



# GDmix10

Gmünder Mixtur aus Lifestyle, Wohnen, Arbeiten und städtischen Events.

Ausgabe 10 · April 2014



Die Grillmeister von South Side BBQ Mehr ab Seite 16



**Spektakuläre Architektur**  
Die zukunftsweisenden Bauprojekte der Landesgartenschau  
Mehr ab Seite 10



Studio Vera Braun Mehr ab Seite 14



## South Side BBQ

Die Grillmeister der Südseite Deutschlands



Bei South Side BBQ sind Könner am Start, welche sich die Aufgaben bei Wettkämpfen und Grillevents entsprechend ihrer Vorlieben gleichwertig aufteilen.

Der Team-Käpt'n Stefan Müller wohnt in Schwäbisch Gmünd und stand für die GDmix Rede und Antwort:

**Wie ist das Team entstanden?**

**Stefan Müller:** Wir haben uns über das Grillforum von myBBQ.net kennengelernt und trafen uns anfangs nur einmal im Monat zum Grillen. Etwas später haben wir dann beschlossen, bei Meisterschaften zu starten – und waren von Anfang an

erfolgreich. Die Teammitglieder wohnen alle in Schwaben und Franken: Schwäbisch Hall bis Illertissen und Stuttgart bis Nürnberg. Deshalb ist für uns das Internet weiterhin wichtig – für den Austausch untereinander, die Meisterschaftsvorbereitungen und für den Kontakt zu unseren Grillfreunden in aller Welt.

**Wie viele Teammitglieder hat South Side BBQ?**

**Stefan Müller:** Sieben – und bei Meisterschaften unterstützen uns dann noch die Ehefrauen bzw. Partnerinnen von einigen Teammitgliedern. Wobei genau betrachtet, ohne die ganzjährige Unterstützung durch unsere Familien wäre dieser Zirkus eh nicht möglich.

**Wie läuft ein Training bei South Side BBQ ab?**

**Stefan Müller:** Es gibt ein bis zwei Verantwortliche für jeden Gang, die ihn entwickeln. Beim Training werden dann die Bestandteile vorgestellt, von allen beurteilt und bei Bedarf bis zum nächsten Mal verändert. So entwickelt sich jeder Gang bis zur Endfassung.

**Wie kann man sich den Ablauf der deutschen Grillmeisterschaft vorstellen?**

**Stefan Müller:** Bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2014 sind 7 Gänge gefordert. Bratwurst, Fisch, Vegetarisch, Spareribs, Hohe Rippe (Rind), Beef Brisket (Rinderbrust) und Dessert müssen im Abstand von 50 Minuten abgeliefert werden. Davon jeweils 11 Portionen und alle, bis auf das Dessert, mit gegrillten Beilagen. Deshalb werden wir wohl wieder mit 12 bis 14 Grillis am Start sein. 4 Portionen kommen zur Blindjury, 2 Portionen werden von der Standjury bewertet, die auch die Arbeitsweise des Teams beobachten, 4 Portionen sind für Gäste, die mit der Standjury am Stand essen und die letzte Portion ist der Showteller, der

den Profis starten, obwohl die Meisten von uns nach wie vor neben dem eigentlichen Beruf grillen

**Wie entsteht ein Menü für ein solches Turnier? Und woher schöpft das Team die Inspiration?**

**Stefan Müller:** Unser Menü ist immer auch immer eine Weiterentwicklung des Vorjahrmenus. Bestandteile die gut waren bleiben erhalten und andere werden ersetzt. Die Inspirationen kommen aus allen Bereichen, in denen wir mit Essen zu tun haben: eigene Vergrillungen, andere Wettbewerbsgerichte, Restaurantbesuche, Koch-, BBQ- sowie Grill-Bücher – und natürlich ganz wichtig: dem Austausch mit anderen Grillern..

