



50 Kilo Schweinehals im Schnee

Thomas Wildberger, (links) Initiant des Toggenburger Barbecue-Teams, übergibt den neuen Smoker-Ofen Franz Niederberger für den Transport zum Zingge-Pub. Christina Lötscher vom Berggasthaus Sellamatt sorgt dafür, dass die Schweinshälse wunschgemäß vorbereitet werden.



Das Schneefest auf Sellamatt wird mit dem ersten Auftritt des Barbecue «FlamTastic-Team» Toggenburg bereichert

Alt ST. Johann. Am Samstag und Sonntag findet auf der Sellamatt das jährliche Schneefest statt. Nebst viel Musik gibt es beim Zingge-Pub einen Leckerbissen. Das FlamTastic-Team Toggenburg gart gut 50 Kilogramm Fleisch und weicht den exklusiven Smoker ein.

Toni Hässig

Bis die Besucherinnen und Besucher am Sonntagmittag in den Genuss des stundenlang niedergegarten Schweinshalses kommen, hat das Bergbahnpersonal ein logistisches Problem zu lösen. Der über 500 Kilogramm schwere «Ofen» muss im vielen Neuschnee von der Talstation zum Zingge-Pub transportiert werden. Initiant Thomas Wildberger lieferte den noch nie gebrauchten, extra für das FlamTastic-Team Toggenburg gebauten Smoker, am Mittwochmorgen an.

Franz Niederberger nahm das wertvolle Stück auf Rädern entgegen und will es mit einer Pistenwalze hochziehen lassen. Er hält Varianten bereit, wenn das nicht gehen sollte. Sicher sei nur, dass der Koloss rechtzeitig und unbeschädigt auf dem Zinggen eingefeuert werden könne.

Erster Auftritt

Das Toggenburger Team grilliert erstmals für ein breites Publikum, und muss mit dem neuen Smoker noch Erfahrungen sammeln. Seine beträchtlichen Ausmasse lassen es zu, dass gut 50 Kilogramm Schweinshals am frühen Sonntagmorgen in nur einem Grillgang zubereitet werden können. Dafür liegt ein halber Ster Hartholz bereit.

Ab 10 Uhr ist auf der Alp Sellamatt beim Zingge-Pub Showgrillen angesagt. Die Zaungäste erhalten Informationen zum Barbecue-Grillieren und können sich über diverse Demonstrationen auch gleich ein Bild von der praktischen Anwendung machen. Zum Mittagessen mit Beilagen wird zwischen 11 und 14 Uhr geladen. Für musikalische Unterhaltung sorgen das Echo von Guggeien



und die Schlosshüüler Gugge aus Rapperswil. Ist das Wetter schlecht, wird der Barbecue-Anlass zum Berggasthaus Sellamatt verlegt.

Der Ofen braucht einen Namen

Der Smoker ist neu, wurde in der Schweiz gebaut und trägt die Herstellerbezeichnung ZG 600. Publikumswirksam wird diese Bezeichnung nie. Bei der Feuertaufe ist das Publikum beim Zingge-Pub deshalb aufgerufen, dem Grill mittels Wettbewerb einen sympathischen Namen zu verleihen. Der Name «Dicke Berta» fiel bei der Vorbereitung zum Transport spontan, dürfte am Schluss aber nicht zu den Siegesanwärtern zählen. Die besten Vorschläge werden mit attraktiven Preisen belohnt.

Frisch und motiviert

Das Barbecue-Team bildete sich vor einem Jahr nach einem Aufruf in unserer Zeitung. Das Team besteht gegenwärtig aus 16 Toggenburgerinnen und Toggenburgern, welche die hohe Kunst des Grillierens mit tiefen Temperaturen fördern und verbreiten wollen. Die schonende Zubereitung des Grillgutes braucht Fachkenntnisse. Das Team erwirbt sie gemeinsam, gibt sie weiter und wird bereits dieses Jahr an den Schweizer Meisterschaft in Wil teilnehmen.

