



Die Meister am Grill

Die Schweizer Meisterschaften 2013 sind lanciert – mit den ersten Vorausscheidungen zu den «Bell BBQ Single Masters» haben sich die ersten grillierenden Einzelamateure ihren Platz am Finaltag vom 22. Juni 2013 in Biel, im Rahmen des Eidgenössischen Turnfestes, gesichert. Die ersten Eindrücke bestätigen es: die Schweizer sind ein Volk von Grillmeistern.



Den gestrengen Augen der Jury aus den Reihen der «Swiss Barbecue Association» (SBA) unter dem Präsidium von Werner Kurmann entgeht nichts. Drei Experten nehmen die soeben vom Grill in einer nummerierten Servierschale gelandeten Kochkünste der Grillamateure exakt unter die Lupe. Wie wird das vorgegebene Menü präsentiert? Wie sieht das Fleisch aus? Wie ist der Biss? Wie schmeckt es? Und wie munden die Beilagen? Fünf Kriterien werden bewertet – von der Note 1 (ungeiessbar) bis 9 (nicht zu übertreffen). Dann wird mit einem speziellen Faktor jeder einzelne Punkt hochgerechnet zu einer Gesamtnote. Das Verdikt steht. Der jeweils beste Grilleur einer Sechsserserie holt sich das Ticket für die Finalteilnahme am 22. Juni 2013 in Biel. Die «Bell BBQ Single Masters» sind dieses Jahr erstmals im Angebot. Nicht nur eingespielte Grillteams mit den besten



Profi- und Amateur-Grilleuren beteiligen sich 2013 an den Schweizer Meisterschaften, sondern auch Einzelamateure. Jeder, der sich schon immer einmal als Grillkönig beweisen wollte, konnte sich für eine der insgesamt fünf regionalen Vorausscheidungen bewerben – entweder

mit einer Voranmeldung über die jeweiligen Lokalradiopartner oder spontan vor Ort an fünf Samstagen im Mai und Juni in grossen Coop-Einkaufszentren. Der Start erfolgte am 11. Mai 2013 im Einkaufszentrum Gartenstadt im baselländlichen Münchenstein.

Es herrscht schon am frühen Morgen geschäftiger Einkaufsbetrieb, seit sieben Uhr sind die Helfer der Swiss Barbecue Association daran, die Grillstadt direkt vor dem Haupteingang einzurichten. Sechs Grillstationen sind aufgebaut, Top-Gasgrills von Koenig sorgen dafür,



dass die Grillamateure beste Voraussetzungen antreffen. Die Partner Bell, Feldschlösschen und Thomy sind mit Ständen, Animationen und Wettbewerben voll auf die grosse Grillparty eingestellt – Moritz Conzelmann, der Programmleiter von Radio Basilisk, lässt es sich nicht nehmen, persönlich durch diesen Event zu führen. Immer wieder schaltet er sich live ins Programm ein, und unermüdlich fordert er das Publikum dazu auf, sich aktiv am Grill-Contest zu beteiligen. Seine Moderationspartnerin Sarah Leupin schickt er gleich in die erste Grillrunde.

Bio-Poulet mit Gemüsebeilagen

Bald sind die ersten Serien gefüllt – und es brutzelt auf dem Grill. Vorgegeben ist ein einfaches Menü. Zwei Pouletschenkel mit der Knospe von Bio Suisse sollen mit einer Senf-/Biermarinade zubereitet werden, dazu kann eine Beilagengarnitur aus dem Gemüsekorb kreierte werden: zur Verfügung stehen Kartoffeln, Zucchini, Peperoni, Maiskölbchen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und vielerlei Kräuter, Gewürze, Olivenöl, Pfeffer- und Salzmüh-

len von McCormick, Kikkoman Sojasauce und Tabasco. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Die einen gestalten ihren Pouletschenkel mit Knoblauchzehen und eingesteckten Rosmarinzweigen ziemlich igelförmig, die anderen lassen ihre Poulletteile über dem Bierbad indirekt garen. Die einen sind pausenlos daran, die Schenkel während dem Grillieren mit Marinade nachzuspinseln, die anderen haben ausgefallene Gemüsespiesse zusammengesteckt, gefüllte Tomaten gezaubert, grillieren die Zuchetti-Scheiben direkt auf dem Rost oder lassen Gemüsewürfel in der Aluschale langsam gar werden.

