



Diese Tiere werden verschont: Auf dem Grill von Barbecue-Profi Beni Blaser landet fast alles, doch mit diesen Eseln führt er Trekkings im Berner Jura durch. Bild: Adrian Streun

**Bielensee Schifffahrt**

**Mich Gerber spielt auf dem Mobicat**

bal. Der Solarkatamaran auf dem Bielensee feiert 2011 das zehnjährige Bestehen. Aus diesem Anlass findet heute und morgen bei Vollmond eine Jubiläumsschifffahrt statt: Zu Gast ist der Ausnahmebassist Mich Gerber, der bekannt dafür ist, an schönen Orten in der Natur Konzerte zu geben. Es verspricht also, eine unvergessliche Fahrt mit stimmungsvollen, akustischen Klängen zu werden.

Die Fahrt heute ist bereits ausgebucht. Für morgen gibt es noch Tickets.

Seit der Inbetriebnahme im Sommer 2001 legte das Solar-schiff über 20 000 Kilometer zurück – dies entspricht der Strecke von Biel bis nach Neuseeland. In den zehn Jahren hat das Schiff 42 000 Personen befördert – allein mit Sonnenenergie. Und so 100 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart.

**NACHRICHTEN**

**Aegerten: Gemeinde will bauen**

mt. Der Gemeinderat von Aegerten beabsichtigt, auf der gemeindeeigenen Parzelle «Liechtiareal» (Ecke Schwadernastrasse und Reuentalstrasse) Wohn- und Geschäftsräume zu bauen. Des weiteren will er den Dorfplatz aufwerten und längerfristig zu einem ansprechenden Begegnungsort umgestalten.

**Grenchen: Verkehrsbehinderung**

mt. Bis Ende August bleibt die Schlachthausbrücke in Grenchen für alle Motorfahrzeuge komplett gesperrt. Grund dafür sind die laufenden Sanierungsarbeiten. Die Umleitung ist signalisiert. Der Verkehr wird über das Zentrum umgeleitet. Fussgänger und Fahrräder können die Brücke aber weiterhin passieren.

**Grenchen: Zehn waren zu schnell**

mt. Über 90 000 Fahrzeuge haben im Monat Juni die fixen Radaranlagen in Grenchen passiert. Wie die Kantonspolizei mitteilte, wurden dabei zehn Missachtungen des Rotlichts registriert und zehn Fahrer waren zu schnell unterwegs.

**Dieser Mann lehrt Sie das Grillen**

In der neuen **Sommerserie** führt Sie das BT Schritt für Schritt zur perfekten Grillade. Der Mann, der uns in die Kunst des Grillierens einführt, ist Beni Blaser, Gründer des Seeland Barbecue Team.

**PARZIVAL MEISTER**

Es ist ein Thema, über das man Abende lang diskutieren könnte. Jedenfalls dann, wenn das Gegenüber Beni Blaser heisst. Die Rede ist vom Schweizer Volkssport, dem Grillieren. Es dauert jedoch keinen Abend lang, nein, höchstens fünf Minuten, bis man merkt, dass Barbecue für Beni Blaser mehr ist als nur Essenszubereitung. Es ist gleichzeitig sein Job, seine Kunst, sein Sport.

Feuer an, Fleisch drauf – so einfach ist es nicht. Der Weg zum perfekten Geschmack und Garpunkt führt über viele Stationen. Wie Sie die richtig meistern, erklärt Beni Blaser in der sechsteiligen Sommerserie im «Bielser Tagblatt». Über die verschiedenen Geräte und Brennstoffe, Kräuter und Marinaden, Saucen und Beilagen arbeiten wir uns vor, bis am Ende das Fleisch auf dem Grillrost landet (siehe Infobox).

**Wettkampf als Antrieb**

Wie man es richtig macht, das hat sich Beni Blaser grösstenteils selber beigebracht. Die Grundlage für seinen späteren Erfolg holte er sich zwar bereits in der Lehre als Koch und Traiteur. Auch während den elf Jahren, in denen er in Biel einen Catering-Service betrieb, stand Blaser oft hinter dem Grill. Doch «auf den Geschmack» kam der heute 51-Jährige erst nach dem Lesen eines Artikels in der «Schweizer Illustrierten» im Jahr 2001. Die Lektüre über den damals amtierenden Schweizer Meister im Barbecue, «Grill-Ueli», machte ihn «gluschtig». «Ich wollte mich messen», blickt Blaser zurück.

Noch im selben Jahr meldete er sich für die Barbecue-Europameisterschaft an und gründete

mit seiner Frau und einem Kollegen das Seeland Barbecue Team. Drei Monate vor dem Wettkampf wurde ihnen der Menüplan geschickt. Dann ging es los: Fachliteratur lesen, Rezepte kreieren und diese Tag für Tag am Grill ausprobieren. Der Aufwand lohnte sich, die Seeländer holten sich auf Anhieb den dritten Platz in der Kategorie «Beef», also Rind.

**Die Goldmedaille fehlt**

Bis heute bestreitet das Seeland Barbecue Team verschiedene Grillmeisterschaften. Nur die internationalen Wettkämpfe lässt Blaser mittlerweile aus, «das liegt zeitlich nicht mehr drin». Die letzte Weltmeisterschaft, an der das Seeländer Team teilnahm, fand 2005 in Deutschland statt. 63 Teams traten an, die Seeländer landeten auf dem 27. Gesamtrang. An der Weltmeisterschaft in den USA im Jahr 2002 belegte Blaser den fünften Platz in den Kategorien «Chicken» und «Beef». An nationalen Meisterschaften schaffte es das Seeland Barbecue Team immer wieder aufs Podest, für den ersten Platz reichte es bisher aber nie. «Für mich ist das keine Schmach», sagt Blaser. Regelmässig vorne mitmischen zu können sei schon ein grosser Erfolg. Und: «Weltmeister, Europameister, Kochprofis – wir haben schon alle besiegt.»

