

Jedem Tier seine Sauce

Saucen runden ein gutes Stück Fleisch geschmacklich erst ab. Im dritten Teil der **BT-Grillserie** erklären Cora und Beni Blaser, wie man mit einfachen Mitteln selber Saucen herstellt.

FABIAN MAIENFISCH

Im Smoker von Beni Blaser garen die verschiedensten Fleischstücke: Ein Nierstück und ein Schweinehals, Lamm und sogar eine Poulet-Brust. Die lange Garzeit gibt dem Barbecue-Meister Gelegenheit, sich um die Saucen zu kümmern. Etwas, was bei den meisten Grill- und Barbecueanlässen vernachlässigt werde, sagt die Ehefrau von Beni, Cora Blaser – und das sei sehr schade. Denn Saucen seien immer auch Geschmacksverstärker und würden aus Fleisch, Fisch oder Zutaten erst das Beste herausholen.

Was nun kommt, erstaunt auch alteingesessene Grillfans. Cora Blaser holt ein grosses Fleischermesser hervor, eines, wie es ihr Gatte sonst zum Zuschneiden der ganz grossen Fleischbrocken benutzt. Danach fängt sie an, die Schale einer Ananas abzuschneiden, ein paar Peperoni klein zu hacken und das Ganze mit verschiedenen Zutaten zu verrühren (siehe Infobox). «Ist das alles?», fragt sich der überraschte Zuschauer. Das ist alles. Auf die Degustation der «Sweet and Sour»-Sauce soll zu einem späteren Zeitpunkt noch genauer eingegangen werden.

Drei Grundsaucen

Grundsätzlich gebe es drei verschiedene Arten von Saucen, die man in ihren Barbecue-Kursen auch zubereiten lernt, erklären die Blasers. Scharf, mild und süss-sauer sind die drei Richtungen, die je nach Geschmack variiert werden können. Dass man mit verschiedenen Grundsaucen arbeite, sei allerdings logisch, ergänzt Beni Blaser, denn auf seinen Feuergeräten bereite er schliesslich die unterschiedlichsten Nahrungsmittel zu. «Zu Fisch passt nicht die gleiche Sauce wie zu Schwein oder Rind.»

Aber beginnen wir mit dem Apéro. In einem der kleinen Smoker gart ein 600-grämmiger Alaskalachs. Um ihn geschmacklich abzurunden, will Cora Blaser eine klassische Tartar-Sauce zubereiten. Diese zählt zu den milden Saucen. Grundzutat ist Mayonnaise – für Linienbewusste geht auch Rahmquark. Salzgurken, Cornichons, Zwiebeln und ein Ei



Saucen gehören zum Grillen wie das Amen in die Kirche. Dabei gehört zu den unterschiedlichen Grillstücken je eine andere Sauce.



Der Klassiker zum Fisch: Tartar-Sauce (linkes Bild). Zu Schweinefleisch passt am besten die selber gemachte Süss-sauer-Sauce, zu Rind die scharfe «Heinz Salsa». Eine Kunst für sich: Die Sauerrahmsauce, die selbst auf heissen Kartoffeln nicht schmilzt. Bilder: Adrian Streun

Süss-sauer-Sauce selbst gemacht

- Sauce für **4–6 Personen:**
1 ganze Ananas
2 rote Peperoni
Oswald Sweet&Sauer Gewürz
Zucker nach Geschmack
- **Zubereitung:**
Alles in feine Würfel schneiden, würzen und aufkochen. Ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sich bindet und die Peperoni al dente sind. Im Kühlschrank bis zu 7 Tage haltbar.
- Eignet sich ideal zu **Schweinefleisch**, aber auch Poulet.
- Zu **Fisch** eignet sich Tartar-Sauce, zu **Rind** eignen sich scharfe Saucen, und die Sauerrahmsauce gehört auf die **Backkartoffel**. (fm)

sagt Cora Blaser stolz. Das Rezept für ihre «Sauerrahmsauce plus» ist denn auch geheim. Nur so viel will sie verraten: «Sauerrahm ist keiner drin.» Wer die geheime Zutat erfahren wolle, müsse sich halt für einen Barbecuekurs anmelden, witzelt Ehemann Beni.

