

FEUER UND FLAMME

FÜR FLEISCH AUF GRILL UND SMOKER

Grillieren ist mehr als nur ein Stück Fleisch auf den Rost über dem Feuer beziehungsweise die Glut zu legen. Das Wissen um die Wirkung der Hitze auf das Grillgut – ob direkt oder indirekt – macht den Unterschied. Grillieren will gelernt sein. Vor drei Jahren hat sich im Toggenburg mit dem FlamtasticTeam eine Gruppe formiert, welche sich der hohen Kunst des Grillierens annehmen wollte. Derzeit rüstet sich das Team für die Teilnahme an der Schweizer Barbecue-Meisterschaft von Mitte August in Wattwil. Die «Flamtasticer» wollen bei der Vergabe des Titels ein Wörtchen mitreden. Text und Fotos: Jolanda Spengler

Während der Herd in der Küche in der Regel das Refugium der Hausherrin ist, verhält es sich beim Platz am Grill meist umgekehrt. Da schwingt mit Vorliebe der Chef persönlich die Kochkelle beziehungsweise die Grillzange – und entwickelt sich dabei zum wahren Meister der Grillkunst. Nichts bleibt dem Zufall überlassen. Schliesslich soll das Grillgut möglichst perfekt auf den Teller kommen; das Fleisch aussen mit einer schönen Kruste und innen saftig, und das Gemüse unverwechselbar im Geschmack und gut im Biss. Die Barbecuer, so der moderne Name des Grilleurs, lieben die Inszenierung. Der Zeitfaktor ist dabei nicht entscheidend, denn gut Ding will Weile haben. In der Schnelle ein Stück Fleisch auf den Grill zu legen ist unter ihresgleichen verpönt.

Über gemeinsames Grillieren ein Netzwerk schaffen

Die hohe Kunst des Grillierens hat auch im Tal am Fusse der Churfürsten Einzug gehalten – nicht nur auf professioneller Ebene über Metzgereien mit angegliedertem Partyservice, sondern auch im Hobby-Bereich. Als Beispiel dafür steht das FlamtasticTeam Toggenburg. Vor drei Jahren gegründet besteht es heute aus einem Dutzend Personen, zehn Männern und zwei Frauen. Für Initiant Thomas Wildberger soll diese Gruppierung mehr als nur eine Plattform sein, wo sich Grillbegeisterte treffen und weiter-

bilden können. «Über das Team ergeben sich neue Kontakte, welche einer breiten Vernetzung dienen», sagt er. Dass von dieser Vernetzung auch die Landwirtschaft, Lebensmittelproduzenten und dem Thema zugewandte Betriebe profitieren, ist für Wildberger eine willkommene Nebenerscheinung. Er misst dem Projekt aber auch eine soziale Bedeutung zu. «Toggenburgerinnen und Toggenburger kommen zusammen und stellen miteinander etwas für die Talschaft auf die Beine.»

Ein weiteres Ziel der «Flamtasticer» ist die Teilnahme an Wettbewerben. So hat das Team vor zwei Jahren an der «Beef08» in Wil teilgenommen und dabei in der Sparte der Fischzubereitung brilliert. Beim Fleisch hingegen kam es nicht über das Mittelfeld hinaus. Für Teamchef Thomas Wildberger verlief dieser erste wettkampfmässige Auftritt seiner Crew über Erwarten gut. «Dass wir uns gleich so gut in Szene setzen konnten, war für uns alle eine Überraschung.»

Eingespieltes Team mit klarem Ziel

Inzwischen sind zwei Jahre vergangen und die Mitglieder des FlamtasticTeams haben sich allesamt weiterentwickelt. Zum einen stehen sie privat des öfters am Grill und zum andern treffen sie sich in der Gruppe regelmässig zu gemeinsamen Trainings. Thomas Wildberger spricht von einem eingespielten Team. «Jeder Handgriff sitzt – angefangen vom

Aufbau der Infrastruktur über das Rüsten bis hin zum Grillieren, Servieren und Abräumen.» Für die diesjährige Schweizer Meisterschaft hat das FlamtasticTeam Toggenburg die Messlatte deshalb hoch angesetzt; der Titel bei den Profis ist das erklärte Ziel. Dass dieses Vorhaben nicht einfach zu realisieren ist, weiss Thomas Wildberger. Zumal das Team ausschliesslich aus Amateuren besteht. «Amateure, die, wenn sie am Grill stehen, allerdings höchst professionell ans Werk gehen», betont er. Ein Spitzenplatz liege deshalb durchaus drin.

