

## Die Kunst des Würzens

Ohne die richtige **Würze oder Marinade** schmeckt auch das beste Fleisch nicht meisterlich. Im zweiten Teil der BT-Grillserie verrät Grillprofi Beni Blaser die wichtigsten Tipps und Tricks rund ums Würzen.

DANIEL STEFFEN

Beni Blaser nimmt den Alaskalachs, presst Zitronensaft darüber, würzt ihn mit Zitronenpfeffer, und mit einer schwungvollen Bewegung kommen noch ein paar Zweige Dill dazu. Dem Beobachter läuft das Wasser im Munde zusammen und er erkennt sofort: Bei Beni Blaser ist Würzen nicht bloss eine Prise Salz da und ein wenig Pfeffer dort – es ist eine Kunst. Es gibt kein genaues Rezept, keine simple Anleitung. Man muss vielmehr experimentieren und kombinieren, um herauszufinden, was schmeckt.

### Das Prinzip des Würzens

Grundsätzlich wird jedes Fleisch mit einem Grundgewürz vorgewürzt und mit einer speziellen Gewürzmischung verfeinert. Beni Blaser empfiehlt als Grundgewürz verschiedene Mischungen aus dem Handel (siehe Infobox). Die Grundwürze ist für den Grundsatzgehalt im Fleisch verantwortlich. Beni Blaser benützt hierzu eine eigene Mischung, die eben genau den richtigen Salzgehalt habe. Was genau drin ist, behält Blaser aber für sich, «das ist ein Geheimnis». Wichtig sei in jedem Fall, dass das Fleisch beim Vorwürzen genügend gesalzen wird.

Das Ableiten folgt nach dem Vorwürzen. Darunter versteht man das Verfeinern des Fleisches mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern. «Das Ableiten ist Geschmackssache», so Beni Blaser. Man habe die Freiheit, welches Stück man womit würzt, und könne dem Fleisch so eine eigene Note geben. Und Beni Blaser weiss, wovon er spricht: Er packt das Kotelettstück, reibt es mit seiner geheimen Grundwürze ein, nimmt roten Chili zum Ableiten. «Dieses Stück wird sehr scharf», warnt er. Ins Nierstück schneidet er mit dem Messer feine Ritzen und verfeinert es mit Rosmarinzwiegen. Auch die Pouletschenkel sollen scharf werden, er greift nach der Tex-Mex-Mischung und



Die verschiedenen Gewürze zum Ableiten: Beim Würzen geht es ums Kombinieren und Experimentieren.



Der Alaskalachs wird mit Zitronensaft, Zitronenpfeffer und Dill gewürzt. Mit Rosmarin kann man das Fleisch verfeinern, die Pouletschenkel für den Grill muss man nicht allzu stark würzen, Trockenmarinaden mit Senf sind eine Alternative zu anderen Gewürzen. Bilder: Adrian Streun

leitet das Fleisch damit ab. Ob Tex Mex, Cajun, Gusto Mixo oder USA Barbecue, Chili oder Rosmarin, Majoran oder Thymian: Dem Grilleur sind bei den Gewürzmischungen und Kräutern keine Grenzen gesetzt. Man muss ausprobieren, was einem besonders schmeckt oder was die Gäste mögen. Beni Blaser hat für Rindfleisch eine Kombination herausgefunden, die selbst besonders harte Juroren an Grillwettbewerben weicklopft. Doch – sie ahnen es bereits – Beni Blaser macht es uns nicht so einfach und hält sein Rezept geheim.

### Grillen oder Garen?

Neben dem Würzen gibt es auch die Möglichkeit, das Fleisch zu marinieren. «Aber ohne Öl»,

### Gewürzmischungen

Es gibt gute Gewürzmischungen im Handel zu erstehen. Beni Blaser empfiehlt die Marke McCormick:

- **Cajun:** Scharfe Mischung aus Gewürzen und Kräutern aus dem amerikanischen Bundesstaat Louisiana
- **Chili:** Getrocknete, zerstoßene Chilischoten für jene, die es richtig scharf mögen
- **Gusto Misto:** Mischung aus italienischen Kräutern und Gewürzen
- **Tex Mex:** Scharfe Würzmischung aus der Nordmexikanischen und der Südstaatenküche (dst)

sagt Blaser. Öl mache bloss die Flamme unruhig, wenn es vom Fleisch tropft, und sei geschmacklich nicht besonders reizvoll. Blaser arbeitet fast ausschliesslich mit Senf als Trockenmarinade. Man mischt den Senf mit Knoblauch und dem Grundgewürz und trägt es grosszügig auf das Fleisch auf. Man kann das Fleisch ruhig am Vorabend marinieren oder auch würzen, ohne dass es austrocknet.

