



Die Siegertruppe: Sabrina Loicht, Elmar Ottet, Sascha Stippel, Martin Rehling, Thomas Loicht, Alexandra Merstallinger, Peter Strasil und Daniela Strasil mit dem zweifachen Grillstaatsmeister Adi Matzek. *Foto: privat*

Tipps vom Meister

- **Anzünden:** Rost vorheizen, Kohle am einfachsten mit Anzündkamin starten.
- **Bier:** Nicht mit Bier ablöschen! Besser marinieren oder bepinseln während des Grillvorgangs.
- **Marinade:** Am besten selbst gemacht: Trockenrub, Ölmarinade oder auch Saucen.
- **Kotelett:** Einmal wenden reicht. Und zwar dann, wenn es sich bereits vom Rost lösen lässt und sich keine Bläschen an der Oberfläche bilden.

BBQ Cowboys erobern prompt Stockerlplatz

Grillmeisterschaft | Acht grillbegeisterte Gerasdorfer holten sich den österreichischen Staatsmeistertitel in der Kategorie „Geflügel“.

Von **Alexandra Frantz**

GERASDORF | Bei den Horner Grillstaatsmeisterschaften im vergangenen Juni ging es ganz schön feurig her. 39 Mannschaften, darunter professionelle Teams und BBQ-Caterer, buhlten um den Sieg. Ganz vorne mit dabei: die Marchfelder BBQ Cowboys aus Gerasdorf.

Die achtköpfige Truppe konnte sich beim Wettgrillen auf höchster Ebene gegen mehr als 30 Teams durchsetzen und gewann in der Kategorie „Geflügel“ den ersten Platz. „Wir waren alle über unsere Platzierung überwältigt und sind über unser

Ziel hinausgeschossen“, freut sich Sascha Stippel, Initiator und Kopf des Hobby-Grillteams, im NÖN-Gespräch. Doch wer denkt, dass hier nur Profis am Werk sind, der irrt. „Vom Installateur bis zum Vermögensberater ist in unserem Team alles dabei“, lacht Stippel. Gegrillt wird monatlich und ganzjährig im elterlichen Garten in Seyring. „Der Spaß darf bei uns aber auch beim Training nicht zu kurz kommen, darauf legen wir großen Wert“, erklärt er.

Die Vorgabe in der Staatsmeisterschaft war es, fünf Gänge zu jeweils elf Portionen für Jury und Publikum zu grillen und

diese am Wettkampftag ab 12 Uhr im Ein-Stunden-Takt pünktlich abzuliefern. Das Siegermenü der Gerasdorfer: gegrilltes Cowboy-Hähnchen mit Whisky-Glasur, dazu fruchtige Paprika-Salsa und Polenta-Nachos. Gegrillt wurde bei den BBQ Cowboys mit Geräten wie einem Lok-Smoker, Kugelgrill, Gasgrill, Dutchoven und einem selbst gebastelten Watersmoker. „Das Siegermenü wurde aber auf einem standardmäßigen Griller zubereitet“, so Stippel nicht ohne Stolz. Und die Jungs liebäugeln schon mit dem zweiten Titel. „Die Kategorie ‚Ripperl‘ ist unser nächstes Ziel.“