Ein dezent-süssliches Poulet

Der erste Hauptgang, bestehend aus Poulet und Schwein, ist mittlerweile gegrillt und zum Essen angerichtet. Dazu reicht Beni Blaser eine Fertigsauce. «Eine Fertigsauce beim Barbecue-Meister?» «Der Heinz weiss schon, wie man gute Saucen zubereitet», entgegnet Beni Blaser und fügt an: «Fertigprodukte sind erlaubt, allerdings nur qualitativ hochwertige.» Und die «Heinz Salsa extrem hot» gehöre in diese Kategorie. Was die Süss-sauer-Sauce mit Ananas angeht, benutzt er

auch dort ein Fertiggewürz, das von seinem Lieblingshersteller Oswald. Die Sauce schmecke besonders gut zu Schwein, sagt Beni Blaser – egal ob auf dem Grill geröstet oder im Smoker gegart. Und der Geschmack vermag die beiden Barbecue-Profis aus Lamboing zu überzeugen. Der würzige-zarte Pouletschenkel erhalte durch die dezent süssliche Sauce eine feine Note, sagt Cora Blaser. Die selber gemachten Saucen – und natürlich die Heinz-Sauce – haben eine weiteren Vorteil, der zum Schluss noch erwähnt sei: Die Zubereitung dauert nur wenige Minuten. Und sollten sie im Verlaufe des Festschmauses einmal ausgehen, kann schnell für Nachschub gesorgt werden.

BT-GRILLSERIE: Nächste Woche bereiten Beni und Cora Blaser verschiedene Beilagen und Vegetarisches als Hauptgang zu.

«Keine Show» für den Regierungsrat

Das Seeländer **Infanteriebataillon 13** bekommt nächste Woche Besuch vom Berner Regierungsrat. Für die Militärs eine Gelegenheit, zu sagen, wo der Schuh drückt.

Nächsten Dienstag erwartet das Infanteriebataillon 13 auf dem Waffenplatz in La Lécherette (VD) hohen Besuch: Regierungsrat Hans-Jürg Käser wird die Truppe mit seiner Delegation besuchen. Den Polizei- und Militärdirektor erwarten dabei aber kein Defilee, keine wochenlang trainierte Marschschule, keine polierten Stiefel, die an ihm vor-

beimarschieren. Vielmehr soll er sehen, was das Seeländer Infanteriebataillon im Militär-Alltag für Einsätze übt. «Wir haben keine Show für den Regierungsrat vorbereitet», sagt der stellvertretende Bataillonskommandant Michael Burri. Der Major erklärt, den Militärdirektor erwarte eine echte Übung. Und diese sei nicht vorbereitet worden. Es sei das normale Programm, das die WK-Soldaten absolvieren müssten – mit allen möglichen Pannen. «Aber die gibt es bei uns Bernern sowieso nicht», sagt Burri.

Lob an den Kanton

Die Seeländer Infanteristen bilden eines von 16 Bataillonen, die dem Kanton Bern zugewiesen sind. Jährlich stattet der Kanton acht von ihnen einen Besuch ab.



Hans-Jürg Käser wird die Truppe besuchen. Bild: mr/a

«Für uns ist es wichtig, dass wir die Leute auch einmal sehen und nicht nur am Telefon hören», sagt Max Dällenbach, Leiter der Abteilung Militär beim Kanton. Die Truppen hätten so die Chance, vor Ort ihre Anliegen und Probleme anzusprechen.

Das schätzt auch der in Biel aufgewachsene Jean-Claude Brossard, Kommandant des Bataillons 13. Der Truppenbesuch des Kantons sei eine gute Gelegenheit zu sagen, wo der Schuh drückt – und zwar für die Soldaten und das Kommando. Ganz allgemein, sagt der Oberstleutnant, spüre man, «dass der Kanton Bern noch zu seinen Truppen schaut».

Vor der Armee XXI waren es fast ausschliesslich Seeländer, die ihren Dienst im 13er leisteten.

Heute befinden sich im Bataillon Infanteristen aus der ganzen Schweiz. Der Seeländer Ursprung ist aber prägend. Von den 1241 Angehörigen des Infanteriebataillons kommen 747, also 60 Prozent, aus dem Kanton Bern – und davon der grösste Teil aus dem Seeland. Vor allem im Kader spüre man den Ursprung deutlich, dort seien die Seeländer stark vertreten, sagt Kommandant Jean-Claude Brossard. Trotz der Öffnung ist für ihn deshalb klar: «Wir fühlen uns immer noch als Seeländer Bataillon.»

