

## Nicht ohne seinen Smoker

Im ersten Teil der **Grillserie** räumt das BT mit einem Irrglauben auf: Ob man mit Gas oder Holzkohle grilliert, macht geschmacklich keinen Unterschied. Beim Barbecue hingegen macht das Holz den Unterschied.

PARZIVAL MEISTER

«Für mich kommt das nicht in Frage», sagt Beni Blaser und verwirft die Hände. «Das ist eine Frage der Philosophie. Eine Dampflokomotive betreibt man auch nicht mit Benzin.»

Wir sind beim Thema Gasgrill. Im ersten Teil der BT-Grillserie befassen wir uns mit Barbecue-Profi Beni Blaser mit verschiedenen Grilltypen und Brennstoffen. Holz und Kohle, auf etwas anderes setzt Blaser nicht. Doch wie seine Aussagen zeigen, ist dies für ihn eine emotionale Angelegenheit. Ganz nüchtern betrachtet, hat sogar er Lob für den Gasgrill übrig. Punkto Hitzeregulierung etwa gebe es nichts Einfacheres. «Man kann den Gashahn auf- oder zudrehen. Fertig.» Bei Kohle brauche man deutlich mehr Zeit.

Aber was ist mit dem Geschmack? Auf Kohle gebraten schmeckt das Fleisch doch anders? Beni Blaser lacht. Nein, das sei ein Irrglaube. In der kurzen Zeit, in der man das Fleisch grilliert, könne es den Rauchgeschmack nicht aufnehmen. «Es gab schon so viele Blindtests, und alle haben gleich geendet: Die Leute schmecken den Unterschied nicht.» Der Geschmacksunterschied – nichts als ein weit verbreiteter Irrglaube. Der Unterschied liegt im «Feeling» und passiert nur in den Köpfen der Leute.

### Die Königsklasse

Ganz anders ist dies beim Barbecue. Hier spielt das Holz sogar eine sehr wichtige Rolle für den Geschmack. Der Grund dafür sind die unterschiedlichen Garmethoden. Grilliert wird direkt über der Glut bei grosser Hitze, Barbecue ist garen bei tieferen Temperaturen (siehe Infobox).



Beni und Cora Blaser mit ihrer Familie: Der Kugelgrill, der grosse Smoker für Anlässe und der kleine Smoker für den Familiengarten.



Mit dem Vorglüher hat man nach 15 Minuten die perfekte Glut, die Temperatur lässt sich beim Kugelgrill über die Luftlöcher regulieren. Beim Smoker notiert sich Beni Blaser jeweils die Garzeit. Holzschnitzel sorgen beim Räuchern für die spezielle Duftnote. Bilder: Adrian Streun

Folglich dauert der Garprozess länger und das Fleisch nimmt den Geschmack auf. Beni Blaser stapelt in seinem Smoker zuerst Buche und Fruchtholz. Am Ende gibt er Rebholz dazu. Während Buche und Fruchtholz der Garant für lang anhaltende Hitze sind, sorgt das Rebholz für eine spezielle Duftnote.

Der Smoker, das ist dieses Grillgerät, das man vorwiegend in Reportagen über die USA sieht. Für

Beni Blaser ist das Gerät schlicht das «Nonplusultra» auf dem Markt. Und er sagt, an Wettkämpfen, die er mit seinem Seeland Barbecue Team bestreitet, könne man ohne Smoker gar nicht vorne mitmischen. Das Prinzip ist einfach: Feuer und Fleisch befinden sich nicht im selben Gefäss, sondern nebeneinander und sind mit einer regulierbaren Luke verbunden. Darüber strömt die Hitze vom einen ins andere Ge-

fäss. Wichtig ist dabei, dass das Feuer nie erlischt. Sonst hat man eine zu starke Rauchbildung. «Und ich will das Fleisch ja nicht räuchern», so Blaser. Wobei das durchaus möglich wäre. Blaser bereitet in seinem Smoker auch Räucherfisch zu. Der Barbecue-Profi öffnet die Feuer-Luke und schüttet Holzchnitzel rein. Die Flammen erlöschen, es mottet. Ein Duft von Whisky liegt in der Luft. Kein Wunder, sind doch die

Schnitzel aus alten Whisky-Fässern gefertigt.

