „In der Vorbereitung auf die Grill-Meisterschaften habe ich zusätzlich zu den Trainings mit meinem Mann mehrere Praktika in der Spitzengastronomie absolviert – auch bei Cliff Hämmerle in seinem Sternerestaurant in Blieskastel. Der Erfolg: Vize-Grillweltmeister, Deutscher Vize-Grillmeister der Profis und auch mehrmaliger Berlin-BBQ-Champion. Für mich gibt es nichts Schöneres, als das Grillen eines trockengereiften Rinderkoteletts aus der Biosphäre Bliesgau vom Metzger unseres Vertrauens, Thomas Petermann, oder die Zubereitung von leckeren Desserts vom Grill. Das ist für mich wie Urlaub vom Alltag.“

Auch Desserts grillen sind für diese ausgezeichneten Fachleute kein Problem. Wie immer eine Frage des Könnens und der Technik. Thomas Zapp dazu: „Wir setzen Grills ein, die genauso funktionieren wie ein Ofen in der Küche. Was ein Patisserie im Sternerestaurant macht, versuchen wir auf dem Grill zu leisten. In unseren Grillkursen bereiten wir mit unseren Schülern meistens ein ganzes Menü zu. Das fängt mit einer Suppe an und endet mit einem Dessert!“ Bevor sie auf die verschiedenen Meisterschaften führen, haben sie mit Kai Mehler, Europameister der Pâtisseries aus dem saarländischen Gersheim, einige Dessertverfahren am Grill gemacht. Heute gehört es zu ihrer alltäglichen Arbeit.



Grillen in Gesellschaft und mit einem Bier macht besonders viel Spaß.

### Gutes Fleisch braucht wenig Gewürze

Natürlich wird bei den Viktualien und den Grills Wert auf höchste Ansprüche gelegt. Stefan Müller stellt klar: „Bei den Keramikgrills hat man den Vorteil, dass die dicke Wand die Hitze sehr gut hält und man dadurch einen sehr guten und vor allem gleichmäßigen Garverlauf hat. Dadurch kann man auch mit einem breiten Temperaturspektrum arbeiten – von Niedrigtemperaturen, was sehr gut geht, bis „smooken“ bei 90, 100 oder 110 Grad. Man kann ihn auch hochheizen auf 350 Grad, um eine Pizza zu machen. Das ist alles kein Problem.“

Müller grillt nicht nur mit Filets oder besten Steaks, er betont, es wäre das Wundervolle am Grillen, dass man gerade mit Fleischstücken arbeiten kann, die sonst in Wurst und Suppe kommen. Aus der Brust, Rippchen, dem Nacken oder vom Huhn auch die Beine. Dann lernte ich Fleisch vom Stauerico-Schwein kennen. Es ist eine Kreuzung des wertvollen Ibérico-Schweins mit dem deutschen Landschwein. Das Stauerico-Gourmetschwein verbindet eine hervorragende Fleischqualität mit den Vorteilen einer regionalen, kontrollierbaren Erzeugung. Die Tiere werden in den bäuerlichen Familienbetrieben tieregerecht gehalten und ausschließlich mit rein pflanzlichen Futtermitteln gemästet. Auf kurzen Transportwegen gelangen die Tiere zum Schlachthof, wo sie sich bis zur Schlachtung 24 Stunden ausruhen können. Diese langen Ruhezeiten vermeiden die Ausschüttung von Stresshormonen, die einen großen Einfluss auf die spätere Fleischqualität haben. Außerdem wird bei der Schlachtung mit einem Frischdampfverfahren gearbeitet, die Keimbelastung ist damit wesentlich geringer und der Geschmack unverfälscht.

Die Tiere der Rasse Stauerico weisen eine deutliche Verfettung mit einem hohen Anteil intramuskulären Fettes auf. Mit seiner besonderen Zartheit, Saftigkeit und dem hervorragenden Geschmack mit einmaligem Aroma ist das Fleisch des Stauerico-Gourmetschweins ein absolutes Spitzenprodukt, das bei namhaften Spitzenköchen bereits für Begeisterung sorgte. Stefan Müller besteht auf diese Qualität. Er sagte mir: „Mit gutem Fleisch kann man auch mit weniger Würzung arbeiten. Man grillt mit diesem Fleisch etwa den Nacken, ganz natürlich, schneidet ihn auf, etwas Salz drüber, und dann schmeckt das.“

*Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.*