

## Weinfeldern & Kreuzlingen

# Mit Rippli und Whiskey zum Sieg

Die «Möhrli Griller's» aus Wigoltingen gewinnen die Barbecue- und Grill-Schweizermeisterschaft der Amateure.

Mario Testa

Hinter einer Palisadenwand in einem Wigoltinger Wohnquartier qualmt es. Der Duft von brennendem Holz liegt in der Luft. Das «Möhrli Griller's»-Team trainiert und geniesst. Vor kurzem haben Andras Sauter, Sabrina Bayerbach und Raffael Meier an der BBQ- und Grill-Schweizer-Meisterschaft den Titel unter den Amateuren abgeräumt – und das als einzige Newcomer unter den sechs Teilnehmern. «Wir wollten einfach mal vorbeischauen, aber dann haben wir gesagt, wenn schon, denn schon, nehmen wir doch gleich teil», sagt Andreas Sauter. «Seit vielen Jahren ist Grillieren unser Hobby. Der Reiz ist, das feine Essen und eine gute Zeit miteinander zu verbringen.»

In den vergangenen drei Jahren haben die drei Teammitglieder immer mehr Zeit in ihr Hobby investiert, haben mehrere Grills gekauft und waren damit bereit für ihre erste Meisterschaft. Also sind sie mit einem Wohnwagen und einem gut gefüllten Materialwagen los nach Giswil, wo am 12. Juni die Schweizer Meisterschaft stattfand. Am Samstag hat das Team den Stand eingerichtet. «Ich bin ja Gerüstbauer, also haben wir aus Gerüstelementen unseren Stand gebaut», sagt Andreas Sauter. «Die sind von der Höhe her perfekt, nicht so tief wie Festbänke», ergänzt Sabrina Bayerbach, die gelernte Köchin. Um der Hygiene Genüge zu tun, wurden die Gerüste mit Folie umwickelt. «Wir hatten einfach einen Kanister, andere fliessend Wasser.» Vor das Zelt kamen je ein Smoker und ein Grill und das Team war parat. «Dann haben wir leider einen krassen Anfängerfehler gemacht und in der Nacht auf Sonntag etwas zu lange und intensiv gefeiert. Am



Die «Möhrli Griller's» vor ihrem Smoker-Grill mit ihren Pokalen: Andreas Sauter, Sabrina Bayerbach und Raffael Meier.

Bild: Mario Testa

Samstagmorgen kamen wir kaum aus den Federn», sagt Raffael Meier und lacht.

### «Die Männer grillen, ich mache den Rest»

Das sei am ersten von drei Gängen anzumerken gewesen, den sie der Jury präsentierten: Ge-grillte Dorade mit Kartoffeln und Spargel. «Den haben wir etwas verhauen, aber danach haben wir uns gesteigert.» Als zweiten Gang galt es, Rippchen mit Jack-Daniel's-Rub, Gemüse und Krautsalat zu servieren. «Wir haben uns als Thurgauer natürlich für den Apfel-Jack entschieden. Auch Kaffee kam in die trockene Marinade, also den Rub», sagt Sabrina Bayerbach. Die Aufteilung der Aufgaben im Team sei klar: «Die beiden Männer grillen, ich mache den Rest.»

Mit dem zweiten Gang landeten die «Möhrli Griller's» unter den Amateuren auf dem zweiten Platz. Doch dann kam als letzter

### Die Regeln

Es dürfen an der Meisterschaft keine Schalen auf dem Grill verwendet werden, in denen sich Flüssigkeiten sammeln. Die Gänge werden alle zwei Stunden von einem Springer in einer Box abgeholt. **Die Jury degustiert in einem abgetrennten Raum** und weiss nicht, von welchem Team das Essen stammt. Die Profis mit bis zu sechs Personen müssen in vier Stunden fünf Gänge abliefern, die Amateure mit bis zu fünf Personen deren drei. (mte)

Gang das Dessert dran, die Obwaldner Spezialität Cholermüs mit Rhabarberkompott. «Mit dem Dessert haben wir alles herausgerissen», sagt Andreas Sauter. «Mit ihm und den Rippli wären wir sogar bei den Profis auf dem Podest gelandet.»

«Spannend ist es mit den Zuschauern. Auch sie durften probieren», sagt Sauter. Die Veranstalter der Swiss-Barbecue-Association stellen den Teilnehmern einen Warenkorb mit Fleisch und Fisch zur Verfügung, den Rest müssen die Teams mitbringen. «Wir haben die drei Pokale gewonnen und eine Flasche Jack Daniels mit unserem Namen drauf. Wir sind sehr zufrieden.»

Die Unterschiede zwischen Grillieren und Barbecue liegen in der Hitze und der Dauer. Ein

Grill ist heiss, das Fleisch kommt direkt drauf und ist bald durch. Beim Barbecue liegt das Fleisch nicht über der Glut und wird langsam durch den Rauch erwärmt und gegart. «Zuerst wird das Fleisch konserviert und nimmt den Rauchgeschmack an, bevor es gegart wird. Man muss investieren in ein Stück Fleisch», sagt Raffael Meier, der 29-jährige Schlosser aus Winterthur. Das dauert zwischen sechs und 18 Stunden. «Wir haben auch schon Melonen gegrillt, Schokoküsse mit Speck oder Ananas. Es geht fast alles und auch bei jedem Wetter.» An der nächsten Meisterschaft wollen die «Möhrli Griller's» – der Name leitet sich von Muttersauen ab – bei den Profis mitmachen. «Wir wollen nicht nur einfach den Titel verteidigen.»