### Grillen ist Grillen

Ein Smoker ist ein Gerät für jemanden, der nach Perfektion strebt. Denn grundsätzlich gilt: Je niedriger die Temperaturen und je länger die Garzeit, desto zarter ist das Fleisch am Ende.

Wer nicht garen, sondern grillieren will, der brauche eigentlich nur einen Grillrost, sagt Beni

### Der Unterschied

Im Volksmund wird Barbecue oft als **Synonym** für Grillieren gebraucht. Das ist **falsch**. Es handelt sich um unterschiedliche **Garmethoden**:

- **Barbecue** steht für **indirektes Grillieren**. Das Gargut (von Fleisch bis Brot) liegt nicht direkt über der Glut, sondern wird durch die heisse Abluft des Feuers bei Temperaturen zwischen 80 und 300 Grad gegart. Verbreitet ist Barbecue vor allem in den USA.

- **Grillieren** ist das, was wir hier kennen. Das Fleisch wird im wörtlichen Sinne **direkt über der Glut** grilliert. Die Temperatur beträgt rund 800 Grad. (pam)

Blaser. Denn ob man im Kugelgrill oder an einer Feuerstelle am See grilliere, spiele keine Rolle. Wichtig ist aber: «Das Fleisch darf erst auf den Grill, wenn die Kohle weiss ist.» Vorher sei sie zu heiss. Zudem empfiehlt Blaser den Kauf eines Vorglühers. In dem zylinderförmigen Gefäss liegt die Kohle kompakt und die Glut breitet sich schneller aus, als wenn man die Kohle im Grill verteilt.

Wer zu Hause grilliert, sich aber auch einmal an ein Barbecue wagen will, der setzt auf einen Kugelgrill (mit Temperaturanzeige). Denn im Kugelgrill lässt sich direkt und indirekt grillieren. Der Deckel ermöglicht die Temperaturregulierung. Für das Barbecue wird die Kohle einfach an den Rand geschoben und das Fleisch in der Mitte des Grills gegart.

Fazit: Der Gasgrill ist ideal für Leute, die es schnell und einfach mögen. Der Kugelgrill eignet sich für Anfänger und Fortgeschrittene, die nicht auf das Ursprüngliche verzichten wollen. Wer gerne viel Zeit in sein Essen investiert, findet im Smoker das passende Gerät.

**BT-GRILLSERIE:** Nächste Woche zeigt Beni Blaser Gewürze und Marinaden. Blaser ist Gründer des Seeland Barbecue Teams und betreibt einen Barbecue Service.

## Lärm im Camperparadies

Auf einer Baustelle neben dem Camping in **Sutz-Lattrigen** lärmen mitten in der Hochsaison die Bagger. Die Campinggäste fühlen sich in ihrer Ruhe gestört.

dst. Es ist ein heisser Sommertag in Sutz-Lattrigen. Der Campingplatz der Burggemeinde liegt still am See, die Camper sitzen in ihren Gärten im Schatten.

Neben dem Camping stehen zwei grosse Baumaschinen verlassen auf einem Areal mit umgegrabener Erde – dem ehemaligen Unia-Campingplatz.

Den Arbeitern sei der Humus ausgegangen, vermuten die Campinggäste. Durch diesen Bauunterbruch sei für einen Moment Ruhe eingekehrt.

### Arbeiten verzögern sich

Im letzten Oktober mussten ein Dutzend Langzeitcamper des Unia-Campings ihre Wohnwagenabauten abreißen und den Campingplatz verlassen (das BT berichtete).

Die Gemeinde will auf dem ehemaligen Unia-Gelände eine

Erweiterung des bestehenden Naherholungsgebiets für die Bevölkerung schaffen. Im Rahmen der See- und Flussufergesetzgebung und der Renaturierungsmassnahmen ist im Jahr 2003 von Seiten des Kantons die Auflage gestellt worden, die Freifläche des Badeplatzes Sutz zu vergrössern. Auf dem Areal soll eine Liegewiese entstehen und daneben ein Beach-Volleyball-Feld. Für Letzteres wartet die Gemeinde noch auf die Bewilligung vom Kanton, die aber nächstens eintreffen soll. Man verspreche sich daraus eine weitere Attraktivierung des Ufergeländes, sagt Christian Gnägi, Gemeindepräsident von Sutz-Lattrigen.

