



# Toggenburger Tagblatt

19. August 2008

AUSGABE FÜR DAS TOGGENBURG

**Wil. In die beef08 vom letzten Sonntag in Wil war die Grill und Barbecue Schweizer Meisterschaft 2008 eingebettet. Am Wettbewerb nahmen 12 Teams teil. Die Qualität der Gerichte wurde von 62 Juroren bewertet.**

toni hässig



**Den besten Fisch der Schweiz**

**Toggenburger Barbecue-Team holte sich an der Schweizer Meisterschaft in den Sparten Fisch und Fun den 1. Platz**



# Toggenburger Tagblatt

19. August 2008

AUSGABE FÜR DAS TOGGENBURG

Das FlamTastic-Team Toggenburg, mit dem Lichtensteiger Thomas Wildberger an der Spitze, trat in Wil mit 12 Mitgliedern vor die Jury. Das Team ist im Aufbau. Es war die 1. Meisterschaftsteilnahme. Schweizer Teams erscheinen auch in der Weltrangliste auf den vordersten Plätzen. Die Erwartungen durften nicht allzu hoch geschraubt werden. Es ging darum, Wettkampferfahrung zu sammeln. Man wollte einfach nicht auf dem letzten Platz rangiert sein. Dieses Minimalziel wurde mit zwei Kategoriensiegen weit übertroffen. Gesamtsieger wurde das Grill Ueli Team aus Adlikon.

## Der perfekte Fisch

Als Erstes musste minutengenau Fisch (Lachs) mit Tomate serviert werden. Der Wettkampftag hätte nicht besser starten können. Die Toggenburgerinnen und Toggenburger erhielten die beste Punktzahl, davon erfahren haben sie aber erst bei der Rangverkündigung. «Wir haben den Fisch perfekt auf den Punkt gebracht», schwärmt Thomas Wildberger auch einen Tag danach, «er war saftig, hatte eine gute Farbe, guten Biss und war geschmacklich einwandfrei. Die Harmonie auf dem Teller war top.»

## Dazu gelernt

Ein Rückschlag musste das Team beim Lammgigot mit Zucchetti in Kauf nehmen. «Wir haben das Fleischstück als Ganzes serviert und weder Fett noch anderes weggeschnitten. Die Konkurrenten servierten nur reines Fleisch». Der 11. Platz mit einer grossen Punktdifferenz nach vorne warf uns unaufholbar zurück, wir sind aber um eine Wettkampferfahrung reicher», so das Fazit des Teams. Weiter auf dem Speisezettel stand ein Rindshohrücken mit Kartoffel (8.), Spare Ribs mit Chnoblilbrot (10.) und als Dessert Toggenburger Bloderchäs, ebenfalls vom Grill (9.).

## Den Knigge beherrscht

Nebst den fünf Kategorien vom Grill für die Gesamtwertung wurde auch eine Fun-Rangliste erstellt. Für jeden servierten Gang hatten die Juroren mittels einer Zehn-Punktliste zu beurteilen, wie sich das Team in der Küche und vor den Geniessern bewährt. Beurteilt wurden unter anderem die Bekleidung, die Bedienung und die Beratung, die Hygiene und die Ordnung. Für die Weinberatung am Tisch wurde Roland Götte, Betreiber von Roli's Wythek in Bütschwil, beigezogen. Es hat sich gelohnt. Die Toggenburger gewannen mit klarem Vorsprung. Das perfekte Auftreten fiel spezialisierten Besuchern auf. Das FlamTastic-Team wurde zu einer internationalen Meisterschaft eingeladen, obwohl es sich im hintern Teil der Gesamtrangliste klassierte.



# Toggenburger Tagblatt

19. August 2008

AUSGABE FÜR DAS TOGGENBURG

## Grillfieber gezündet

Ob die Einladung angenommen wird, lässt Thomas Wildberger offen: «Unser Ziel war es, im Toggenburg ein Grillfieber zu entfachen, das ist uns gelungen. Wir hatten das Gefühl, in Wil das halbe Toggenburg zu treffen. Bei keinem anderen Meisterschaftsteilnehmer standen mehr Leute Schlange als bei uns.»

Für Wildberger ist mit der 1. Meisterschaftsteilnahme die Phase eins des Teamaufbaus abgeschlossen. Die Barbecue-Saison neigt sich dem Ende zu. Nächstes Jahr sollen auch Publikumsanlässe mit Sicherheitsberatung angeboten werden. Möglich wurde der Aufbau dieses motivierten und fröhlichen Teams aus Toggenburgerinnen und Toggenburgern aber nur dank über 30 Sponsoren, auch das sei einmalig und nur im Toggenburg möglich, bedankt sich Wildberger.

