

Bericht im Toggenburger Tagblatt vom 18. März 2010



**Viele sind überzeugt, dass gerade sie ein Meister-Griller sind. Am 14. und 15. August können sie ihr Talent beweisen und ihre Grillspezialitäten von einer Jury bewerten lassen. In den Kategorien Einzel, Amateurtteams und Profiteams werden die Grill- und Barbecue-Schweizer-Meistertitel vergeben.**

**Sabine Schmid**

Wattwil. Ob Männer es besser können oder Frauen, wird sich am 14. und 15. August bei der Markthalle in Wattwil zeigen. Dann werden die Grill- und Barbecue-Schweizer-Meistertitel vergeben. Chancen zum Erfolg hat jeder, denn man braucht kein Profi zu sein, um bei diesem Wettstreit mitzumachen. Freude am Grillieren und genügend Zeit zu haben reichen aus, sagt Thomas Wildberger

Der Lichtensteiger, der als Vize-Präsident der Swiss Barbecue Association amtiert, organisiert den Anlass, der ein Volksfest werden soll.

### *Jeder kann mitmachen*

Schon zum 13. Mal werden die Grill- und Barbecue-Schweizer- Meistertitel vergeben. Neu in diesem Jahr ist aber, dass dieser Wettbewerb nicht nur für Teams ausgeschrieben wird. Zum ersten Mal wird am Samstag eine Einzelmeisterschaft durchgeführt. «Nicht Spitzenköche und Fleischfachleute sollen ihr Können demonstrieren, sondern das Publikum. Also alle begeisterten männlichen oder weiblichen Grillfans», erklärt Thomas Wildberger. Das Vorgehen ist einfach: Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält zwei gleiche Fleischstücke und eine Beilage. Damit sollen sie innerhalb von einer Stunde zeigen, was sie auch daheim auf dem Grill Gutes zubereiten. «Das Stück, welches besser geraten ist, geben sie der Jury ab, das andere können sie selber geniessen», führt Thomas Wildberger das Prozedere aus. An Ausscheidungen in verschiedenen Regionen können sich die Interessierten für diesen Wettkampf qualifizieren. Weil aber die Zeit vor dem Wettkampf nicht reicht, um in der ganzen Schweiz solche Ausscheidungen zu organisieren, ist es auch möglich, sich direkt auf der Homepage der Swiss Barbecue Association für diesen Wettkampf anzumelden.

### *Tips von den Profis*

Am frühen Sonntag heizen dann die Teams ihre Grills und Smokers ein. Innerhalb von wenigen Stunden müssen die Amateur-Teams ein Drei-Gang-Menü zubereiten. Auch in dieser Kategorie kann jeder mitmachen, der gerne grilliert. Thomas Wildberger spricht von guten Freunden, Familien, Nachbarn oder einem Koch mit seinen Gästen. «Es braucht wenig, um gut zu grillieren. Und es macht viel Spass», weiss Thomas Wildberger, der mit dem Flamtastic-Team schon mehrmals an Schweizer Meisterschaften teilgenommen hat.

Die Profi-Teams, unter ihnen wird auch der Deutsche Grillmeister sein, grillieren und kochen sogar einen Fünf-Gänger. «Sie zeigen ihr Können. Da wird wohl mancher vom Publikum staunen, was auf dem Grill machbar ist», sagt Thomas Wildberger. Wer nun glaubt, die Grilleure bleiben unter sich, der täuscht sich. Die Besucherinnen und Besucher der Meisterschaft können die Arbeit der Profis und Amateure von nahe verfolgen und sich auch Tips von den Profis holen. Wer Glück hat, ergattert eine kleine Kostprobe der zubereiteten Speisen. Die Profis kochen nämlich nicht nur für die Juroren, sondern auch für einen Tisch voll Gäste. Und was noch übrig bleibt, wird meistens im Publikum verteilt. Zum ersten Mal können die Besucherinnen und Besucher übrigens den eigens für diese Wettkämpfe ausgebildeten Juroren bei der Arbeit zusehen. Sie werden in der Markthalle die vorgesezten Speisen verkosten und bewerten.

### *Attraktives Rahmenprogramm*

Wem beim Beobachten der Grillteams das Wasser im Mund zusammenläuft, kann sich während des ganzen Wochenendes vom Restaurant-Team der Markthalle mit Grillspezialitäten verwöhnen lassen. An verschiedenen Ständen rund um die Markthalle werden nicht nur Grillutensilien und Gewürze zum Verkauf angeboten. Die Besucherinnen und Besucher können auch einiges zum Thema «Sicherheit beim Grillieren» lernen. Nicht umsonst hat sich die Swiss Barbecue Association das Motto «Gesundes sicheres Grillieren» auf die Fahne geschrieben. Kinder können sich in einem Streichelzoo vergnügen. Nach dem Ende der Wettkämpfe am Samstag geht das Programm nahtlos in einen Unterhaltungsabend über. Und wer über genügend Sitzleder verfügt, kann durchhalten, bis am Sonntagmorgen die ersten Grills eingheizt werden.

Das Toggenburger Barbecue- und Grillteam Flamtastic wird an den Schweizer Meisterschaften bei den Profis an den Start gehen. Um der Jury die optimalen Speisen vorzusetzen, haben die Grilleure mindestens drei Trainings vorgesehen. Interessierte Personen können sich bei dieser Gelegenheit vom Team bewirten lassen und die Speisen kosten.

Wer sich einen Platz am Tisch des Flamtastic-Teams an einem solchen Training kaufen möchte, kann sich bei Thomas Wildberger unter [t.wildberger@lindner.ch](mailto:t.wildberger@lindner.ch) melden. (sas)