Blaser packt das Nierstück und wendet es im Gewürz, bis es in einen dicken Mantel gehüllt ist. «Der gute Mann versalzt das feine Fleisch!», ist man versucht zu denken. Doch Blaser weiss, was er tut. «Zum Garen muss man das Fleisch ordentlich würzen», beruhigt er. Denn im Gegensatz zum

Grillen, wo das Fleisch «à la piece» gebraten und dementsprechend auch einzeln gesalzen wird, werden grössere Stücke Fleisch gegaren. Da deren Kruste genug salzig sein muss, um dem ganzen Stück Fleisch Geschmack zu geben, braucht es eben mehr Würze.

Beim Grillieren hingegen muss man mit dem Würzen zurückhaltender sein, weil es zum einen «à la piece» gebraten wird, aber auch, weil grobkörniges Gewürz auf dem Grill schnell verkohlt.

Man kann sich also merken: Beim Grillen lieber nachwürzen – und Mut zur Würze beim Barbecue.

**BT-GRILLSERIE:** Nächste Woche zeigt Beni Blaser verschiedene Barbecue-Saucen.

### Zirkuslager Studen

## Flyer im Kindergarten aufgelegt

bjg. Wie kam es, dass so viele Kinder aus Studen am Zirkuslager des sogenannten Pfadfinderbunds Seeland teilnahmen? Nach dem Eklat von letzter Woche fragen sich Eltern, warum ihre Kinder Flyer mit der Ankündigung des Zirkuslagers vom Kindergarten und der Primarschule mit nach Hause gebracht haben (das BT berichtete). Die Flyer sind weder über den Tisch der Schulleitung noch der Jugend-, Kultur-, und Freizeitkommission der Gemeinde gegangen, wie auf Anfrage bei den betreffenden Präsidenten zu erfahren war.

Der Studener Schulleiter, Beat Schneeberger, kann die Frage schliesslich beantworten. Das Leiterpaar der pfadfinderähnlichen Organisation habe die Flyer selber in die Schule gebracht. Das sei ungefähr zwei Wochen vor den Schulferien gewesen. Die Aufschriften der verschiedenen Sponsoren sowie die Zusage der Gemeinde Studen, welche dem «Pfadfinderbund» die Lokalitäten zur Verfügung stellte, seien für ihn ausreichend gewesen, anzunehmen, dass es sich um eine seriöse Sache handle, sagt Schneeberger.

Als Konsequenz für die Zukunft werde er dem Gemeinderat beantragen, künftig nur noch Werbung von Vereinen aus Studen über die Schule verteilen zu lassen, sagt Schneeberger. Denn bei Vereinen aus dem Dorf würde man die Organisatoren kennen und wisse, was für Leute dahinter stehen. Diesen Ansatz begrüsst der Studener Gemeindepräsident, Mario Stegmann. Man werde den Fall sicher im Gemeinderat aufarbeiten, sagt er. «Wir werden darüber sprechen, ob für Werbung von Vereinen an Schulen spezielle Weisungen gelten sollen.» Stegmann betont aber, dass Eltern dennoch nicht alle Eigenverantwortung abgenommen werden könne.

### NACHRICHTEN

## BMC-Erfolg: Bangas reisten nach Paris

mt. Über den Tour-de-France-Sieg von Cadel Evans freut sich die Stadt Grenchen – schliesslich hat die Firma BMC dort ihren Hauptsitz. Stadtpräsident Boris Banga und seine Frau waren am Sonntag persönlich in Paris, um Andy Rihs zu gratulieren.

