

Sommerserie: DAS ELEMENT FEUER

# ... und Muskatnuss für die feine Kruste

Mit Feuer Essen zubereiten – das war eine der grossen Kulturleistungen der Menschheit. Barbecue-Profi Bernhard Blaser verfeinert dieses Erbe.

■ TOBIAS GRADEN



Campingplatz Sutz, Samstagmittag, 12 Uhr: Ein grosser, dunkel gekleideter Mann steigt auf dem Parkplatz aus einem Auto. Er streckt sich, bindet eine schwarze Schürze um. Er rückt seine Dächlikappe zurecht, zupft an seinem roten Halstuch und reckt den Kopf Richtung Camping. «Na, dann wollen wir mal», sagt er leise.

## Der richtige Mann

Dieser Mann hat heute eine Mission. «Blaser. Bernhard Blaser», könnte er sagen, wenn er nach seinem Namen gefragt wird. Bernhard Blaser ist unterwegs in Sachen Grillkunst, im Auftrag des BT soll er die Werke der Wochenend-Grillierer unter die Lupe nehmen, kritisch bewerten, Tipps geben, gelungene Köstlichkeiten loben.

Blaser ist der richtige Mann für diesen Service. Mit dem von ihm gegründeten Seeland Barbecue Team hat er an internationalen Wettkämpfen mehrere Erfolge eingeheimst: Dritter an der letzten Europameisterschaft. Fünfter an der Weltmeisterschaft in San Diego (USA) in den Kategorien «Beef» und «Chicken», was als grosser Erfolg gilt, da die Nordamerikaner wegen ihres vom hiesigen Verständnis abweichenden Mariniergeschmacks grundsätzlich Landsleute bevorzugen. Mehrere Podestplätze an Schweizer Meisterschaften und den Gold Cups in Kategorien wie «Dessert», «Spare Ribs», «Pork», «Geflügel».

Wie werden Hobby-Grillere im Urteil des Profis abschneiden? Blaser durchschreitet die Strässchen des Campings, reckt die Nase in die Luft. Wo riecht es nach Grillgut?

## Die richtige Lage

Bei Franz Wicki duftet aus dem Kugelgrill. Der Baselländer ist übers Wochenende hier und gönnt sich und seiner Familie einen gerollten Schweinshalsbraten. «Das sieht schön aus», kommentiert Bernhard Blaser. Der Braten schmort auf dem Grill, die Kohle ist ordentlich zur Seite geschauvelt. «So wird der Braten indirekt gegart, comme il faut.» Denn dies ist die wichtigste Grundregel: Das Grillgut darf keinen direkten Kontakt mit den Flammen haben, sonst brennt es an. Franz Wicki weiss das. Was ist denn die Beilage zu diesem schön-



Der Schweinsschulterbraten von Urs Iseli: «Keine Flamme, kein Rauch, weisse Glut – das ist ein gutes Zeichen», kommentiert Barbecue-Profi Bernhard Blaser. «Bei 75 Grad Kerntemperatur ist der Braten gar.»

nen Braten? «Teigwaren heute», tönt es von Wicki. «Aber wir grillieren gerne ab und zu Gemüsespieße mit.» Blaser nickt anerkennend. Die Zeiten, als nur Fleisch am Feuer zubereitet wurde, sind nämlich längst vorbei. Pilze, Gemüse, Tomaten, Peperoni, Mais... Problemlos können gesunde Beilagen mitgegrillt werden. Verbreitet sei dies aber noch nicht, sagt Blaser: «Ich bin überzeugt, wir werden heute nicht viele Beilagen sehen.»

Zu Franz Wicki kann Blaser aber schlicht «E Guete» sagen: «Er macht alles richtig.»

## Das richtige Ambiente

Nimmt Bernhard Blaser an einem Wettkampf teil, ist er unter Zeitdruck: «Materialausgabe ist um sechs Uhr morgens, ab 11 Uhr muss aber jede Dreiviertelstunde ein Gang abgegeben werden.» Sechs Gänge samt mitgegarten Beilagen sind verlangt.

Urs Iseli kann es lockerer angehen. Seit einer Stunde dreht sein gerollter Schweinsschulterbraten über der Glut. «Ich rechne mit 80 bis 100 Minuten Grillzeit», sagt der Basler – Grillieren hat etwas Kontemplatives, auch wenn wie bei Iseli der Motor der Drehvorrichtung surrt. Nicht zu vergessen ist die soziale Komponente: Gemütlich wartet Familie Iseli am Campingtisch, bis das Fleisch fertig ist. «Bei 75 Grad Kerntempe-

ratur ist der Braten gar», sagt Bernhard Blaser. Iseli nickt. Er grilliert gerne auch Beilagen, sogar Spätzli hat er schon über dem Feuer zubereitet. Der Grillprofi hat Lob parat: «Keine Flamme, kein Rauch, weisse Glut – das ist ein gutes Zeichen», sagt Blaser.

