

Die «Küche» nach draussen verlegen

Grillieren ist die älteste Methode Fleisch oder Gemüse zu garen. Eine Cervelat am Spiess, eine Bratwurst auf dem Rost oder ein Poulet im Elektrogrill. Seit einigen Jahren gibt es auch den Barbecuegrill oder Smoker. Mit ihm gelingt nicht nur ein Braten wunderbar zart.

Für Cora Blaser aus Lamboing BE steht das Grillieren im Smoker ganz oben auf der Hitliste. «Es ist klar, wer «nur» Bratwürste und Koteletts grillieren will, der braucht keinen Smoker», erklärt sie. Ein Smoker hat zwar seinen stolzen Preis. Doch für die amtierende Miss Barbecue ist der Smoker ein Prachtkerl, in dem sie neben Fleisch auch Beilagen wie Gemüse, Fruchtekuchen, Pizza oder auch Desserts zubereitet. Garen im Smoker erfordert Übung, erklärt die Fachfrau, welche mit ihrem Mann als Seeland Barbecue Team seit ein paar Jahren mit ihrem Smoker auf die Stör geht. «Auch wir mussten unser Lehrgeld bezahlen, doch wer ein bisschen übt, wird mit köstlichem Gargut belohnt.» Neben der Übung und dem Preis ist die Zeit ein wichtiger Faktor. Während des mehrstündigen Feuerns darf das Feuer nicht ausgehen. Am besten eignet sich Buchen- oder Fruchtholz, da Holzstücke, die auf die Glut gelegt werden, Rauch entwickeln. Das Wort «Smoker» (aus dem Englischen: Raucher) ist etwas irreführend. Denn nicht für jedes Gargut ist Rauch erwünscht und die Geschmäcker betreffend geräucherten Garguts gehen auseinander. «Geeignet ist der Smoker beispielsweise für geräucherte Hamme oder auch geräucherten Fisch», erklärt Blaser.

Was unterscheidet den Barbecue-Smoker von anderen Grillmethoden? Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass sich die Gargutkammer neben der Feuerkammer befindet und so das Garen indirekt bei niedrigerer Temperatur als auf dem Grill geschieht. Im

Smoker können grössere Fleischstücke und eine Vielzahl von Beilagen mitgegart werden. Cora Blasers Favoriten sind die Spare Ribs: «Im Smoker zubereitet, sind diese einfach von unerreichbarer Qualität», schwärmt sie. Bei Cora und Bernhard Blaser stehen zwei Smoker, welche sie beide bei der Firma Zaugg AG in Eggiwil bezogen haben. «Wir sind mit den Geräten sehr zufrieden. Andere Anbieter, welche zwar preislich günstiger sind, enttäuschten uns vom Material her. Gute Qualität hat einfach ihren Preis», ist sich Cora Blaser bewusst. *Franziska Schwab*

Informationen rund um den Smoker (auch Kurse): Cora und Bernhard Blaser. Tel. 032 315 31 82; E-Mail: info@barbecue-service.com; www.barbecue-service.com

Grillsysteme: Zaugg AG, Eggiwil. Tel. 034 491 81 11; E-Mail: info@zaugg-ag.ch; www.zaugg-ag.ch

Tipps rund ums Grillieren, viele Rezeptideen für Marinaden, Saucen, Beilagen sowie Fleisch bieten folgende Bücher:

- Margrit Amstutz: «Das Grillbuch», Fona-Verlag; Fr. 9.90; ISBN: 3-03780-263-4
- Alexander Rossi: «Kochen im Freien mit dem Gasgrill», Fona-Verlag; Fr. 19.90; ISBN: 3-03780-206-5
- Rezeptbuch «Fleisch vielfältig zubereiten»; Fr. 18.-; zu beziehen bei Proviande – Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Tel. 031 309 41 41; E-Mail: kommunikation@proviande.ch; www.proviande.ch



Foto: Franziska Schwab