

STAATSMEISTER

Beste Griller Österreichs

ALTMÜNSTER. Bei der österreichischen Grill-Staatsmeisterschaft in Horn eroberten die „Traunsee BBQ Grillers“ unter 39 Teams den Gesamtsieg und gleich drei Medaillen in den Einzelkategorien.

Für das achtköpfige Team um Teamchef Thomas Schmid galt es nach einem vorgegebenen Warenkorb fünf Gänge zu jeweils elf Portionen für Jury und Publikum zu grillen. Zwischen den einzelnen Gängen hatte man allerdings nur jeweils eine Stunde Zeit. Gefordert war die Zubereitung nach Barbecue-Methode (bei niedriger Temperatur unter Beigabe von Rauch langsam garen). Dafür braucht man Zeit und Geduld, denn die Fleischstücke bleiben bei ständiger Betreuung 18 bis 24



Foto: Peter Märkl

Die Traunsee BBQ Grillers aus Reindlmühl grillten sich zu Staatsmeistern.

Stunden im „Smoker“. Am zweiten der beiden Wettbewerbstage mussten die Teams ihre Köstlichkeiten ab 12 Uhr jeweils zur vollen Stunde pünktlich abgeben. Dabei waren zehn Grillgeräte im Dauereinsatz, wobei keine Elektrogeräte und nur Grillutensilien verwendet werden durften. Auch ein Gewitter mit starkem Regen gegen Ende des Bewerbes (in der

Stunde vor Abgabe des Desserts) konnte das Team nicht aus der Ruhe bringen. Der Schokokuchen mit flüssigem Kern gelang perfekt, brachte noch den Einzelsieg in der Kategorie „Dessert“ und sicherte den Gesamtsieg. Zudem siegten die Meistergriller vom Traunsee in der Kategorie „Fisch“, beim „Rind“ ergrillte man die Silbermedaille. ■