

Grill oder Barbecue vom Smoker?

Fürs Outdoor-Cooking eignen sich vor allem Grill und Barbecue-Smoker. Beide Gerätetypen benötigen keinen elektrischen Strom sondern mobile Energieträger wie Propangas, Holz oder Holzkohle. Doch die Garmethoden unterscheiden sich stark.



Kochen im Freien – neudeutsch Outdoor Cooking – ist im Trend.

Outdoor Cooking bedeutet vor allem Grillieren und Barbecuen, zwei sehr gegensätzliche Fleisch-Garmethoden. Auf dem Grill herrschen hohe Temperaturen, die das Grillgut bräunen und rasant durchgaren. Mit geschlossener Grillhaube ist die Garzeit sogar noch ein Drittel kürzer. Im Barbecue-Smoker dagegen herrscht eine milde Hitze von maximal 120 Grad. Rauchgase des Holzfeuers ziehen durch den Garraum und verleihen dem Gargut ausserdem eine dezente Rauchnote. Dieses Niedergaren könnte auch Langsam-Garen heissen: die Garzeiten betragen bei grossen Stücken mehrere Stunden. Bei beiden Methoden will und kann man das Austrocknen des Gargutes vermeiden aber auf unterschiedliche Art.

Beim echten Grillieren, d.h. mit hohem Infrarotanteil dringt die Strahlung schnell ins Grillgut ein, so dass dieses innerlich nicht austrocknet. Oberflächlich dagegen entsteht die erwünschte Kruste. Die Holzkohlegrut erzeugt ihre Hitze vor allem durch Infrarot-Strahlung, die viel mehr Power besitzt als heisse Luft. Ein Stabgrill dagegen überträgt die Hitze anders als ein Holzkohlegrill oder eine Griddleplatte: er liefert auch Heissluft, welche die ganze Grillgut-Unterseite gleichmässig gart. Dadurch leistet dieser Grilltyp bei gleicher Fläche bis 60% mehr als ein Kontaktgrill. Ausserdem unterstützt die Heissluft den Bräunungsprozess. Dies ist vor allem ein Vorteil bei Würsten, die keine gerade Auflagefläche haben.



Der Stabgrill bietet Vorteil bei Würsten, die keine gerade Auflagefläche haben.



Güggeli benötigen zwar vier- bis fünfmal mehr Garzeit als Bratwürste, dafür ist der Spezialgrill mit nur einem Grilleur sehr leistungsfähig



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Thomas Wildberger
c/o Lindner Verpackungen GmbH Bleikenstrasse 98
CH-9630 Wattwil www.flamtasticteam.ch

Barbecue = Niedergaren im Heissrauch

Beim Niedergaren bleibt der Garverlust noch kleiner, da sowohl innen wie auch aussen kaum Dampfdruck entsteht - oder wie Köche sagen, das Fleisch erleidet «keinen Stress». Eine Kruste oder Bräunung gibt es allerdings auch nicht, dafür bleibt das Fleisch zart, was auch der verlängerten Enzymtätigkeit zu verdanken ist: die Fleischreifungsenzyme werden beim langsamen Temperaturanstieg wieder aktiv und bauen langkettige Proteine ab. In der stillen Hitze des Smokers sanft gegartes Fleisch erhält ferner einen dezenten Rauchgeschmack und den berühmten roten Barbecuerand.

Barbecue-Fleisch taugt sogar für die Spitzengastronomie, aber «erst wenige Spitzenköche haben den Smoker entdeckt», konstatiert Barbecue- und Grill-Weltmeister Hansruedi Wälchli. Die Krux liegt beim Handling: Mit Holz zu feuern muss man lernen. Eines der seltenen Spitzenrestaurants, die Smoker einsetzen, ist das Fünfstern-Hotel Quellenhof in Bad Ragaz.

Einen weiteren Grund für die Zurückhaltung ortet Wälchli in der geringen Kapazität hiesiger Geräte im Vergleich zu amerikanischen. Europäische Smoker reichen für dreissig Kilo Braten und kosten rund sechstausend Franken. Ein Grossbetrieb benötigt daher mindestens zwei davon. Die doppelte Kapazität besitzt der Chuckwagon mit dem markanten Warmhalterohr, in welchem man auch Fischfilets oder Carpaccio bei 55 Grad garen kann. Das Zwei-Kammer-System erlaubt direkt oder indirekt zu grillieren, barbecuen bei Niedertemperatur, räuchern, backen und sogar zu kochen. Smoker ohne Warmhalterohr, dafür mit einem schlanken Kamin, heissen «Longhorn» - wie die texanischen Kühe.

