

Barbecue – in Deutschland steht der Begriff als Synonym für eine Grillparty. Doch das ist so nicht richtig. Amerikanisches Barbecue – das steht für die stundenlange Zubereitung von Fleisch in spezi-

ellen Räucheröfen bei niedrigen Temperaturen. Und ist mittlerweile zum Sport geworden. Die deutsche und die europäische Elite trifft sich am Wochenende, 23./24. Juli, in Schliengen.



FOTOS: VOLKER MÜNCH

Ganz gemütlich gegart: eine Schweineschulter aus dem Smoker.

G(l)ut Ding will Weile haben

Für echtes Barbecue ist Geduld die wichtigste Voraussetzung / Zur Belohnung gibt es wahre Geschmacksexplosionen / Von Holger Knöferl

Es ist eine der wichtigsten Regeln beim Barbecue nach amerikanischem Vorbild: „If you look, you don't cook.“ „Wenn Du schaust, kochst Du nicht.“ Der Deckel bleibt zu, sonst wird das Fleisch nie fertig, weil die Wärme sonst aus dem nur etwa 110 Grad heißen Räucherofen entweicht. Zehn, zwölf, aber auch 20 Stunden kann es dauern, bis etwa ein Brustspitz aus der Rinderbrust den gewünschten Gargrad erreicht hat – butterzart und faszinierend aromatisch. Die Kerntemperatur liegt dann bei etwa 95 Grad. Zum Vergleich: Ein Medium-Steak bringt es auf etwa 56 Grad.

Wer sich dem Barbecue verschrieben hat, der gilt in seinem Bekanntenkreis schnell als leicht gekloppt. Der Auggener Michael Köpf kennt diesen ungläubigen Blick der Leute, wenn er ihnen das erste Mal von seiner Leidenschaft erzählt. Mit seinem Team „Dragon BBQ“ ist er regelmäßig auf Wettbewerben unterwegs. Er gibt selbst Kurse, wie man perfektes Bar-

becue nach den Regeln der „Kansas City Barbecue Society“ (KCBS) zubereitet. Und er richtet am 23. und 24. Juli auf dem Gelände der Winzergenossenschaft Schliengen das „1st Black Forest Smoke & Wine Festival“ aus, den ersten Barbecue-Wettbewerb nach den Regeln der KCBS in Baden. Die Plätze für die 40 teilnehmenden Teams gingen weg wie die warmen (Pulled Pork)-Semmeln. Die Mannschaften reisen nicht nur aus Deutschland an, sie kommen aus England, Holland, Tschechien und aus den USA. Die Szene ist international. Köpf hat in den vergangenen Wochen sein Fleisch in Amsterdam und Prag in den Rauch gehängt.

Gefordert wird von den Teams immer wieder das Gleiche: Brisket, Pulled Pork, Spare Ribs und Chicken. Eine Jury kürt dann die Sieger, sie bewertet Aussehen, Zubereitung und Geschmack der Proben. Der Wettbewerb zieht sich immer über ein Wochenende. Samstags ist Anreise und Aufbau, das Fleisch wird von der Jury

auf Hygiene überprüft und im Laufe des Abends geht es dann los. Die Smoker werden angeheizt und die Longjobs kommen rein: Pulled Pork und Brisket. Dann geht es durch die Nacht, am frühen Morgen folgen die Ribs, zum Schluss das Chicken. Irigendwann ab 12 Uhr am nächsten Tag wird das Fleisch dann in vier Etappen bei der Jury eingereicht.

Vier Kategorien stehen im Mittelpunkt

Und was übrig ist, bieten viele Teams den Besuchern der Veranstaltung dann zum Probieren an. Da sollte man auf die eine oder andere Geschmacksexplosion vorbereitet sein.

Jede Kategorie des Wettbewerbs hat ihre eigenen Anforderungen:

► **Brisket:** Das Brisket kennt der deut-

sche Metzger als Brustspitz aus der Rinderbrust. Das vorgeschriebene Stück ist zwischen vier und sieben Kilo schwer und besteht aus zwei Teilen, deren Fleischfasern genau im rechten Winkel zueinander verlaufen. Wichtig ist ein hoher Anteil an intramuskulärem Fett. Die Jury liebt es zart, aber es darf nicht zerfallen. Zuviel Rauchgeschmack ist auch nicht erwünscht.

► **Pulled Pork:** Vorgeschrieben ist ein „Boston Butt“ – ein Stück Schweineschulter mit Nacken inklusive Knochen. Fett, Sehnen und Bindegewebe lösen sich während des Garvorgangs auf, das Fleisch wird zart und saftig. Vor dem Essen wird es zerripft („gepulled“) – deswegen kennen wir es auch als Zupfbraten. Wer es richtig drauf hat, löst den „Money muscle“ aus, eine Art Filet des Stücks, und präsentiert den der Jury als Medaillons.

► **Spare Ribs:** Kennen wir natürlich auch in der badischen Küche – als Schäl-

rippchen. Beim Barbecue nach KCBS werden aber Baby Back Ribs verwendet, die heißen bei uns Kotelettrippchen. Die sollen zum Schluss weich und zart sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen. Wenn das Fleisch aber von selbst vom Knochen fällt, ist das schlecht. Fachbegriff für BBQ-Angeber: „Fall of the bone“.

