



Freitag, 4. April 2008

Alttoggenburger

Rezepte, die gelingen

Flamtastic-Team Toggenburger überzeugte mit seinem Menü auf der Sellamatt

(meka) 50 Kilogramm Schweinehals, ein 500 Kilogramm schwerer fahrbarer Ofen, 16 Toggenburgerinnen und Toggenburger, Begeisterung, Elan und ein Gespür für feinstes Essen: So lautet das Rezept für einen Anlass, der gelingen soll. Umgesetzt hat es das Flamtastic-Team Toggenburg am vergangenen Sonntag auf der Sellamatt. Das Barbecue-Team servierte fast 400 Portionen an Gäste, die ins Schwärmen kamen.

Erster Auftritt mit neuem Ofen

Doch bis die Bratkartoffeln, der Salat und die zarte Scheibe Schweinehals auf dem Teller serviert werden konnte, galt es morgens um halb sieben Uhr, den neuen Ofen (Smoker) mit Buchenholz auf 100 bis 120 Grad Celsius einzuheizen, damit der Braten reingeschoben werden konnte. Gegen die Essenszeit, um elf Uhr, kam beim Toggenburger Barbecue-Team «Flamtastic» Hektik auf. Denn nicht nur kochten die 16 einheimischen Frauen und Männer erstmals für die Öffentlichkeit, sondern sie benutzten dabei erstmals auch ihren neuen Ofen. Dabei handelt es sich nicht um einen kleinen Kugelgrill, der in des Schweizers Garten steht, sondern um einen über zwei Meter grossen, schweren Ofen. Dieser wurde übrigens Tage vor dem Anlass, bei heftigstem Schneetreiben, generalstabsmässig auf die Sellamatt gehievt.



An den Ofen herangetastet

Gross geübt werden konnte also nicht. Wie ein Mitglied des Flamtastic-Teams erklärte, war es am vergangenen Sonntag denn auch «nur» ein Herantasten an den Ofen. Es blieb keine Zeit, die Details des Smokers auszukosten. Auch die Idee, dass jeder des Teams mit der neusten Errungenschaft übe, musste ihn Anbetracht des grossen Ansturms fallengelassen werden. Denn die Gäste standen Schlange, waren hungrig. Es galt ein fixfertiges Menü so schnell wie möglich zu servieren. Fortlaufend wurden die total 24 Braten in den Ofen geschoben, gargekocht, aufgeschnitten und serviert. Schliesslich wurden bis zu 400 Portionen verkauft, das Fleisch auf dem Teller oder im Ciabattabrot herausgegeben.



Freitag, 4. April 2008

Alttoggenburger

Und: Die Gäste waren begeistert. «Wir hatten rundwegs ein positives Echo.» Das Herantasten an den Ofen entpuppte sich als Erfolg.

Gute Basis für Meisterschaften

Dies ist gut so. Denn schliesslich hat sich das FlamTastic-Team für die kommenden 12. Grill- und Barbecue-Schweizermeisterschaften am 17. August in Wil angemeldet. Dann gilt es nicht, wie jetzt, rund 400 Portionen bereit zu stellen, sondern während eines genauen Zeitplans ein Fünfgangmenü hervorzuzaubern, das den Wettbewerbskriterien standhält. Eine Herausforderung um die Seele und den Kopf des Teams, Thomas Wildberger. «Denn wir sind im Grunde genommen alles Laien», heisst es seitens der «FlamTastiker». Sie bilden erst seit kurzem das gleichnamige Team. Im Mai vergangenen Jahres wurde es nach einem Aufruf zusammengestellt.

Via Internet erleben

Das FlamTastic-Team Toggenburg liess aber von Beginn weg nichts anbrennen. Dank des Engagements von Thomas Wildhaber kommen die 16 Toggenburgerinnen und Toggenburger in einheitlichem Tenü daher, die Homepage ist seit langem unter www.flamtasticteam.ch aufgeschaltet und via Internetfernsehen kann dem Team beim Anlass auf der Sellamatt bereits virtuell über die Schulter geschaut werden. In Kürze, so versprechen die «FlamTastiker», können auch Rezepte heruntergeladen werden, auf dass auch Ihr Anlass gelingt.