



Wattwil. Mit dem FlamTastic-Team will das Toggenburg künftig an Barbecue-Meisterschaften mitmischen. Am Sonntag traf sich das von Thomas Wildberger angeführte Team zum Grillieren, sozusagen als Startschuss zu einer umfassenden Ausbildung. Jolanda Spengler

## **Nicht einfach nur bräteln**

### **Mit der Gründung des FlamTastic-Teams soll Barbecue als Freizeit-Sport-Genuss im Toggenburg bekannt gemacht werden**

Es ist nicht nur einfach «bräteln», zu dem sich am Sonntag 14 Männer hinter der Wattwiler Markthalle eingefunden haben. Ihr Ziel ist gutes Grillieren; und dazu braucht es neben Produkten von bester Qualität vor allem Zeit. Denn hinter dem «guten Grillieren» versteckt sich die Niedergarmethode – eine Methode, die für tiefere Temperaturen und längere Garzeiten steht. Und für Barbecue. Grilliert wird dabei nicht auf einem «normalen» Grill, sondern in einem Smoker-Ofen. Dieser Ofen erlaubt grillieren, indirektes grillen, räuchern, backen und kochen. Das in der stillen Hitze des Smokers sanft gegarte Fleisch erhält einen dezenten Rauchgeschmack und den berühmten roten Barbecuerand – ein Grillerlebnis der besonderen Art.

## **Erfahrungen sammeln**

In den Genuss eines solchen Barbecue-Erlebnisses kamen am Sonntag die Familienangehörigen der Mitglieder des FlamTastic-Teams-Toggenburg. Für die meisten Team-Mitglieder war es das



erste Mal, dass sie unter Wettkampfbedingungen zu grillieren hatten. Für Team-Kapitän Thomas Wildberger – er ist Vice-Präsident der Swiss Barbecue Association – stand dabei allerdings nicht das perfekte Menü im Vordergrund, sondern das Kennen lernen. Schliesslich hat die Crew erst vor wenigen Wochen zusammengefunden. «Jedes einzelne Mitglied soll an diesem Tag Erfahrungen sammeln und von den Tipps der Fachleute profitieren können», betont Wildberger. Diese Tipps erhielten sie nicht nur von ihm sondern auch von Peter Reich, Finanzchef der Swiss Barbecue Association und Jury Obmaster, und von Juror Noldi Hummer.



## Ein Frage des Zeitmanagements

Die Vorgaben waren für die Hobbyköche ungewohnt. Einerseits stand ihnen kein eigentliches Rezept zur Verfügung und andererseits hatten sie ein genau definiertes Zeitfenster einzuhalten. Im Wettkampf würde das nicht Einhalten dieser Zeit zur Disqualifikation führen. Entsprechend haben sich die Mitglieder des Toggenburger FlamTastic-Teams schon um sieben Uhr morgens bei der Markthalle eingefunden, um das viergängige Mittagessen vorzubereiten. Trotzdem hatten sie ihre liebe Mühe mit der Zeit und brachten schon den ersten Gang verspätet auf den Tisch. Das Zeitmanagement ist es denn auch, was der Lichtensteiger Jörg Bleiker als grösste Schwierigkeit bezeichnet. «Beim Barbecueen ist es nicht möglich, einfach um zehn vor zwölf das Fleisch auf den Grill zu legen. Das Grillieren mit der Niedergarmethode braucht bedeutend mehr Zeit», sagt er. Allein der Schweinshals-Braten musste über vier Stunden im Ofen garen, die Spare Ribs gut drei Stunden.



## Mit Dessert überrascht

Weniger schwer taten sich die Toggenburger Barbecueer mit der Gestaltung des Menüs, dessen Hauptbestandteile vorgegeben waren. Gestaltungsspielraum blieb einzig bei den Füllungen, auf Garnituren muss hingegen verzichtet (Ausnahme beim Dessert) werden. Sowohl der Lachs mit Kartoffeln als auch die Spare Ribs mit Brot und der Braten mit Mais mundete den Gästen, wenn auch da und dort noch Steigerungspotenzial vorhanden ist. Nahezu perfekt war dann aber das Dessert. Laut Juroren würden die «Äpfel im Teig» eine Spitzenwertung bringen.



## Umfassende Ausbildung

Das erste Probe-Grillieren forderte den Team-Mitgliedern einiges ab. «Ein solcher Wettkampf bedeutet harte Knochenarbeit», bringt es Thomas Wildberger auf den Punkt. Den noch unerfahrenen Barbecueern brachte er wegen der für sie ungewohnten Gerätschaften noch zusätzliche Herausforderungen. Laut Wildberger war der «Wurf ins kalte Wasser» allerdings gewollt. «Nur so können wir herausspüren, was jeder Einzelne kann.»

