



SWISS

News
2015/3

★ **BARBECUE** ★
ASSOCIATION®



Grillieren auf
Top-Niveau

Toller Grill-Event in Schaffhausen

Die Swiss Barbecue Association (SBA) hat am Wochenende vom 29. und 30. August die **Schweizer Meisterschaften im Rahmen der Bell Barbecue Masters** durchgeführt. Verschiedene Medien sprechen von 25'000 Besuchern an der Beef – wir sind der Meinung, dass es viel mehr Besucher waren. Tatsache ist, dass wir sehr interessierte, überwältigte und zufriedene Gesichter sehen durften – von ganz klein bis ganz gross. Auch wenn die Platzverhältnisse eng waren, konnte mit den Organisatoren der Beef und der Stadt Schaffhausen ein perfekter Grill-Event auf die Beine gestellt werden.



Halbfinals und Finals der Einzel-Grill-Meisterschaften

An zehn Orten in der ganzen Deutsch-Schweiz wurden dieses Frühjahr Vorausscheidungen für die **BELL BBQ SINGLE MASTERS 2015** organisiert. Die Bestklassierten wurden eingeladen nach Schaffhausen. In vier Durchgängen zu acht Teilnehmern konnten sich die Besten (plus vier weitere mit den nächsthohen Punktezahlen) aus den Halbfinals qualifizieren. Die Grilleure wussten nicht was auf sie zukommen würde. In den Halbfinals wurde Hack vom Rind, eine rohe Schweinsbratwurst und Beilagen in einem Einkaufskorb vorgegeben. Im Final ging es dann darum, ein möglichst zartes, saftiges und schön gezeichnetes Kalbskotelett mit Beilagen zuzubereiten. 30 Minuten Vorbereitungs- und 30 Minuten Zubereitungszeit am Grill standen für alle Kandidaten und Kandidatinnen zur Verfügung.



Gross war das Publikumsinteresse, die ihre Favoriten lautstark anfeuerten. Gewonnen wurden die Einzel-Grill-Meisterschaften von **Rahel Scheurer aus Suhr**, vor Stevan Dranjak aus St. Gallen und Jonas Walter aus Aesch BL.

Team-Wettbewerbe

Nach der Siegerehrung wurde sofort umgestellt für die 26 Teams, mit ihren Zugfahrzeugen und Anhängern – teilweise mit riesigen Smokern. Das war eine grosse Challenge für die Organisierenden, denn wie schon eingangs erwähnt, waren die Platzverhältnisse knapp und der Durchgangsverkehr musste fliessen können.

Am Samstag ab 18 Uhr wurden die Warenkörbe an die Teams übergeben. Bei den Amateuren waren drei Gänge und bei den Profiteams fünf Gänge vorgegeben. Diese waren den Teams schon seit Wochen bekannt, sodass sich diese vorbereiten konnten. Einzig der freiwillige, zusätzliche Gang «Blinde Kuh» war niemandem bekannt. Sofort begannen sich die Teams einzurichten und vorzubereiten.

Schon beim Eindunkeln herrschte eine friedliche, leicht rauchige Stimmung auf den Plätzen. Der letzte Gang (Abgabezeit am Sonntag um 14.00 Uhr) bestand aus einem grossen Bruststück vom Rind, das bei den Smokern bekannt ist. Hierzulande ist dieses Stück nicht so populär, höchstens als Siedfleisch. Die Herausforderung: Sanft garen, auf etwa 80°C. **Je nach Zubereitung dauert das bei einem solchen Mocken Fleisch bis zu 20 Stunden.** Rechne: Abgabezeit minus 20 Stunden = in den Ofen mit dem Fleisch am Samstag um 18 Uhr. Die ganze Nacht hindurch wurde gefeuert, Fleisch eingestrichen,



Mischa Roth, Marketing Bell, bei der Gold-Pokal-Übergabe



Fans und Publikum unterstützen die Teilnehmer

Impressionen vom Halbfinal und Final der Bell Single Masters



zusammengesessen und eins oder mehrere Biere getrunken. So stellt sich das der richtige Barbecuer vor! Klar, zwischendurch fand jedes Teammitglied im Begleitfahrzeug oder auf dem Liegestuhl eine Mütze voll Schlaf.

