

Die hohe Kunst des Grillens

Die 16. Grill & BBQ Meisterschaft in Horn bot Grillgerichte auf höchstem Niveau und einen neuen Bewerb für die besten Smoker Österreichs



Von Isabella Weippl

Horn etabliert sich wohl weiter zur festen Größe für Grillspezialisten und deren Fans. Wie bereits im Vorjahr fanden die von der Austrian Barbecue Association (ABA) organisierten österreichischen Grillmeisterschaften unter regem Besucheranteil auf der Horner Festwiese statt. Insgesamt 45 Grillmannschaften aus dem Profi- und Freizeitbereich traten an, um in den jeweiligen Bewerbungen die Gunst von Jury und eifrig kostendem Publikum zu ergrillen. Den glücklichen Gewinnern winkten neben Urkunden und Pokalen auch wieder Sachpreise im

Wert von 8.500 Euro. Die Besucher hingegen konnten einen ganzen Fuhrpark an Grill-Modellen vom kleinen Tischgrill bis zum 3,5 Tonnen Smoker in rauchender Aktion bestaunen. Auch die Gerichte begeisterten mit ihren sorgsam ausgetpftelten Geschmackscreationen und ihrer kunstvollen Gestaltung.

Check the Ripperl

Der Freitag startete mit dem im Vorjahr von Adi Matzek, ABA Vizepræsident und doppelter Grillweltmeister, ins Leben gerufenen Kontest Check the Ripperl. Die besten gegrillten Ripperl Østerreichs galt es hier zu kpren. Klare Sache, dass auch viele Besucher die Gelegenheit zum Verkosten nptzten. Gewinner wurde schlieálich Eddie Steiner von dem aus Vorarlberg angereisten Grillteam BBQ Longhorns. Fpr den weitesten Weg hatten die Dornbirner auch das grøáte und vor allem auch schwerste Grillgeræt mitgebracht: Einen acht Meter langen und 3,5 Tonnen schweren Smoker, der ein nicht zu pbersehender Blickfang auf dem Gelænde war. Auch in die Dekoration des Grillstandes und des Verkostungstisches im amerikanischen Range-Stil hatten die Longhorns eine Menge Arbeit gesteckt. Neben dem Gaumenschmaus bot sich den Besuchern damit auch ein herausragendes, visuelles Erlebnis.

Austrian Smoker Competition

Damit auch dieses Jahr wieder eine neue Herausforderung geboten wird, startete Adi Matzek heuer erstmals einen Bewerb fpr die besten Smoker. Schlafresistente Teams waren hier im Vorteil, denn bis zu 24 Stunden musste das pulled pork im Smoker garen, bis es Samstag vor den neugierigen Augen von Besuchern und Jury gepulled, also mittels Handarbeit oder Zuhilfenahme der so genannten Bærenkralle in feine Streifen gezogen wurde. Manch Zuseher mag darpber gestaunt haben, dass bei allen Teilnehmern die Fleischstþcke auáen komplett schwarz verkohlt waren. Sie wurden aber von Adi Matzek in der Moderation fachgerecht pber diese bewusste Zubereitung aufgeklært. Denn wenn nach Entfernen der æuáeren Schicht die Geschmacksstoffe ins Innere des Schweinsschopfes gewandert

sind, zeigt sich das wahre Grillkönnen.

Am besten gelungen ist dies Adi Bittermann vom Team The Pitmasters aus Niederösterreich, der als Sieger hervorging. Neben der besten Smoker-Platzierung konnte sich Bittermann am Samstag auch noch als flinkster Griller im Speedgrillen beweisen. Dank dieses Charity Event organisiert von Adi Matzek, der ABA und weiteren Sponsoren konnten 1.000 Euro für den Verein Ich bin Ich, der sich um Menschen mit Behinderungen kümmert, aufgestellt werden.

Die Grillmeister in 5 Gängen

Königsdisziplin bleibt freilich die Ermittlung der österreichischen Grill-Staatsmeister über die Zubereitung von 5 Gängen mit verschiedenen Fleischsorten und einem Dessert. Hähnnerbrust, Wildschweinkeule, Schweineschulter im BBQ Stil, Flank Steak und eine Muffinkreation waren die Vorgaben. Jeweils zwei Beilagen wurden dabei auch von den Organisatoren bestimmt. Monatelange Vorbereitung gehörte bei allen Teilnehmern dazu, einige Gerichte waren daher wirklich aufwendig ausgetüftelte Kunstwerke. Das Grill ABC aus St. Johann in Tirol etwa kreierte aus der Aufgabenstellung Hähnnerbrust mit Polenta und Paprika ein siebenteiliges Gabelmenü mit einer Vielzahl an Geschmacksnoten, das zu einem vielfotografierten Objekt wurde. Detailverliebtes Anrichten konnte man ebenso bewundern wie kunstvolle Tischdeko oder auch eine ausgefallene Aufmachung des Teams wie etwa bei den Highlander BBQ Smokern aus Niederösterreich sie kamen alle im Schottenrock.

Wichtigster Punkt blieb die ausgezeichnete Fleischzubereitung, auch wenn die Sieger ausgerechnet durch die beste Dessert-Platzierung das Podest erobern konnten. Den österreichischen Grillmeistertitel nach Tirol holen konnte das Grill ABC unter Leitung von Haubenkoch und Grillweltmeister Leo Gradi. Der zweite Platz ging nach Oberösterreich an das Team Traunsee BBQ, das nach den ersten zwei Gängen noch klar in Führung gelegen hatten, aber dann vor allem durch die Wertung bei der Schweineschulter abfiel. Dritter wurden die Salzburger

Stoaberg-Griller mit durchwegs guten Beurteilungen ohne Ausrutscher aber auch keiner Top-Note. Adi Matzek, der bei der Ausrichtung der Veranstaltung freilich wieder zu den treibenden Kräften gehörte, zeigte sich sehr zufrieden mit den diesjährigen Meisterschaften. Ich freue mich über das hohe Niveau der Grillteams während des gesamten Bewerbes, so Matzek.

Dazu bei trugen aber auch die Freizeit-Grillmeister, die sich ordentlich ins Zeug gelegt hatten. Den Sieg konnte hier das oberösterreichische AUVA-Grillteam holen. Rookie of the Year also beste Neueinsteiger wurden Die Seminarbäuerinnen aus Niederösterreich, die gleich bei der ersten Teilnahme den 3. Platz belegt hatten.

Publikumsandrang

Bei der Siegerehrung durch Landesrat Dr. Stephan Pernkopf fanden sich an die 1.000 Besucher im Festzelt ein. Laut Veranstalter frequentierten sogar bis zu 4.000 Gäste über die zwei Veranstaltungstage das Festgelände. Vor allem bei den Präsentationen der Gänge für die Grillmeisterschaft Samstagnachmittag herrschte reger Andrang quer durch alle Altersgruppen. Ein positives Zeichen für die Fleischwirtschaft, denn das Interesse für das Produkt Fleisch, seine Sorten und Verarbeitungsmöglichkeiten wurde an diesem Wochenende ordentlich befeuert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at