

Trainieren für intern. Grilltage im Toggenburg (www.foodaktuell.ch Juni 2010)

Am 14. und 15. August 2010 finden in Wattwil die internationalen Grill- und Barbecue-Tage statt mit integrierter Schweizermeisterschaft - bereits zum 13. Mal. Am Start sind Profi- und Amateur-Grillteams aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Neu ist ferner am Samstag 14 August ein EinzelgrillleurInnen-Wettkampf. Am Sonntag, 15. August 2010, wird das Meisterteam 2010 erkoren. Die Teams trainieren auf hohem Niveau. Der Lokalmatador, das Wattwiler Flamtastic-Team übte bei jedem Wetter von nass-kalt am 20.6. bis zu sonnig-heiss am 27.6.2010. Fotoreportage (Bilder: Arthur Rossetti)

Veranstalter der Internationalen BBQ- und Grilltage mit integrierter Schweizermeisterschaft ist die Swiss Barbecue Association (SBA), die sich seit 1995 als nicht-gewinnorientierte Informationsplattform für sicheres und gesundes Grillieren versteht. Siehe: www.swissbarbecue.ch www.flamtasticteam.ch



Um das Training zu finanzieren, veranstaltete das Toggenburger Flamtastic-Team öffentliche Barbecues und servierte für 150 Franken ein Fünfgang-Menü mit verschiedenen Weinen, die auf die jeweiligen Gänge abgestimmt waren. Bild: Smoker-Eigenkonstruktion.



Eine Spezialität bei diesem Smoker ist ein Trichter an der Feuerbox, wo man Wasser hineingeben kann, um im Garraum feuchte Luft zu erzeugen.



Warme Crostini aus dem Smoker zum Aperò.



Zweiter Gang: Spareribs. Im Team hat jeder Gang einen andern Gang-Chef.



Gradgenaue Garung des Lammierstücks im Smoker dank elektronischer Kerntemperatursonde und einer ausgeklügelten Wärmezufuhr-Regelbarkeit.



Rondellen aus roher Röstli vom Kugelgrill.



Noch eine Beilage mit Pfiff: mit Polenta gefüllte Peperoni.



Teamchef Thomas Wildberger kennt die Barbecue-trends: «Heute bietet man wie bei einem Buffet ein breites Sortiment von diversen Fleisch- und Beilagensorten an inklusive Gemüse. Dank den modernen Hightech-Geräten, die punktgenaues Garen erlauben, sind spektakuläre Komponenten möglich wie Fischrouladen und Füllungen. Und man zelebriert heute das Barbecue».

Das FlamTasticteam besteht aus zehn Männern und zwei Frauen. Nur zwei sind Profis: Wildberger ist Koch und ein Teammitglied Metzger. Alle andern sind Hobbyköche. «Im Gegensatz zur Profis haben Laien ein Erfahrungsdefizit», so Wildberger. «Wenn das Timing nicht aufgeht, haben sie Mühe zu korrigieren. Aber die modernen Geräte und Schulungen helfen bei der Fehler-Früherkennung und den richtigen Korrekturmassnahmen».



Aus das Dessert kommt vom Grill, in diesem Fall mit Caramel bepinselte und mit Waldbeeren gefüllte Apfeltranchen.



Mehrere Familien mit Kindern hatten sich fürs FlamTastic-Barbecuetraining angemeldet und liessen sich verwöhnen und inspirieren, indem sie den Grilleuren mit Champion-Ambitionen über die Schultern schauen konnten – oder auch nur eine Wurst genossen.