**Nützliche Grilltipps vom Profi:**

**Stefan Müller:** Das fängt schon beim Einkauf an. Die fertigen „Ampelsteaks“ (Rot, Gelb, Grün) liegen lassen und gutes Fleisch vom heimischen Metzger kaufen. Am einfachsten erkennt man es daran, dass es auch ohne viel Gewürz gut schmeckt. Einfach mal „Natur“ grillen – etwas Salz und Pfeffer drüber fertig. Fleisch und Fisch bekommt allein

**Die bisherigen Erfolge:**

**Deutscher Grill- und BBQ-Meister 2010**

- Sieger: Bratwurst
- Zweiter: Spareribs
- Dritter: Fisch

**BBQ Weltmeisterschaft 2011**

- Sieger: Spareribs
- Dritter: Porkshoulder

**Deutscher Grill- und-BBQ Meister 2012**

- Sieger: Fisch und Bratwurst
- Zweiter: Dessert
- Dritter: Spareribs, Hohe Rippe u. Beef Brisket

**Deutscher Vize Grill- und BBQ-Meister 2013**

- Sieger: Fisch
- Dritter: Dessert



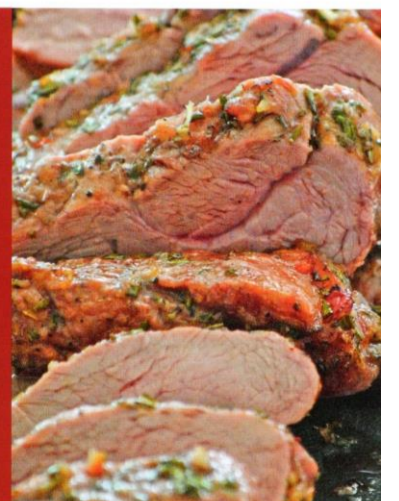
**Ganze Lammhüften mit Zwiebelsalat**

Rosmarin, Knoblauch, Zitronenzesten, Pul Biber (Chili-Flocken) und Olivenöl zu einer „grobe Paste“ verarbeiten und damit die Lammhüften „massieren“.

Einige Stunden marinieren lassen, die Hüften beidseitig angrillen und indirekt fertig garen lassen.

**Für den warmen Zwiebelsalat:**

Große rote Gemüsezwiebeln in 2 cm Scheiben schneiden, eingedöht goldgelb weich grillen, mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen. Basilikum grob gehackt und Parmesanspäne darüber streuen – Fertig.



11. Mai 2014 von 11 bis 15 Uhr

**Grillshow „Gesundes Grillen mit regionalen Produkten“ in Zusammenarbeit mit der Barmer-GEK**

Vor der ehemaligen Bahnhof-Apotheke auf der Landesgartenschau werden im errichteten Grillpark die unterschiedlichen Grillmethoden live gezeigt



3. August 2014 von 10 bis ca. 17 Uhr

**Deutsche Grillmeisterschaft in Schweinfurt**

Die besten deutschen Grillteams werden an diesem Augustwochenende im Schweinfurter Willy-Sachs-Stadion ihren Champion ermitteln.

vor dem Stand präsentiert wird. Die Jury vergibt in verschiedenen Kriterien 0 bis 10 Punkte und das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl aus allen Gängen ist Deutscher Meister. Außerdem werden noch die Sieger in jeder Kategorie geehrt. Dabei gibt es zwei Wertungen für Amateure und Profis – die Amateurwertung haben wir zweimal gewonnen und „müssen“ deshalb seit 2013 bei

durch das Grillen eine wunderbare Geschmacksnote, die man nicht zwingend mit Marinaden und Glasuren übertönen muss.

Für Gemüse gilt das auch. Eine rote oder gelbe Spitzpaprika ganz auf den Grill legen und von allen Seiten „leicht schwarz“ grillen – das ist meine liebste Steakbeilage. <

**Besuchen Sie South Side BBQ im Internet:**

Homepage:  
[www.southsidebbq.de](http://www.southsidebbq.de)

Facebook:  
[www.facebook.com/southsidebbq.de](http://www.facebook.com/southsidebbq.de)