Der Sonntag bringt

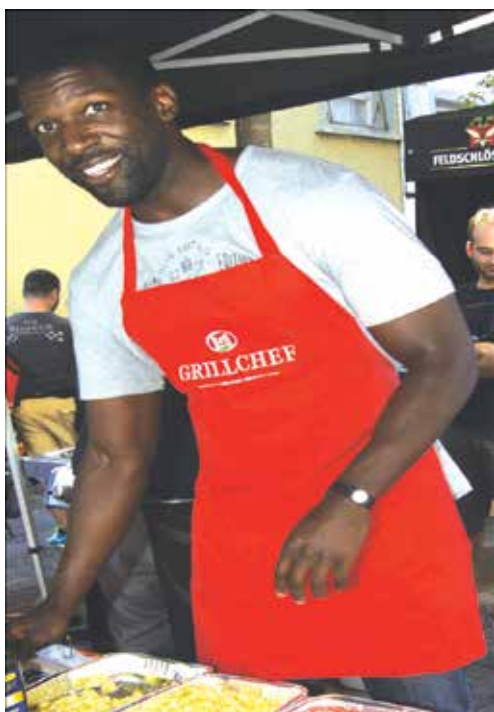
Emsiges Treiben schon früh am Sonntag auf den Plätzen. Mit jeder Halbstunde steigerte sich die Spannung in den Teams. **Sechs Gänge waren zuzubereiten mit völlig unterschiedlich langen Vorbereitungszeiten und alles mit Beilagen und schön angerichtet.** Zu jeder vollen Stunde ab 10 Uhr ein Zwischenziel. **Begonnen wurde mit der «Blinden Kuh».** Ein Warenkorb aus verschiedensten Lebensmitteln, vom Kalbsbrät über Bratwürste, Speck, Gemüse, aber auch süßen Beilagen wie Marshmallows oder Waffeln. Der Name «Blinde Kuh» deshalb, weil die Teams nicht wussten, was auf sie zukommen würde. Sämtliche Sponsoren haben aus ihrem Angebot etwas beigesteuert. Da war Kreativität gefordert.

11 Uhr: Die Spareribs mit Maisbrot waren abzugeben – die Königsdisziplin der hiesigen BBQer. Tausendmal gemacht und immer wieder werden sie anders.

12 Uhr: Wolfsbarsch mit Kartoffeln

Teilweise wurden die Fische filetiert, teilweise auch als ganzer Fisch zubereitet. Spannend war hier zuzusehen, wie ein Team den Fisch im Salzmantel zubereitete und dann aus dem Salz löste.

13 Uhr: Ein Kalbskotelett mit Grillgemüse.





14 Uhr: Das oben beschriebene Beef Brisket mit einer selbst kreierte BBQ-Sauce. Wirklich spannend und überraschend, was aus einem Stück Siedfleisch gemacht wird, wenn man sich Zeit nimmt.

Und zum Schluss ein Fruchtdessert aus Trauben, Birnen und Äpfeln. Vorgeschrieben war, die Früchte auf dem Grill zuzubereiten. Natürlich auch äusserst fantasievoll dekoriert. So konnten im Dessertgang alle Fantasie gelebt werden.



Die Gewinner

Gewonnen wurden die Grillmeisterschaften (Gesamtwertung aus fünf Gängen) vom **World Barbecue Team aus Zürich**. Vor dem Smoker Team Oberschaan und «Füür & Flamme» aus Oberhallau, einem der beiden Lokalmatadoren.



In allen Gängen gab es mehr oder weniger grosse Überraschungen, die immer zu Diskussionen Anlass gaben. Bei den Amateurteams gewannen **Los Grillos aus Bremgarten** vor den Smoker Dudes aus Winterthur und dem Team Greenhorns aus Kölliken.

Ranglisten auf der Website

Die einzelnen Ranglisten und viele Fotos von Anlass in Schaffhausen sind zu finden auf der Webseite der Swiss Barbecue Association: swissbarbecue.ch/News.html



Impressionen von den Amateur-Team Meisterschaften



Die Wettkämpfer sind nur die «halbe Miete» ...