Im September 2009 präsentierte sich das Infanteriebataillon einer breiten Öffentlichkeit. Es veranstaltete ein Defilee durch die Bieler Innenstadt. Die Parade vermochte damals rund 3000 Zuschauer anzulocken.

Busswil

Busswiler will ins Rekordebuch

Am Samstag greift Sandro Widmer mit seinem Rennrad den 24-Stunden-Höhenmeter-Weltrekord an. Um sich im Guinness-Buch der Rekorde zu verewigen, muss der Busswiler den Bözingenberg 55-mal bezwingen. Nervös ist Widmer bis anhin nicht. Er habe noch zu viel mit der Vorbereitung zu tun, um überhaupt daran zu denken, nervös zu werden. «Kurz vor dem Start wird es dann aber schon ein bisschen kribbeln», gesteht er ein.

Widmer startet am Samstag um punkt 12 Uhr zu seinem Weltrekordversuch. Genau 24 Stunden hat er Zeit, um möglichst viele Höhenmeter zurückzulegen. Am ganzen Wochenende stehen rund um die Uhr 50 Helfer im Einsatz. Seine Chancen schätzt er als «gut» ein. Ob der Rekord gelinge, hänge aber sehr stark vom Wetter ab. «Wenn es nicht regnet, sollte es klappen», ist er überzeugt. Am Bözingenberg habe er zuletzt im Mai trainiert. Seither sei er dort nie mehr hochgefahren. «Ich bin ein bisschen abergläubisch», so Widmer.

Mit dem Weltrekordversuch ist auch eine Spendenaktion verknüpft. Aufgrund der aktuellen Ereignisse sammelt Widmer für die Opfer der Hungerkatastrophe in Ostafrika. Für den Rekordversuch haben sich bereits prominente Gäste angemeldet. Sowohl der neue Bieler Stadtpräsident, Erich Fehr, und auch sein Vorgänger, Hans Stöckli, fungieren als Starter für den Weltrekordversuch. Auch der Lysser Gemeindepräsident, Andreas Hegg, wird anwesend sein.

Ligerz

Erstmals mit einer Modeshow

Heute bis am Sonntag findet das Strandfest Ligerz statt. Neben dem traditionellen Insel-Ligerz-Schwimmen (heuer zum 25. Mal) ist erstmals auch eine Trachtenmodeshow geplant. Am Sonntag führen einheimische Models Seeländer Trachten zu poppiger Schweizer Musik vor, kommentiert von der Trachtensneiderin Ruth Frieden. Eröffnet wird diese aussergewöhnliche Modenschau vom ehemaligen Schweizerischen Trachtenvereinspräsident Hansruedi Spichiger, musikalisch umrahmt wird der Anlass von den Bielersee Buebe sowie der Tanzgruppe Schmitten.

Traditionsgemäss steht der Samstagnachmittag im Zeichen sportlicher Aktivität. Im Mittelpunkt steht die 25. Durchführung des Insel-Ligerz-Schwimmens. Amateur- und Profischwimmern stehen die kürzere Variante von 1,1 Kilometer ab der St. Petersinsel oder die 2,1 Kilometer lange Strecke Ligerz-St. Petersinsel retour zur Auswahl. Anschliessend an das Schwimmen messen sich noch Pontoniere aus der ganzen Schweiz an einem Plauschwettkampf auf dem Bielersee. Bei ungünstiger Witterung wird am Sonntag geschwommen.

Die Festwirtschaft öffnet bereits heute ab 18 Uhr. Sie lädt zum gemütlichen Beisammensein bei Fischessen und Bielersee-Wein ein mit musikalischer Unterhaltung des Trio Schenk. Der Abend lässt sich danach am besten an der Piratenbar ausklingen.

Der Anlass wird vom Pontonier Sportverein Ligerz-Seeland, dem Verein Dorfläbe Ligerz-Schafis und dem Verein Insel-Ligerz-Schwimmen durchgeführt.

INFO: Anmeldung bis am Vorabend um 18 Uhr unter www.insel-ligerzschwimmen.ch oder bis spätestens eine Stunde vor dem Start auf Platz.