



BBQ Wiesel

Die BBQ-Wiesel, das sind Oliver Sievers, Thorsten Brandenburg, Klaus Breinig, Gordon Narloch und Alfons Wien (v. l.). Im Jahr 2013 beschlossen die begeisterten Griller aus dem Ruhrpott, als Team an internationalen Wettbewerben teilzunehmen. In unserem Interview geben sie Dir Tipps, damit auch Dein nächstes Grillevent ein purer Erfolg wird.

BBQ WIESEL

Was ist Euer ultimativer Grill-Tipp?

Mit viel Geduld und Hingabe beim Grillen erhältst Du das leckerste Ergebnis. Lerne, wie Du Hitze und Fleisch in köstlichste Kombination anwendest, wähle Dein Lieblingsgewürz – und ganz wichtig: Lade Dir Freunde oder Familie ein, denn gemeinsam macht Grillen noch einmal mehr Spaß.

Was ist Eurer Meinung nach das größte Grill-Märchen?

Bier übers Fleisch – das trägt nichts zum Geschmackserlebnis von gegrilltem Fleisch bei. Beim Darüberschütten werden nur Aschepartikel der Kohle oder der Briketts hochgewirbelt, die am Fleisch kleben bleiben können. Das Fleisch vor dem Grillen in einer Biermarinade einzulegen, kann sehr gut schmecken.

Was ist bei der Auswahl der Zutaten zu beachten?

Gute Zutaten sind die Grundlage für ein köstliches Grillergebnis. Lass Dich von Deinem Fleischhauer beraten, welches Stück Fleisch er Dir empfehlen würde. Gute Gewürze sind ein großer Teil des Geschmacks.

Woran erkennt man gute Fleischqualität?

Gutes Fleisch ist nicht auf einen Blick zu erkennen. Herkunft, Rasse und z. B. die Farbe des Fleisches sind mögliche Hinweise auf die Qualität. Aber jedes Tier ist individuell. Am besten Du suchst Dir einen Fleischhauer, der Dir bei der Auswahl des Grillguts hilft. So lernst Du, wonach er die Auswahl und damit die Qualität seines Fleisches bestimmt.

„Wer mag, überbackt Gemüse mit Käse.“

Nicht jeder mag viel Fleisch. Welches Gemüse oder Gemüsegericht sollte man einmal gegrillt haben?

Es gibt tolle Gemüsegerichte vom Griller: Spargel, Paprika, die klassische Grillkartoffel usw. Alles kann gegrillt werden. Hilfsmittel wie Pfannen sind toll dafür geeignet. Klingt wie vom Herd, aber vom Griller kommt noch das geniale Grillaroma hinzu. Füll Dein Gemüse mit anderem Gemüse z. B. gefüllte Paprika. Wer mag, überbackt es dann noch mit geschmackvollem Käse.

Die Temperatur spielt beim Grillen ja eine große Rolle. Wie kontrolliert ihr, dass nichts zu kalt oder zu heiß gegrillt wird?

Mithilfe des Deckelthermometers kann ich die Garraumtemperatur bestimmen, mit einem Einstechthermometer die Temperatur des Fleisches. Beides zusammen ist der halbe Weg zu einem perfekten Ergebnis.

Was sollte man unbedingt mal auf einem Griller ausprobiert haben?

Es gibt eigentlich so gut wie nichts, was man

nicht auf dem Griller zubereiten kann. Fleisch, klar, Gemüse sowieso, Nachtisch usw. Nutze den Griller als Backofen – und Du kannst alles zubereiten, was Du gerne isst, nur eben mit dem unvergleichlichen Geschmack des Grillens.

„Fleisch nicht zweimal töten! Angrillen bei hoher, Garziehen bei niedriger bis mittlerer Temperatur.“

Manches, das man auf den Griller packt, soll man durchgaren. Zum Beispiel Geflügel. Wie stellt ihr sicher, dass alles schön saftig bleibt?

Jede Fleischsorte hat eine optimale Gartemperatur. Beim Hähnchen sollten es schon 80 Grad sein, bei einer Ente sogar noch mehr – bis zu 90 Grad. Da ist es am Anfang einfach notwendig, in eine Tabelle zu schauen. Durchgegart bedeutet für uns, den Garpunkt optimal nach unserem Geschmack zu treffen. Am Beispiel Steak wird das besonders deutlich. Zwischen 50 und 60 Grad liegt hier die Gartemperatur. Das nennt sich dann rare, medium oder well done. Jeder mag sein Steak anders. Neben der Wahl der Zieltemperatur ist auch die Garmethode für die Saftigkeit entscheidend.

Ihr seid Brisket-Weltmeister. An die Zubereitung einer ganzen Rinderbrust traut sich nicht jeder. Wie gelingt der Einstieg?

Rinderbrust gehört zur heiligen Trilogie des BBQ – neben Schweineschulter und Schweinerippchen die wohl herausforderndste. Die Grundlagen sind hier der Zuschnitt der Brust, die Garmethode und die Würzung. Ist man mit allen 3 Dingen gut vertraut, wird es auch mit der Rinderbrust klappen.



Grillerfolge der BBQ Wiesel

- Deutscher Grillmeister der Amateure 2014
- Deutscher Vizegrillmeister der Profis 2015
- Bestes internationales Team (in der Kategorie Chicken) Jack Daniels Invitational World Championship 2015 & 2016
- BBQ-Vize-Europameister 2016
- 5-facher Titelgewinn eines BBQ-KCBS-Wettkampfs und damit erster deutscher KCBS-Grand-Champion in der Geschichte dieses Wettkampfs
- BBQ-Weltmeister 2017
- World Food Champion-BBQ 2018, als erstes deutsches Team überhaupt

