

Nichts für Vegetarier

Im letzten Teil der **BT-Grillserie** wird es fleischig. Grillmeister Beni Blaser zeigt, wie man den wohl wichtigsten Bestandteil eines erfolgreichen Barbecues richtig zubereitet.

FABIAN MAIENFISCH

Im Sommer gibt es für so manchen Fleischliebhaber nichts schöneres, als ein saftiges Poulet oder Steak über glühender Kohle zu grillen. Ob dies allerdings immer ganz korrekt gemacht wird, zeigt erst das Resultat: Haben die schönen Stücke schwarze Ränder oder sehen gar aus wie die Kohle selber, dann ist etwas schiefgelaufen. Barbecue- und Grillprofi Beni Blaser aus Lamboing sagt dem hartnäckigen Fehlverhalten den Kampf an und nimmt darum das «Bieler Tagblatt» mit auf eine Entdeckungstour durch die Welt der Fleischzubereitung.

Poulet, Lamm, Schwein und Fisch landen heute bei den Blasern in sämtlichen Variationen auf dem Grill und – parallel dazu – auch im Smoker (siehe Infobox). Um es vorwegzunehmen, eines ist dabei für Beni Blaser klar: Grillen bedeutet für ihn Stress, während Garen eher eine gemütliche Art des Kochens ist.

Wie alles beginnt

Korrektes Grillen fange bereits beim Einkauf an, sagt Beni Blaser und ergänzt: «Die Ware muss immer frisch sein.» Von fertig abgepackten Tiefkühlprodukten hält er nicht viel. Eine weitere Fehlerquelle liegt in der Vorbereitung des Essens. Es gehe nicht, dass man das Fleisch direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill lege, sagt Beni Blaser weiter. «Das Fleisch muss mindestens drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden.» Das Fleischstück sollte dann vor dem Rosten eine Temperatur von ungefähr 15 Grad haben, fügt er an. Das sei später sehr wichtig für die Kerntemperatur.

Aber kommen wir nun zum eigentlichen Ereignis, der Zubereitung. Auf einem grossen Tisch breiten Beni Blaser und seine Frau Cora die Fleischstücke für den heutigen Anlass aus – es gibt viel Fleisch, sehr viel Fleisch. Vom Huhn ist nur das Beste da: Brust, Schenkel und die klassischen Flügel. Auch das Schwein ist in verschiedenen Varianten mit von der Partie. Es gibt Schweinebraten, Schweinehals, Nierstück und Kotelett. Abgerundet wird das Angebot durch Lammracks und wilden Alaskalachs.

Sehnen und Fett abtrennen

Der Chef beginnt mit dem Barbecue. Auf einer Platte bringt Beni Blaser seine beiden Prunkstücke, einen gut drei Kilogramm schweren Schweinebraten und einen ebenso grossen Schweinehals. Bevor es aber losgeht, schneidet der Meister noch die Sehnen und Fettstellen vom Fleisch weg. Anders als auf dem Grill verbrennen diese beim Garen in Smoker nicht. Da die beiden Brocken die längste Garzeit haben, müssen sie nun in den Smoker (siehe Infobox). Behutsam legt er das Fleisch in die dunkle Metallröhre. Bis das Werk vollendet ist, wird es über drei Stunden dauern – Zeit für Beni Blaser, sich um die kleineren Fleischstücke zu kümmern.

Schön dunkelrot liegen sie da, die Lammkoteletts, oder wie es beim Profi heisst, die Lammracks. Auch hier entfernt Beni Blaser zuerst die unerwünschten Fettstellen. Zum Garen belässt er das



Auf dem Grill von Beni Blaser brutzeln die verschiedensten Fleischstücke vor sich hin. Wichtig dabei: Immer im Auge behalten. Bilder: as

Fleisch an einem Stück und legt es für gute 70 Minuten in seinen Smoker. «Der Unterschied zwischen Niedergaren und Grillen ist riesig», sagt Beni Blaser, «bei der Verkostung schmeckt man das dann deutlich.» Auf den Geschmackstest soll später noch genauer eingegangen werden. Abschliessend kommen noch die Pouletteile in den Smoker. Das Barbecue ist nun in vollem Gang.