### Lärm morgens um sieben

Heute, Monate nach der Räumung, ist die auf diesen Sommer angekündigte Rasenfläche vor dem Camping der Burggemeinde noch immer eine Baustelle.

Die Verzögerungen der Umgestaltung rührten von Einsprache-fristen, die man einhalten musste und der Tatsache, dass man mit schweren Maschinen bei nassem Wetter einsinken würde und deshalb nicht arbeiten könne, so Gnägi. Doch die Baustelle befindet sich unmittelbar vor dem

Camping der Burggemeinde und stört die Gäste. Besonders, weil diese sich an die Lärmvorschriften, wie dem Bauverbot während des ganzen Sommers oder der Nachtruhe bis acht Uhr morgens, halten müssen, währenddem schwere Baumaschinen morgens um sieben Uhr vorfahren und Lärm verursachen. Bei manchen Gästen ist sogar von Erschütterungen durch die vorbeifahrenden Baumaschinen die Rede. Ausserdem führt das

denkbar schlechte Timing zu Kopfschütteln bei den Campinggästen: Ausgerechnet in der Hochsaison lärmen Bagger und Bulldozer vor den Wohnwagen der Feriengäste. «Das ist eine Sauerei, und das können Sie ruhig so schreiben», sagt ein entrüsteter Stammgast. Und auch eine andere Langzeitcamperin sagt, sie habe den ganzen Nachmittag versucht zu schlafen. Aber bis der Humus ausging, habe sie kein Auge zugetan. Gerade für Gäste, die in den Ferien sind und sich

erholen wollen, sei dies unangenehm, sagt die Langzeitcamperin weiter. Betroffen sind vor allem diejenigen Camper, deren Stellplätze am Strandweg sind. Andere Gäste bemerken die Baustelle kaum, und auch auf der Rezeption des Campings seien bisher noch keine Reklamationen eingegangen.

### Ruhe Ende August

Gemeindepräsident Gnägi räumt ein, dass wegen den genannten Verzögerungsgründen die Umgestaltung nicht so schnell wie gewünscht vorankommt. Man erwarte die Bewilligung für das Beach-Volley-Feld aber in den nächsten Tagen und werde dann die Umgestaltung bis Anfang August beenden haben. Ausserdem kämen die Umgestaltungen, wenn sie einmal fertig sind, allen zugute, sagt Gnägi. Für das Beach-Volleyball-Feld habe die Gemeinde über 30 000 Franken investiert.

Spätestens im August soll also wieder Ruhe einkehren auf dem Campingplatz in Sutz-Lattrigen. Die Gäste sind aber überzeugt, dass sie so oder so einen schönen Sommer haben werden, denn Camper seien eben geduldige Menschen.



Bauarbeiten in der Hochsaison: Schwere Maschinen vor den Wohnwagen des Campings in Sutz-Lattrigen. Bild: Olivier Gresset

### Strafvollzug

## Käser wehrt sich gegen Vorwürfe

bjg. Es sei unmöglich, totale Sicherheit bei minimalen Kosten zu liefern. Das sagte der Berner Sicherheitsdirektor Hans-Jürg Käser in einem Interview im gestrigen «Sonntags-Blick». Thematisiert wurden die diversen flüchtigen Straftäter innerhalb der vergangenen Wochen und die Kritik an der Polizei in den Fällen des Rentners Kneubühl, des Bootsunfalls und der Hausräumung im Emmental, bei der ein Polizist starb. In anderen Ländern hätte man Kneubühl «sofort über den Haufen geschossen», so Käser. Dann hätte man über die «Rambo-Polizei» geschimpft. Ein Untersuchungsbericht zum Fall liege im August vor. Er wehrt sich auch dagegen, das noch immer nicht aufgeklärte Bootsdrama seiner Direktion als «Pleite» anzulasten. Dafür sei die Staatsanwaltschaft verantwortlich. Käser sagte, er verstehe nicht, dass die Medien im Fall des entflohenen Jean-Louis B. auf den Kanton Bern «geschossen» hätten. Die Strafanstalt in Gorgier NE habe «elementarste Grundsätze» verletzt. Auf den Vorwurf der «Kuscheljustiz» hin verwies Käser auf die Resozialisierung von Häftlingen als «wichtiges Ziel».