

Oberschaner Smoker überzeugten Jury

Vergangenes Wochenende fanden die Internationalen Barbecue- und Grilltage mit integrierter Schweizer Meisterschaft in Wattwil statt. Zum ersten Mal nahm dabei auch ein ambitioniertes Team aus Oberschan teil – es holte sich Rang 7.

Region. – Das Smokerteam Oberschan unter der Leitung des Teamcaptain Hans Frey entschloss sich bereits vor Monaten, bei diesem Anlass dabei zu sein. Mit vollem Ehrgeiz wurden in den letzten Wochen auch die Vorbereitungen in Angriff genommen. Das Wettkampfglement musste eingehend studiert werden. Eine Bedingung des Reglements ist beispielsweise, dass nur eine Person im Team den Beruf eines Koches oder eines Metzgers ausüben darf. Am Wettkampftag selber müssen aus einem genau vorgegebenen Warenkorb drei Menüvorgaben kreiert werden, welche von einer ausgewiesenen Fachjury bewertet wurden. Jedes Team durfte höchstens zwei Grillgeräte benutzen. Das «Smokerteam Oberschan» entschied sich, mit zwei sogenannten «Lokomotiven» (Grillgeräte für Smoken und Barbecue) anzureisen.

Weitere komplexe Vorgaben aus dem detaillierten Wettkampfglement mussten ebenfalls peinlich genau eingehalten werden. So durften nur die Gewürze von Zu Hause mitgenommen werden. Sämtliche anderen Zutaten waren streng verboten. Auch die Anzahl der zu benützenden Festbankgarnituren, die Präsentationszeiten, die Wasser- und Strombezugsstellen, die Hygiene, die Grösse des Platzes, das Auftreten mit einheitlicher Kleidung und Weiteres waren peinlichst genau vorgegeben.

Freitage und Mentaltrainer

Die Vorbereitungsphase gestaltete sich derart streng, dass die Teammit-

glieder manche zusätzliche Ruhetage beim Arbeitgeber einfordern mussten, um die gewünschte Qualität erreichen zu können. Für die ambitionierten Teilnehmer aus Oberschan zählte gemäss eigenen Aussagen nur ein vorderer Rang, um wieder zufrieden die Rückreise antreten zu können. Mit grosser Unterstützung der Ehefrauen und Freundinnen gekostet und bewertet. Mit diversen, wettkampfmässigen Trainings wurde die Mannschaft gedrillt und für den Anlass in Form gebracht. Dabei wurde zeitweise sogar die Unterstützung eines Mentaltrainers in Anspruch genommen.

Ein unerwarteter Erfolg

Am Sonntagmittag kam schliesslich der grosse Moment. Die Spannung spitzte sich zu, als man aus den Gesichtern der Jurymitglieder erahnen konnte, wie die Bewertung der drei Gänge ausfallen könnte. Das Oberschaner Team hat offensichtlich den Geschmack der Jury vollends getroffen. Über die Geheimnisse bei der Zubereitung der Kreationen darf nicht zuviel verraten werden, hat doch jedes Team seine eigenen Heimlichkeiten. Die Speisen der fünf Hobbyköche wurden jedenfalls so hoch gewertet, dass schlussendlich der hervorragende 7. Platz in der Gesamtwertung feststand. Bei den Vorspeisen (Fischgericht) konnte sogar ein Podestplatz errungen werden. Die zahlreich mitgereisten Fans hatten Grund zum Jubeln, konnte doch aufgrund des relativ geringen Budgets niemals mit einem solchen Erfolg gerechnet werden, zumal bei den anderen Teams vielfach Profis am Werk waren.

Die Teilnahme an der nächsten Schweizer Meisterschaft scheint bereits gesichert zu sein. Die nächsten Ziele: Vorbereitung, Sponsorsuche und wer weiss – vielleicht der Titel im nächsten Jahr und sogar die Beteiligung an der WM? (pd)