► **Chicken:** Hähnchen halt, aber eine ganz knifflige Kategorie. Man darf verwenden, was man will. Aber Würzung und Garpunkt sind eine Wissenschaft für sich. Und: Wenn mit Haut zubereitet, dann muss sich diese Haut auch beißen lassen. Das ist bei der Niedriggarmethode aber ein Problem, denn normalerweise wird die Haut eher gummiartig. Was hilft: Die Haut vorher abziehen, das ganze Fett auf der Innenseite vorsichtig mit dem Messer abschaben und dann wieder auflegen. Diesen unglaublich aufwändigen Job übernimmt immer der aus dem Team, der eine Strafe verdient hat.

HINTERGRUND

Das wird geboten

1st Black Forest Smoke & Wine Festival am 23./24. Juli

► **Programm:** Das „1st Black Forest Smoke & Wine Festival“ findet am Wochenende, 23. und 24. Juli, auf dem Gelände der Winzergenossenschaft Schliengen statt. Während der Veranstaltung besteht für Besucher die Möglichkeit, den rund 40 Teams über die Schulter zu schauen. Am Samstag wird es ab 14 Uhr interessant, am Sonntag ab 12 Uhr. Die Siegerehrung findet am Sonntag gegen 17.30 Uhr statt. Davon lassen die Teams die Besucher auch gerne ihre Ergebnisse probieren. Außerdem gibt es ein Rahmenprogramm mit Musik und Grillshows. Für das leibliche Wohl wird auch gesorgt.

► **BZ-Team:** An den Start geht mit „Baden in Glut“ auch eine Mannschaft der Badischen Zeitung. Sie besteht aus den beiden Redakteuren Holger Knöferl und Joachim Röderer sowie Stefan Rensing, dem Sieger des letztjährigen BZ-Wettbewerbers „Grillen mit Edeka“. Wer die Mannschaft bei der Vorbereitung beobachten will, findet sie bei Facebook: www.facebook.com/badeninglut

► **BZ-Grillwettbewerb:** Am Samstag, 23. Juli, findet von 14 Uhr bis 18 Uhr ein Grillwettbewerb statt. Acht Teilnehmer können dabei ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis stellen. Es gibt attraktive Preise zu gewinnen, Hauptpreis ist ein kombinierter Grill und Smoker Napoleon 300 im Wert von 400 Euro. Die Aufgabe besteht darin, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein komplettes Hauptgericht zu grillen. In der Jury sitzen der Endinger Sterne-Koch Thomas Merkle, Veranstalter Michael Köpf, BZ-Redakteur Holger Knöferl und ein Profi-Smoker. Sämtliche Grill-Utensilien werden den Teilnehmern zur Verfügung gestellt, über den Inhalt des Warenkorbs werden sie vor der Veranstaltung informiert, um sich vorbereiten zu können.

► **Teilnahme:** Wer bei dem Grillwettbewerb mitmachen will, bewirbt sich mit seinem Lieblings-Grillrezept und einem Foto mit einer E-Mail an: knoferl@badische-zeitung.de Einsendeschluss: 1. Juli 2016

Die hohe Schule am Feierabend

In Müllheim bereitet sich ein lokales Team auf den Wettbewerb in Schliengen vor

Sie pflegen seit einigen Monaten die hohe Schule des Barbecue-Grillens: das „Müllheim Afterwork BBQ-Team“. Eine lange Freundschaft brachte nun eine neue Gemeinsamkeit an den Tag: das Barbecue – und zwar streng nach den Wettbewerbsregeln wie sie in Nordamerika und seit einigen Jahren auch in Europa gelten. Für Außenstehende ist das schon eher Wissenschaft, für eingefleischte Grill-Enthusiasten wie das Müllheim Afterwork BBQ-Team ein Riesenspaß und Herausforderung zugleich. Die Idee zu dem Barbecue-Team hatten Klaus-Peter Noftz und Jochen Kaucher. Bei Dirk Brunner und seiner Frau Alexandra stießen die beiden schnell auf offene Ohren. Der selbständige Metzgermeister gab bereits in der Vergangenheit für Kunden Grillkurse. Deshalb mussten die Brunners nicht lange überlegen. Schnell komplettierten Sandra Kappeler und Jan Ruthner das Team, in dem wirklich jede helfende Hand gebraucht wird. So trifft sich das Team seit Spätherbst 2015 zweimal im Monat.

Eigentlich ist es eher ein Training, wie Klaus-Peter Noftz sagt. Und es ist mit einer Menge Arbeit und Know-how in Sachen Fleisch-Präparation verbunden. „So arbeiten wir dann allmählich unser Wettkampf-



Das „Müllheim Afterwork BBQ Team“ beim Training (von links): Klaus-Peter Noftz, Alexandra Brunner, Dirk Brunner, Sandra Kappeler, Jochen Kaucher und Jan Ruthner.

Programm ab“, erklärt Jochen Kaucher. Über aller Arbeit und Konzentration steht allerdings der Spaß am gemeinsamen Grillen, machen die Teammitglieder deutlich. Trotzdem hat sie der Ehrgeiz gepackt, bei Wettbewerben so gut wie möglich abzuschneiden. Ein erster Versuch führte

die Müllheimer zum internationalen Contest ins schweizerische Brugg. Es war eine gelungene Premiere: Am Ende kamen sie unter sehr erfahrenen Teams immerhin auf den zehnten Platz, in manchen Einzeldisziplinen sogar auf vordere Platzierungen. **Volker Münch**