Schweizer Meisterschaft in Wattwil

Den Titel haben die «Flamtasticer» nicht zuletzt auch deshalb im Visier, weil sie vom Heimvorteil profitieren können. Die Schweizer Meisterschaft 2010 findet nämlich auf dem Areal rund um die Markthalle Wattwil statt, und zwar am 14. und 15. August im Rahmen der Internationalen Barbecue- und Grilltage. Als Veranstalter steht die Swiss Barbecue Association (SBA) hinter diesem Anlass. Thomas Wildberger ist als Vizepräsident eine der tragenden Figuren dieser Organisation, ihm ist es zu verdanken, dass die Meisterschaft nach Wattwil kommt. «Die Barbecue- und Grilltage sollen dem Toggenburg nicht nur ein grosses Fest, sondern vor allem auch Wertschöpfung bringen», erklärt der Lichtensteiger seine Beweggründe. Allein durch die am Wettkampf teilnehmenden Teams – erwartet



Die Mitglieder des FlamtasticTeams Toggenburg an der Arbeit: (von links) Thomas Wildberger, Hans-Ruedi van Rijs, René Perret, Sylvia Rüdinger und Jörg Bleiker. Ebenfalls zum Team gehören Leo Breu, Roger Bolt, Martin Noser, Sonja Rüegg, Patrik Oberholzer und Jakob Oertle.



werden zwischen 25 und 30 Mannschaften – werden weit über 150 Übernachtungen generiert. Ergänzend dazu steht die Tatsache, dass die Produkte, welche beim Wettgrillieren verwendet werden, aus dem Toggenburg kommen.

Koch und Holzwohle-Spezialist

Dass Thomas Wildberger zum Barbecue kam, erstaunt ob seiner beruflichen Laufbahn nicht. Als gelernter Koch liegt ihm das professionelle Zubereiten von Lebensmitteln am Herzen und als Inhaber eines auf Holzwohle spezialisierten Unternehmens befasst er sich unter anderem auch mit Holz als Anzündhilfe beim Entfachen eines Feuers; sei es im Kamin, Ofen oder Grill. Er ist also sowohl Fachmann für das Grillgut als auch für die Wärmequelle.

Zurück zum Barbecue: Was genau ist der Unterschied zum hierzulande gängigen Grillieren? «Eigentlich nur der Name – und vielleicht noch das ganze Drumherum», erklärt Thomas Wildberger. «Barbecue kommt aus dem Amerikanischen und steht als Begriff über dem Grillfest. Barbecue umschreibt den ganzen Akt, von der Vorbereitung bis zum Essen, der Name ist also gleichbedeutend mit Geselligkeit und Kommunikation.»

Mit dem Barbecue verbindet man aber auch eine spezielle Grilltechnik, nämlich jene des Niedergarens. Im Gegensatz

zum direkten Grillieren des Fleisches über der Heizquelle wird beim Niedergaren die Hitze indirekt erzeugt, das Grillgut braucht dadurch länger bis es gar ist. «Der Vorgang des Niedergarens ist äusserst schonend und trocknet das Fleisch weniger aus. Es bleibt durch und durch saftig», nennt Wildberger die Vorteile. Dass das indirekte Grillieren zeitaufwendiger ist, sieht er nicht als Nachteil. Im Gegenteil: «Es lässt einem mehr Zeit für Gespräche mit den Gästen.»

Auch die Frauen entdecken das Barbecue

Bleibt noch die Frage nach der Frauenquote innerhalb der Barbecue-Teams. Dass sich nur wenige Frauen an den Smoker – so nennt sich der Niedergar-Grill – getrauen, stellt auch Thomas Wildberger fest. Er selber bedauert dies sehr. Denn: «Frauen bringen in der Regel mehr Flair für die Zubereitung der Speisen mit, für das Würzen und Anrichten», weiss er aus Erfahrung. In den letzten Jahren habe sich der Frauenanteil aber deutlich gesteigert. Heute gebe es kaum mehr Barbecue-Teams, die lediglich aus Männern bestehen. Zumindest am Grill ist die Gleichberechtigung also kein Thema mehr. Ähnlich verhält es sich auch am Herd, wo die Frauen den Herren immer häufiger Platz machen.

Die Toggenburger «Flamasticer» greifen beim Grillieren auf professionelles Werkzeug zurück. Gegrillt wird in der Regel im Smoker, der sich hervorragend für indirektes Garen des Fleisches eignet.

Mittels Temperaturmesser wird das Grillgut überwacht und genau auf den Punkt gegart.

BARBECUE- UND GRILLTAGE IN WATTWIL

Grillkultur vom Feinsten aus hochwertigen, einheimischen Produkten bildet den Schwerpunkt der Internationalen Barbecue- und Grilltage, die am 14. und 15. August 2010 auf dem Areal der Markthalle in Wattwil ausgetragen werden. Am Samstag kann sich jeder und jede beim Einzelwettkampf als Grillmeister versuchen und im Wettbewerb mit anderen messen. Der Gewinner beziehungsweise die Gewinnerin darf sich Schweizer Meister der Einzelgriller nennen. Am Sonntag wird das Meisterteam der Profis und Amateure erkoren. Zusätzlich zur Schweizer Meisterschaft wird unter Einbezug der internationalen Profi-Teams der Gewinner des Swiss Barbecue Cups ermittelt. Die Gäste können die Grilleure bei ihrer Arbeit beobachten und sich an Ständen zu Themen rund ums Grillieren informieren. Selbstverständlich kommt auch das kulinarische Vergnügen nicht zu kurz. Als Veranstalter steht die Swiss Barbecue Association (SBA) hinter dem Anlass.