Mit der Bildung des FlamTastic-Teams-Toggenburg, will Thomas Wildberger die hohe Kunst des guten Grillierens im Toggenburg fördern und eine Gruppe zusammenstellen, die in den nächsten Jahren auch an Meisterschaften teilnehmen soll. «Die Mitglieder des Teams sollen zu Grillbotschaftern ausgebildet werden, die ihr Wissen um die Grill- und Barbecue-Technik sowie der gesunden Ernährung weitergeben», fügt er an. Die Ausbildung der «FlamTasticer» wird sich deshalb nicht allein auf das fachgerechte Grillieren beschränken, sondern auch Warenkunde, Logistik, Lifestyle, Sicherheit, Verkaufsförderung und Sponsoring umfassen. «Denn», so Thomas Wildberger, «auf finanzielle Unterstützung ist das FlamTastic-Team angewiesen». Zumal es sich zum Ziel gesetzt hat, im nächsten Jahr anlässlich des Country-Festivals in Unterwasser die Schweizermeisterschaft im Barbecue ins Toggenburg zu holen.



## FlamTastic-Team- Toggenburg

Über einen Aufruf im Toggenburger Tagblatt wurden anfangs Mai interessierte Grillfreunde aufgefordert, sich zwecks der Bildung eines Toggenburger Barbecue-Teams beim Initianten Thomas Wildberger zu melden. 24 Personen haben sich von diesem Aufruf angesprochen gefühlt, darunter zwei Frauen. Nach der Informationsveranstaltung Mitte Juni, sind noch 20 übrig geblieben, die sich an regelmässigen Treffen weiterbilden wollen. Es sind dies Jörg Bleiker, Lichtensteig; Walter Bolli, Mogelsberg; Markus Bösch, Wattwil; Leo Breu, Neu St. Johann; Dieter Büchi, Ennetbühl; Beat Gmür, Ebnat-Kappel; Daniel Hack, Urdorf; Markus Kappler, Ulisbach; Clemens Kühne, Wattwil; Martin Noser, Eschenbach; Patrik Oberholzer, Eschenbach; Köbi Oertle, Ennetbühl; Jürg Ostermeier, Ebnat-Kappel; René Perret, Lichtensteig; Thomas Riedmann, Wattwil; Silvia Rüdlinger, Wattwil; Sonja Rüegg-Pleitner, Wattwil; Josef Schönenberger, Lommis; Hansruedi van Rijs, Ganterschwil; Thomas Wildberger, Lichtensteig. (jsp)



Medienpartner

Toggenburger Tagblatt

### Sponsoren / Gönner

[www.Toggenburg.com](http://www.Toggenburg.com) [www.Toggenburg.ch](http://www.Toggenburg.ch) [www.toggenburgertagblatt.ch](http://www.toggenburgertagblatt.ch)  
[www.markthalle-toggenburg.ch](http://www.markthalle-toggenburg.ch) [www.Lindner.ch](http://www.Lindner.ch) [www.kauf.ch](http://www.kauf.ch)  
[www.ruedlinger-shop.ch](http://www.ruedlinger-shop.ch) [www.ebnat.ch](http://www.ebnat.ch) [www.modeweber.ch](http://www.modeweber.ch)  
[www.armin-schmid.ch](http://www.armin-schmid.ch) MINIMAX, Ebnat-Kappel  
[www.Bichler.ch](http://www.Bichler.ch) Togga-Futter Ebnat-Kappel  
Heberlein Graphics [www.casiprint.ch](http://www.casiprint.ch)  
[www.bankthur.clientis.ch](http://www.bankthur.clientis.ch) [www.buersten-technik.ch](http://www.buersten-technik.ch)  
[www.pagelli.ch](http://www.pagelli.ch) Coiffeur Sonja Wattwil  
[www.meyer-mayor.ch](http://www.meyer-mayor.ch) [www.ceka.ch](http://www.ceka.ch)  
Haab Getränke Wattwil [www.bruehlmann-anhaenger.ch](http://www.bruehlmann-anhaenger.ch)  
Jumbo AG Wattwil [www.micarna.ch](http://www.micarna.ch) DKB Household AG Zürich  
Stäheli Früchte und Gemüse [www.kraeuterfrauen.com](http://www.kraeuterfrauen.com)  
Käserei Stadelmann Nesslau