Wichtig ist am Ende nicht der Weg, sondern das Ziel. Die ersten Kostproben zeigen, dass auch auf Amateurstufe durchaus auf hohem Niveau grilliert wird. Die ersten Jurierungen über 100 Punkte setzen einen Massstab. Wer eine nicht ganz gare Kartoffel oder einen am Knochen noch blutigen Pouletschenkel serviert, fällt rasch ausser Traktanden. Beim Poulet ist es so eine Kunst, dass man ein perfektes Grillergebnis erreicht. Aussen soll

es knusprig (aber nicht verbrannt) sein, innen schön durch und angenehm im Biss. Da muss die richtige Garzeit und die richtige Grilltemperatur gefunden werden. Nicht immer ganz einfach, da die Schaulustigen gerne einen Blick auf den Rost werfen wollen und der Deckel vielleicht das eine oder andere Mal zu oft angehoben wird...

Tipps von den Könnern

Der Grilltag in Münchenstein nimmt seinen Lauf. Nun melden sich schon ganze Grillfamilien zur Teilnahme an. Es liegt in der Natur des eher zurückhaltenden Schweizlers, dass oft der Jungspund im Verbund den Anstoss gibt und mitmachen will, die Rüstarbeit dann aber gerne der Mama überlässt. Die Mitglieder der «Swiss Barbecue Association», darunter Präsident und Grillmeister Philipp Glauser, Peter Spörndli und Josef Schönenberger, stehen in ihren orangen T-Shirts stets hilfsbereit zur Seite und sind für den einen oder anderen Tipp zu haben, ohne zu grossen Einfluss zu nehmen. Auf jeden Fall hatten alle ihren Spass an die-



PIKANTES DUO!

mild wild

www.tabasco.ch

sem Grill-Happening, auch die Partner und Sponsoren, die mit einem Apéro beglückt werden.

Vier weitere Vorausscheidungen stehen auf dem Terminplan. Am 18. Mai 2013 war das Wankdorf Center in Bern Schauplatz des zweiten Events, am 25. Mai folgt das Volkiland in Volketswil, am 1. Juni der Aarepark in Würenlingen, am 8. Juni der Seewenmarkt in Seewen im Kanton Schwyz. Am Ende werden die regionalen Meister zum nationalen Vergleich am Samstag, 22. Juni 2013, in Biel erwartet. Dort, im Barbecue Village des

Eidgenössischen Turnfestes, wird das Niveau ab 10 Uhr noch ein wenig dichter sein. Wieder wird es einen Warenkorb und ein festgelegtes Menü sein, aus dem die Grillmeister spontan und kreativ das Beste machen sollen. Alle regionalen Sieger werden mit einem 100-Franken-Einkaufsbon von Bell und Feldschlösschen sowie mit der Rückerstattung der Reisekosten für ihren ersten Teilerfolg entlohnt. In Biel geht es dann um den Titel und einen Top-Smoker von Farmer-Grill. Die Bell BBQ Master Series umfassen schon am ersten Wochenende des Turn-

festes am 15./16. Juni 2013 die World Series für Profiteams aus der ganzen Welt (Samstag) und für Amateur-Teams (Sonntag). Die Events werden begleitet von Show- und Prominentengrillieren sowie viele Attraktionen rund ums Barbecue. Ein Besuch lohnt sich beim Eidgenössischen Turnfest also für einmal nicht nur für die Darbietungen an den Turngeräten und auf dem Gymnastikfeld, sondern gewiss auch für den sportlichen Teil der Bell BBQ Master Series! www.grill-chill.ch/on-tour-2013 www.swissbarbecue.ch