

Die Kohlen glühen auch im Winter

Die Austrian Barbecue Association eröffnete die Grillsaison 2013 mit einem Fest in der Wiener Ottakringer Brauerei



Auch wenn die Temperaturen der Jahreszeit entsprechend noch tief winterlich waren, wurden selbstverständlich die Griller angeworfen, um die neue Grillsaison zu eröffnen. Denn die wirft ihre Schatten bereits voraus. Der diesjährige Höhepunkt für engagierte Grill-Enthusiasten ist zweifellos die aba-Grillstaatsmeisterschaft in St. Kanzian am Kärntner Klopeiner See, die von 21. bis 23. Juni über die Bühne gehen wird.

Die Veranstaltung, die Ende Jänner im Hopfenboden der Ottakringer Brauerei stattfand, wurde von Grillweltmeister Adi Matzek sehr unterhaltsam moderiert. Man ließ das vergangene Grilljahr noch einmal Revue passieren, bevor man einen Ausblick auf die bevorstehende Grillsaison warf. Auch aktuelle Grilltrends wurden diskutiert. Eine zentrale Frage lautete: Muss es immer

Fleisch sein? Die einhellige Antwort (fast) aller Diskutanten: Natürlich nicht immer – doch ganz ohne Fleisch ist eine richtige Grillerei eben auch nicht denkbar. Dass sich neben Fleisch auch Fisch und Gemüse perfekt zum Grillen eignen, ist allgemein bekannt. Aber auch großartige Desserts kann man über glühenden Kohlen auf den Punkt bringen, wie an diesem Abend eindrucksvoll unter Beweis gestellt wurde. Der aba-Schriftführer Rupert Wegerbauer bereitete am Grill Bananen im Strudelteig zu.

Nachfrage ungebremst

Einig war man sich, dass sich die Grillszene in Österreich in den letzten Jahren enorm entwickelt hat. Das wird unter anderem auch durch die starke Nachfrage nach Grillkursen, die von verschiedenen Grillschulen im ganzen Land angeboten werden, unterstrichen. Echte Freaks kennen auch beim Grillen kein schlechtes Wetter und werfen das ganze Jahr über ihre Griller an. Für die breite Masse ist und bleibt Grillen jedoch eine beliebte Sommerbeschäftigung, der man dann nachgeht, wenn man auch im Freien sitzen kann, ohne zu frieren.

Ein Grund, wieso sich das Grillen in den letzten Jahren so positiv entwickelt hat, liegt in der viel größer gewordenen thematischen Vielfalt des verwendeten Grillguts. Haben sich Herr und Frau Österreicher vor wenigen Jahren noch darauf beschränkt, Koteletts und Würstel zu grillen, so kommen heute verschiedenste Fleischsorten in verschiedensten Formen auf den Grill.

Von dieser gesteigerten Vielfalt profitieren auch die heimischen Fleischer, die nicht um jeden Preis mengenmäßig wachsen müssen. Für uns ist es vor allem entscheidend, dass der Stellenwert von heimischem Qualitätsfleisch zunimmt. Wenn jemand ab und zu einmal ein argentinisches Steak nimmt, ist das für uns kein wirkliches Problem. Auf Dauer leben wir davon, dass man uns vertraut und uns als verlässliche Partner beim Thema Fleisch sieht, erklärte Rudolf Menzl, Bundesinnungsmeister der Fleischer.

Beim anschließenden gemeinsamen Essen wurde weiter eifrig

diskutiert. Die Vorspeise zartwürzige Chickenwings kam von Rupert Wegerbauer. Als Hauptgang gab es die Weltmeister-Filets von Adi Matzek, zu denen er Fetakartoffeln und Zucchinitürmchen reichte. Bevor es zum süßen Abschluss ging, erklangen am Ottakringer Hopfenboden noch heiße Rhythmen. Die Hitparadenstürmerin Gugariel heizte der heimischen Grill-elite mit einem mitreißenden Live-Konzert voll ein und bewies, dass gute Musiker auch unplugged super rüberkommen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at