## Die richtige Würze

Die Bezeichnung «Grillprofi» ist zwar prägnant, aber genau genommen nicht ganz präzise: Bernhard Blaser betreibt einen «Barbecue Service», nicht einen «Grillservice». Barbecue bezeichnet die Zubereitung in einem sogenannten «Smoker», ein Ofen, der getrennte Kammern für Feuer, Grillgut und Rauch aufweist. In diesen Smokern, die als Autoanhänger in der Schweiz bis zu 3,5 Tonnen schwer sein können, wird das Fleisch «niedergarig» zubereitet, was viel Zeit in Anspruch nimmt: «Wenn ich «smokere», rechne ich mit einem Aufwand von bis zu fünf Stunden», sagt Blaser. Und doch tut er es, so oft er kann.

Die Mahlzeit von Willy Grütter dürfte rascher parat sein. Gutgelaunt sitzt er mit Familie und Freunden vor dem Cheminée und vertreibt sich die Wartezeit mit einem Glas Champagner. «Schweizer Guggeli mit 1500 Flugstunden» grilliere er. Saftig drehen sie an einem Spiess vor dem offenen

Feuer. «Das ist eine schöne Kombination», sagt Fachmann Blaser, «wie haben Sie die Poulets gewürzt?» «Mit Streumi und Aromat.» Blaser gibt einen Tipp: «Nehmen Sie viel Muskatnuss, das gibt eine zusätzliche Kruste.» Grütters Nachbar hört über den Zaun mit und ruft seiner Frau zu: «Lisbeth, chum cho lose!»

Denn gut gewürzt ist halb gewonnen. Im Gegensatz zu den Amerikanern, die ihr Fleisch in pikanter Barbecue-Sosse geradezu ertränken, verfolgen Mitteleuropäer eine dezenter Würzkultur: «Ich empfehle, die Marinade vor dem Grillieren wegzustreichen», sagt Blaser. Während des Grillvorgangs könne das Fleisch gut nachgewürzt werden, «besonders mit Salz».

## Das richtige Holz

Mit konzentrierter Nase geht der Streifzug weiter. Aus einem Cheminée steigt dichter Rauch. «Das ist sicher Tannenholz», sagt Blaser. Denn der Barbecue-Erfolg beginnt bereits bei der Wahl des Brennholzes: «Tannenholz eignet sich zum Anfeuern, nicht aber zum Grillieren», so Blaser. Hiefür solle möglichst trockenes, harzarmes Holz verwendet werden, «idealerweise Fruchthölzer». 45 Minuten später ist der Rauch verschwunden, eine üppige Grillplatte brutzelt über der Glut: Schweins- und Kalbsbratwürste,

Mais, Peperoni, Tomaten. «Schön, sehen wir noch Grillgut mit Beilagen», lobt Bernhard Blaser. Ein hungriger Fred Ramel bekräftigt: «Ich lege immer Beilagen dazu.» Angebrannt ist nichts, der Fachmann hat wiederum nichts auszusetzen.

Und Fred Ramel freut sich schon auf den nächsten Grilltag: «Morgen gibts Koteletts.» Denn

im Vergleich zu Barbecue-Wettkämpfern an Meisterschaften haben Hobbygrillierer einen grossen Vorteil: Ihr Grillgut wird nicht bloss degustiert, sondern mit Genuss gegessen.

Nächste Woche: Das Element Luft (mit dem Heissluftballon über dem Seeland). Bisher erschienen: Luft (Flugplatz Grenchen, 6. Juli), Erde (Schreibergarten, 13. Juli), Wasser (Wellen, 20. Juli).

## Feuer trotz einem Verbot

cbp. Man stelle sich einmal vor, die Menschheit hätte nie das Feuer kennen gelernt. Früheren Geschlechtern der Erde wäre es bestimmt gewesen, in Dunkelheit und Kälte dahinzugevegetieren. Das Leben hätte sich auf Dauer nicht durchgesetzt. Keine Fackeln hätten die Höhlen und später die Paläste erhellt und erwärmt, kein Fleisch hätte gebraten werden können. Dabei hatten doch unsere Vorfahren das Recht auf eine warme Mahlzeit pro Tag so gut wie wir. Ohne Feuer wäre auch der moderne Grill nicht erfunden worden.

Der dieses Element den Menschen brachte, war nach der Vorstellung der alten Griechen Prometheus – zu Deutsch: der Vorausdenkende – aus dem riesenhaften Geschlecht der Tita-

nen. Er hatte uns gern und schenkte es uns, obwohl er genau vorhersah (er machte seinem Namen alle Ehre), dass die Erdlinge mit Feuer nicht nur sorgsam umgehen würden. Aber Prometheus hatte Mut zum Risiko. Und empfand gleichzeitig eine diebische Freude: Er hatte mit seiner Gabe dem verhassten Himmelskönig Zeus eins ausgewischt. Wollte der uns doch tatsächlich diese Wärmequelle vor-enthalten. Prometheus aber wusste genau, dass wir sie für unsere Entwicklung brauchten. Er nahm Zeus' Rache in Kauf: An einen Felsen im Kaukasus gekettet, wurde des Unglücklichen Leber täglich von Zeus' Adler gefressen. Nachts wuchs sie nach. Eine Tortur. Aber die Erde behielt das Feuer.



Die Grillplatte von Fred Hamel: «Schön, sehen wir hier auch Beilagen.»



Der Schweinshalsbraten von Franz Wicki: «Die Kohle ist neben dem Fleisch. Richtig gemacht.»



Die Poulets von Willy Grütter: «Guggeli vorne, Feuer hinten – das ist eine schöne Kombination.»