

Smokers sind Vize-Grill-Meister

Ende August war es wieder so weit: Die Swiss Barbecue Association rief erneut zur Finalrunde der Bell-BBQ-Masters in Schaffhausen auf. Das Smoker-Team aus Oberschan kämpfte mit 14 anderen Teams um den Meisterschaftstitel.

MELANIE STEIGER

SCHAFFHAUSEN/OBERSCHAN. Es war bereits das zweitemal, dass das Smoker-Team aus Oberschan in der Kategorie Profi bei den Bell-BBQ-Master Series mitmischte.

Das Grillspektakel fand heuer am Wochenende vom 28. und 29. August in der Altstadt von Schaffhausen statt. Alle Teilnehmer hatten das gleiche Ziel vor Augen: den Titel «Schweizer Grillchampion 2015» zu gewinnen.

Für den grossen Moment geübt

Dafür mussten sie ein sechsgängiges Menu, welches die Veranstalter einen Monat vor dem Wettbewerb bekanntgaben, auf dem Grill zubereiten. Dadurch hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, die verschiedenen Gänge im Voraus zu grillieren und die Aufgaben im Team aufzuteilen. So tat dies auch das Smoker Team. Teamchef Hans Frey (Oberschan), Heinrich Gübser (Oberschan), Christian Gabathuler (Oberschan), Reto Kaiser (Heiligkreuz) und Roland Gubser (Mels) haben sich fest vorgenommen, den Titel anzustreben, nachdem sie vor einem Jahr noch den vierten Schlussrang belegten.

Keine Gasgrill-Geräte

Der erste Gang bestand aus Spare Ribs und Maisbrot. Es folgte Wolfbarsch mit Kartoffeln. Beim dritten Gang kochten die Teams Kalbskoteletts mit Gemüse und anschliessend Brisket mit BBQ-Sauce und Dessert. All



Das Smoker-Team von links: Christian Gabathuler, Hans Frey, Heinrich Gubser, Roland Gubser und Reto Kaiser.

Bild: pd

Kaum angekommen, bezogen sie auch schon ihren Platz. «Die Swiss Barbecue Association ihr 20-Jahr-Jubiläum feierte, lud der Veranstalter alle Anwesenden zum Apéro ein», berichtete Gabathuler. Doch konnten die Smokers nicht lange feiern, denn bis Mitternacht bereiteten sie sich noch auf den Wettkampf vor.

Nach wenigen Stunden Schlaf ging es um 3:30 Uhr frühzeitig mit den Zubereitungen los. «Die Gerichte mussten ab 11. Uhr jeweils zur vollen Stunde der Jury abgegeben werden», erläutert Gabathuler. Um nicht in Zeitnot zu geraten, bereiteten die Smokers das Brot, Brisket und Apfelstrudel rechtzeitig vor.

Hervorragendes Kotelett

Das Resultat fiel für die fünf Grilleure aus Oberschan sehr gut aus. Der erste Gang bescherte den Wartauern den 3. Platz und der Fisch landete auf Rang 4. Eine hervorragende Leistung vollbrachten die Grilleure mit ihrem dritten Gang, dem Kotelett und Gemüse, mit dem sie auf dem ersten Zwischenrang landeten. Das folgende Gericht fiel dafür zurück, kam lediglich auf Platz 10, und für den Apfelstrudel bekamen sie den sechsten Rang. Obwohl zwei ihrer Gerichte die Jury nicht ganz so überzeugen konnten, reichten die Zwischenresultate aus, um Vizemeister zu werden und sich damit gegenüber dem Vorjahr zu steigern. «Dieses Ergebnis ist ein toller Erfolg. Wir freuen uns bereits auf die nächste Meisterschaft», so Christian Gabathuler.



Bild: pd
Das erstplatzierte Kotelette.

diese Gänge wurden von einer Fachjury nach Geschmack, Garstufe und Optik bewertet.

«Im Gegensatz zu den anderen Teams verwenden wir keine



Bild: pd
Der 4. Gang: Brisket-Beef.

Gasgrill-Geräte. Alles wird im BBQ-Smoker zubereitet», erzählt Christian Gabathuler voller Stolz. Die Herausforderung dabei sei, die Gerichte punkt-



Bild: pd
Apfelstrudel zum Dessert.

genau zuzubereiten – vor allem beim Dessert. Deshalb bereiten sie sich in Schaffhausen frühzeitig auf den Wettkampf vor.