## Warten auf mehr Sicherheit

In den letzten Jahren gab es bei Bahnübergängen in **Mörigen** immer wieder Unfälle. Neue Pläne sollen nun für mehr Sicherheit sorgen. Die gefährliche Mörigenkurve wird trotzdem nicht vor 2015 gesichert sein.

dst. Gleich drei Bahnübergänge gibt es in Mörigen, die gesichert werden müssen. Die Rede ist von den Übergängen beim Hotel Seeblick, der Brunnackerstrasse und der Mörigenkurve. Die Aare Seeland Mobil AG (ASM) und das kantonale Tiefbauamt haben hierzu konkrete Pläne zur Sicherung der Bahnübergänge an den Gemeinderat übergeben, wie der Gemeinderat in einem Communiqué mitteilte. Die Pläne seien unter einigen Anpassungen, die

der Gemeinderat anbrachte, grundsätzlich realisierbar, sagt Camille Kuntz, Gemeindepräsident von Mörigen. Und auch die Zusammenarbeit mit den ASM und dem kantonale Tiefbauamt Parteien lobt er als konstruktiv.

### Analyse der Gemeinde

Beim Bahnübergang beim Hotel Seeblick will der Gemeinderat die Fussgängerschutzinsel, die laut Plänen entfernt werden würde, unbedingt beibehalten. Der Verkehr sei hier sehr dicht, müsste berücksichtigt werden. Hinzu kommt, dass die allfällige Realisation des Regiotrams für die Planungen beim Bahnübergang bei der Mörigenkurve eine grosse Rolle spielen würde.

Bei der Brunnackerstrasse soll der Einlenker um 100 Meter verschoben werden, was dazu führen würde, dass es in kurzer Distanz gleich zwei nostalgische Punkte geben würde, dass Personen unter Umständen also zweimal die Strasse überqueren und

somit den Verkehr behindern müssten.

Die Sicherungen beim Bahnübergang bei der Mörigenkurve dürften am schwierigsten umzusetzen sein. Denn die neue Streckenführung würde durch Landwirtschaftsland führen und dies würde bei zwei Landwirten einen merklichen landwirtschaftlichen Verlust ergeben. Ausserdem müsste neben der Bahnlinienkorrektur auch die Strassenführung korrigiert und die Sanierung der Unterführung des Hürligrabens müsste berücksichtigt werden. Hinzu kommt, dass die allfällige Realisation des Regiotrams für die Planungen beim Bahnübergang bei der Mörigenkurve eine grosse Rolle spielen würde.

### Nicht vor 2015

Aus diesen Gründen kann man mit der Sicherung der Mörigenkurve erst 2015 bis 2018 rechnen, obwohl es gerade an diesem Bahnübergang immer wieder

schwere Unfälle gab. Die Fertigstellung der Sicherung des Übergangs beim Hotel Seeblick erwartet Kuntz 2013 oder 2014, während der Bahnübergang bei der Brunnackerstrasse Ende 2014 gesichert sein sollte.

Das merklich zunehmende Verkehrsaufkommen auf der Kantonsstrasse in Mörigen und die periodisch vorkommenden Unfälle zwischen der ASM-Bahn und Autos würden die Notwendigkeit von Massnahmen bestätigen, sagt der Gemeinderat in einer Stellungnahme. Gerade bei der Mörigenkurve kam es in den vergangenen Jahren immer wieder zu Unfällen, zum Teil mit tödlichem Ausgang. Der Gemeinderat ist an der Sicherung der Bahnübergänge in Mörigen sehr interessiert, so Kuntz. Man wolle so die Sicherheit der Bewohner, vor allem aber auch jene der Schulkinder erhöhen und hoffe auf eine baldige Fertigstellung der Sicherungen.

REKLAME

Bieler Tagblatt AMAG RETAIL, Biel präsentiert

# ORPUNDART

Mundart Openair-Konzert für Jung & Alt  
Römerareal Orpund-Donnerstag 18. August 2011

POLO HOFER & DIE BAND

GEORGE

RÄGBOGE-CHÖRLI SEELAND

Vorverkauf Rest. Linde Orpund und AMAG RETAIL, Biel: CHF 25.- (netto)  
Vorverkauf bei Ticketcorner: CHF 25.- (+ Gebühren)  
Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren und in Begleitung eines Erwachsenen sind gratis.  
Türöffnung: 17.30 Uhr