Mit der Teilnahme an den Wettkämpfen wurde Blaser schnell einmal zum Profi. Seinen

**Die Grillserie**

In der sechsteiligen Grillserie zeigt das BT den Weg zur perfekten Grillade auf. Und das ist die Abfolge:

- **Gas oder Kohle?** Kugelgrill oder Smoker? Welches Gerät und welcher Brennstoff zu welchem Grill passen.
- **Gewürze und Marinaden:** Welche Kräuter und Gewürzmischungen zu welchem Fleisch gehören.
- **Diese Saucen** empfiehlt der Profi und so stellt man sie selber her.
- **Beim Grillieren** geht es nicht nur um Fleisch. Tipps und Tricks für **Vegetarier**.
- **Auch Desserts** lassen sich auf dem Feuer zubereiten.
- **Das Finale.** Folgende Gerichte zeigt der Profi: Schweinsnerstück, Schweinskoteletts, Schweinshals, Lammkoteletts, Poulet, Alaskalachs. (pam)

«herkömmlichen» Catering-Ser-vice, wie Blaser ihn nennt, spezialisierte er auf Barbecue. Seither zieht er mit seinem «Smoker» von Anlass zu Anlass. Oder er gibt Barbecue-Kurse.

**Die Männersache**

Wie Beni Blaser sind die meisten Barbecue-Profis Männer. Das sieht er an den Wettkämpfen und

in den Kursen, die er gibt. Woher kommt es, dass Grillieren – und das Philosophieren darüber – vorwiegend ein Männerding ist? Beni Blaser lacht: «Vielleicht, weil Männer mehr Freude am «Fürle» haben.» Er überlegt weiter. Und noch eine mögliche Erklärung: «Man denkt, Grillen sei einfach. Deshalb wagen sich auch die Männer ran.» Aber: Einfach sei es eben nicht, und viele würden Fehler machen. Schlechtreden will er die Grillnation Schweiz aber nicht. Vielmehr sei er beim Blick über den Gartenzaun immer wieder beeindruckt, was so alles auf Schweizer Grills zubereitet wird.

Die klassische Rollenverteilung zeigt sich übrigens auch bei Blasern – jedenfalls, wenn es ums Grillieren geht. Am Feuer steht Beni Blaser, seine Frau Cora kümmert sich um das ganze Drumherum. Und das tut sie gut: Seit 2006 trägt sie den Titel «Miss Barbecue» der Swiss Barbecue Association.

**Lamas und Schafe**

Beni und Cora Blaser leben heute nicht mehr nur vom Barbecue. Von Lamboing im Berner Jura aus, wo der Porter seit über zehn Jahren wohnt, organisiert er mit seiner Frau Lama- und Esel-Trekkings. Im Angebot haben sie Ausflüge von einem halben Tag bis zur viertägigen Reise. «Das verbinden wir dann natürlich mit einem Barbecue», schmunzelt Blaser. 2002 hat sich das Paar die

**Die empfohlene Fachliteratur**

pam. Barbecue-Profi Beni Blaser hat sich sein Wissen unter anderem aus Büchern geholt. Auf dem Markt gebe es aber zu viele schlechte Fachbücher über das Grillieren, so Blaser. Oft seien die Rezepte gar nicht umsetzbar oder schlichtweg nicht gut. Drei Bücher, sagt Blaser, könne er jedoch empfehlen. Angefangen beim Standardwerk: «Weber's Grillbibel». Das Buch des amerikanischen Grillgurus Jamie Purviance beinhaltet rund 160 Rezepte zum Grillen mit Gas und Holzkohle. Die Zubereitung wird verständlich ge-

schildert, die einzelnen Schritte sind bebildert. Die «Grillbibel» enthält zudem die Grundtechniken rund ums Grillieren und Tabellen zur Garzeit der einzelnen Fleischsorten.

Auch das zweite Werk, das Blaser empfiehlt, stammt von einem US-Amerikaner. Steven Raichlens Buch trägt den schlichten Titel «Barbecue» und richtet sich sowohl an Anfänger als auch an Profis. Die über 100 Grillrezepte beinhalten Spezialitäten aus aller Welt, von der Rinderbrust Texas-Style bis zu japanischen Yakitori-Spiessen. Auch

in diesem Buch werden die Grundtechniken erklärt.

Als drittes Buch empfiehlt Blaser das Werk des Schweizer Ueli Bernold, besser bekannt als «Grill-Ueli» (so heisst auch das Buch). Die 72 Rezepte des mehrfachen internationalen Barbecue- und Grill-Champions sind verständlich beschrieben und mit Anleitungsbildern versehen. Während Blaser die ersten beiden Bücher als Standardwerke beschreibt, die sich für den Einstieg eignen, empfiehlt er «Grill-Ueli» eher Leuten, die schon mehr Erfahrung am Grill haben.

REKLAME

**grosser % Sommerausverkauf**  
15.7. - 31.8. 2011

Polstergruppe 3er und 2er aus hochwertigem Longlife Leder, ohne Kopfstütze  
**nur 2990.-\***  
statt 3534.-

\* Abholpreis, Angebot gültig bis 31. August 2011

Büetigenstrasse 74  
2557 Studen bei Biel  
Tel. 032 373 49 20  
[www.moebel-laubscher.ch](http://www.moebel-laubscher.ch)

**möbel laubscher**  
wohlfühlen mit stil