Hochwertige Geräte im Trend

Laut Kurt Schlieper, Geschäftsführer der deutschen «Barbecue Industry Association Grillverband» wandelt sich auch bei Hobbyköchen die Kultur des Grillens vom einfachen Würstchengrillieren zu mehr Gourmetniveau und zum Menügrillen: «Der Trend bei Holzkohlegrills geht zu hochwertigen, zum Teil geschlossenen Systemen mit direkter oder indirekter Hitze. Bei Gasgrills wird mehr und mehr auf Komfort, Sicherheit und Grösse der Geräte Wert gelegt. Der komfortable Gasgrill mit Zubehör ist vor allem für die Terrasse bestimmt und bedeutet mittlerweile für manchen Grilleur ein Statussymbol. Es entsteht ein neuer Grilleur-Typ: der «Knopfdruck-Grilleur». Nicht zuletzt tragen die seit Jahren durchgeführten Grillseminare, Grillmeisterschaften national und international erheblich dazu bei, die Grill-Kultur zu verbessern.

Dies gilt auch für die Schweiz, wie Thomas Wildberger von der Swiss Barbecue Association SBA bestätigt: «Viele Privatpersonen betreiben heute halbprofessionelle Terrassenküchen. Sie verlangen bessere Geräte: robuste und rostfreie mit sinnvollen Accessoires. Die Billigmanie ist vorbei». Das früher nicht optimale Angebot führte dazu, dass die einen oder andern selbst Smoker bauten.

Traitafina beispielsweise konstruierte eigene Smoker mit einer Kapazität von achtzig Kilo Frischfleisch, die für Kundenevents, Partys, Publikumsmessen und Caterings eingesetzt werden. Dazu Marketingleiter Marcel Gähwiler: «Unsere Smoker bestehen aus Edelstahl und sind dadurch völlig rostfrei, was die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt. Die Geräte benötigen sehr wenig Buchenholz, und Luftzufuhr sowie Wärmeabfluss sind optimiert. Wir konnten bis heute keinen Rauchstau feststellen, der das Produkt austrocknen würde». Ausserdem sind diese «Swiss Prim Gourmet Smoker» Unikate. «Sie dürfen nur für unser Swiss Prim Gourmet-Fleisch verwendet werden», betont Gähwiler.



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Thomas Wildberger
c/o Lindner Verpackungen GmbH Bleikenstrasse 98
CH-9630 Wattwil www.flamtasticteam.ch

Auch das Toggenburger Barbecue-Team «Flamtastic» besitzt eine Spezialanfertigung – es baute einen Smoker der Firma Zaugg um: Das Gerät wurde höher gesetzt, damit man mit geradem Rücken arbeiten kann. Die schweren Deckel wurden halbiert, damit man sie leichter öffnen kann. Ein zweiter Grillrost vergrössert die Kapazität von 50 Kilo um einen Drittel bei gleicher Feuerleistung. Ein zusätzlich eingebauter Steamer erlaubt, Dampf in den Garraum zu leiten, der die Wärmeübertragung beschleunigt. Das über einen Trichter eingefüllte Wasser kann auch beispielsweise mit Schnaps aromatisiert werden.

Zu guter Letzt wurde ein autobahn-tauglicher Autoanhänger gebaut. «Wir verwenden unseren Smoker für vier Events pro Jahr», sagt Teamchef Thomas Wildberger. «Davon sind nur zwei kommerziell, da wir nicht als Proficaterer tätig sind. Der Hauptzweck besteht in der internen Schulung und der Barbecue-Förderung beim breiten Publikum». Ein Beispiel für einen kommerziellen Event ist das jährliche Snow-Barbecue auf der Alp Sellamatt

Quelle: foodaktuell April 2009



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Thomas Wildberger
c/o Lindner Verpackungen GmbH Bleikenstrasse 98
CH-9630 Wattwil www.flamtasticteam.ch