... Aussage von Daniel Hack, Jury Marshall

Für eine gute BBQ-Meisterschaft braucht es hervorragende Wettkämpfer und Juroren! Fairness steht über allem, Spass wollen wir auch noch haben und das alles mit einer «Laien-Jury», das ist fast die Quadratur des Kreises!



Ausbildung wichtig

Wir sind in der Jury keine Profis sondern Amateure, die im Beruf was ganz anderes machen. Aber nichts desto trotz, versuchen wir immer professioneller zur werden. Nicht nur mit Ausbildungen in Theorie und Praxis, Dokumentationen (Juryhandbuch), sondern auch mit Betreuung auf dem Platz während den Jurierungen und mit Auswertungen nach dem Wettkampf über jedes Jurymitglied. Jeder der juriert hat, bekommt ein detailliertes Feedback zu seinen Benotungen und im Vergleich zu seinen Jury-Kollegen.



Ich bin überzeugt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, aber sicher noch nicht am Ziel. Jeder der eine konstruktive Kritik hat, ist eingeladen, dies in den folgenden Befragungen mitzuteilen.

Beim Teamwettkampf am Sonntag wurden von 35 Juroren insgesamt 740 Proben degustiert. Jedes Team lieferte drei Foodcontainer in die Blind-Jury und jede Probe wird von zwei unabhängigen Juroren bewertet. Von diesen insgesamt sechs Bewertungen werden die höchste und tiefste Note gestrichen.





*Oben: Instruktion der Jury-Mitglieder durch Werner Kurmann
Unten: Volle Konzentration bei der Dateneingabe – Mike Lüscher, der Datenmanager (vorne) und Werner Kurmann, Jury Marshall*



Gesamtsieger: World Barbecue Team, Zürich



***BELL BBQ MASTERS SERIES** Die vom Verband Swiss Barbecue Association, zusammen mit dem Hauptsponsor Bell durchgeführten Schweizer Barbecue-Meisterschaften bestehen aus einem dreistufigen Konzept, an dem seit vier Jahren gearbeitet wird: Basis sind die Einzelgrillmeisterschaften mit überregionalen Vorausscheidungen. Aus diesen begeisterten Grillern bilden sich Interessengemeinschaften und messen sich mit den bekannten Teams als Amateurteam = Stufe 2. Logisch, dass sich diese Gruppen später mit den Profis messen wollen = Stufe 3. Bereits heute sind ganz konkrete Ergebnisse dieses Konzepts sichtbar. Erfolgreiche Einzelgriller haben im Team bei den Amateuren mitgemacht, mit sensationellen Ergebnissen. Und auch bei den Profis sind inzwischen schon Teams, die aufgestiegen sind und einen hervorragenden Job machen. Beispiel: «Bier & Bones» aus St. Maurice im Wallis. Auffallend ist auch, dass bei den Einzelgrillern bereits zum zweiten mal eine Frau gewonnen hat. Daher vermutlich der Slogan: Männer zurück an den Grill!*

Impressionen Profi-Team Meisterschaften



Ein ganz grosses Dankeschön all den Sponsoren, den Verantwortlichen der Beef, der Stadt Schaffhausen, den Juroren, Helfern und vor allem den Teams und Grilleuren, die zu diesem grossen Erfolg beigetragen haben.

Sämtliche Ranglisten und eine grosse Anzahl Bilder finden Sie auf www.swissbarbecue.ch.

Freuen wir uns auf die nächsten Schweizer Barbecue-Meisterschaften im Spätsommer 2016. Datum und Ort sind noch nicht fix.

Auch wenn in der Gerüchteküche schon heiss gekocht wird. Sobald Ort und Datum bekannt sind, werden wir dies sofort mitteilen.

Also immer wieder reinschauen!

Agenda

Freitag, 13. November 2015, 18.00 Uhr, SBA-Metzgete-Bufferet
Restaurant Flugplatz Birrfeld, direkt beim Autobahnkreuz Birrfeld
(Essen offeriert von der SBA)

Samstag 2. April 2016, 17.00 Uhr, GV SBA, Restaurant Go West in Aarau

Frühjahr 2016 «The White Socks Barbecue Party» lasst Euch überraschen

Redaktion: Dani Hack, Páde Lüscher, José Schönenberger

Kontaktadresse:

Swiss Barbecue Association, Rainer Paiert, Baumgartenstr. 16, 8902 Urdorf