

Altmünsterer wurden Staatsmeister im Profigrillen

Thomas Schmid und seine Traunsee BBQ Grillers setzten sich bei der Staatsmeisterschaft in Horn souverän durch

Von Edmund Brandner

ALTMÜNSTER. Im niederösterreichischen Horn gingen am vergangenen Wochenende die Grillstaatsmeisterschaften über die Bühne. Die Traunsee BBQ Grillers, ein achtköpfiges Team unter der Führung von Thomas Schmid trat in der Profikategorie an. Schmid ist von Beruf Maschinenschlossler, in seiner Freizeit aber auch ein gesuchter Grillkoch und -lehrer.

Vorgegebener Warenkorb

Beim Bewerb mussten die Teilnehmer nach einem vorgegebenen Warenkorb (der am Vorabend überreicht wurde) ein fünfgängiges Menü für elf Personen unter strenger Zeitvorgabe zubereiten. „Die Arbeit begann sofort nach der Ausgabe des Warenkorbs“, sagt der Reindlmühler. Weil auch die Zubereitung nach der Barbecue-Methode gefordert war, bei der das Fleisch mehr als 18 Stunden im Smoker gegart wird, waren die Traunsee BBQ Grillers auch über Nacht im Einsatz.

Mit folgendem Menü begeisterten die Meistergriller aus dem Salzkammergut am Ende die Jury:

- Dreierlei von der Hühnerkeule mit gefüllten Minipaprika und zweierlei Polenta



Meisterhaftes Grillen

„Vor neun Jahren fing alles an. Damals schenkte mir meine Frau einen Grillkurs zum Geburtstag.“

■ **Thomas Schmid**, Staatsmeister in Profigrillen aus Altmünster

- Triologie vom Rehrücken mit Blätterteigtartin und Romanesco
- Kreationen vom Edelwels mit Blattspinat, Süßkartoffeln und violettem Püree



Thomas Schmid (45) nach der Siegerehrung

Fotos: OÖN/Märki, vowe

- BBQ Beef (Schulterschertel) mit gegrilltem Wurzelgemüse und Kartoffeltaler
- Schokokuchen mit flüssigem Kern und Erdbeervariationen

Damit erreichten sie drei Medaillen in Einzelkategorien und am Ende auch die Gesamtwertung. „Wir gewannen schon öfter bei Einzelbewerben“, sagt Schmid. „Aber das ist unser größter Erfolg.“ Und der wird in diesem Sommer mit einer großen gemeinsamen Grillerei noch standesgemäß gefeiert.

Schmid verdankt seinen Erfolg seiner Frau. Diese schenkte ihm vor

neun Jahren zum Geburtstag einen Grillkurs. Der Hobbygriller wurde dabei vom Ehrgeiz gepackt und begann, die Arbeit am Holzgrill, am Gasgrill und am Smoker zu perfektionieren. „Ohne mein hervorragendes Team wären diese Wettbewerbserfolge aber nicht möglich“, sagt er. „Ich kann mich beim Grillen hundertprozentig auf meine Leute verlassen. Das ist der Schlüssel zum Erfolg.“

■ Mehr über die Traunsee BBQ Grillers im Internet unter www.traunseegrillers.at

■ GRILLTIPPS VON SCHMID

- **Anzünden:** Das Anfeuern mit einem Föhn entzieht der Kohle Sauerstoff. Besser sind Anzündkamine.
- **Fleisch:** Keine billige Supermarktware kaufen, sondern zum Metzger des Vertrauens gehen. Der gibt auch Tipps.
- **Marinade:** Selbstgemachtes ist besser als aromatisierte Massenware. Rezepte gibt es im Internet zuhauf.
- **Abtupfen:** Vermeidet Stichflammen beim direkten Grillen.
- **Stichflammen:** Wer mit Bier löscht, wäscht die Marinade ab. Besser ist es (bei Kugelgrillern) den Deckel kurz aufzusetzen und die Flamme zu ersticken.
- **Wenden:** Koteletts am besten nur einmal wenden. Bester Zeitpunkt: Wenn die von der Glut abgewandte Seite zu glänzen beginnt, weil Wasser und Eiweiß austreten. Bei größeren Stücken sind Bratenthermometer sehr hilfreich (Kerntemperatur).
- **Rasten lassen:** Nach dem Grillen das Fleisch am Rand oder in Folie verpackt einige Minuten rasten lassen. Dann schmeckt es saftiger und zarter.