Grillen mit wenig Glut

«Die Kohle ist schön weiss, jetzt kann gegrillt werden», sagt Beni Blaser, während ihm seine Frau Cora eine weitere Fleischplatte reicht. Bevor es losgeht, reinigt er den Rost noch kurz mit Speiseöl, damit die Überreste vergangener Grillfeste sich geschmacklich nicht auf das bevorstehende Unterfangen auswirken. Dann müssen die Schweinekoteletts als erste ran, sie brauchen am längsten, bis sie durch sind. Nach und nach kommen die anderen Stücke auf den Grill. Zuerst die Pou-

letbrust, gefolgt von Schenkel und Flügel, dann Nierstück-Steak und schliesslich die zu einzelnen Stücken geschnittenen Lammracks. Es geht hektisch zu und her rund um den Grill, denn jedes Fleisch hat einen anderen Garpunkt. Beni Blaser muss aufpassen, dass er exakt nach der Hälfte der geforderten Zubereitungszeit jedes Stück wendet. Die erste Hälfte der Grillzeit ergebe die schöne Farbe, die zweite sei für den richtigen Garpunkt da, erklärt er. Den Garpunkt des Fleisches bestimmt er im übrigen per Fingerdruck, ganz ohne Hilfsmittel.

Zwischen dem Wenden sei es wichtig, dass der Deckel des Kugelgrills geschlossen werde, sagt der Grillmeister weiter, so steige die Temperatur im Inneren auf das gewünschte Niveau an. Er mahnt aber gleichzeitig zur Vorsicht, denn gegrillt werde nicht bei allzu hohen Temperaturen: «Viele Leute rösten ihr Fleisch bei viel zu hohen Temperaturen und riskieren so Verkohlungen durch

das Entzünden des heruntertropfenden Fettes.» Um das zu verhindern, arbeitet der Grillmeister mit wenig Kohle und wenig Glut.

Dezent holzig-rauchige Note

Nach einer knappen halben Stunde ist sämtliches Grillgut zur Degustation bereit. Parallel dazu reicht Cora Blaser die ersten kleineren Fleischstücke aus dem Smoker, die inzwischen ebenfalls durchgegart sind. Was nun folgt, birgt eine Überraschung. Auf der einen Seite liegt die Pouletbrust aus dem Smoker, 25 Minuten in der Metallröhre gegart, auf der anderen Seite die Brust vom Grill, rund 15 Minuten über Kohle gegrillt. Das Grill-Poulet vermag restlos zu überzeugen. Innen schön saftig, aussen schön knusprig – genau so, wie man es von einem der schweizweit besten Griller erwartet. Das 10 Minuten länger gegarte Poulet aber kommt von einer anderen Welt: Saftig zart führt es am Gaumen zu einer Geschmacksexplosion mit

dezent holzig-rauchiger Note. Beni Blaser meint dazu nur: «Barbecue ist eben die edle Form des Grillens.»

Die heutigen Höhepunkte sind allerdings der Schweinebraten vom Nierstück und der Schweinehals, die beide seit Stunden im Smoker garen. Vorsichtig löst Beni Blaser die Alufolie vom Schweinebraten ab, in der er noch gut 30 Minuten an der Luft geruht hatte. Die dunkelbraune Kruste ergibt einen sehr schönen Kontrast zum zarten Rosa im Inneren – und lässt die Erwartungen in den Himmel schnellen. Ähnliches gilt für den Schweinehals. Beide Braten vermögen, genauso wie das Lamm, das Huhn und der Lachs, zu überzeugen. Nur der Meister selber bleibt kritisch. Es sei gut, meint Beni Blaser, aber nicht ganz perfekt: «An einem Barbecue-Wettbewerb hätte ich wohl nur neun von zehn Punkten geholt.»

LINK: www.barbecue-service.ch



Grillen oder Garen

Grillen:

- Beim klassischen Grillen handelt es sich um eine **direkte** Zubereitungsmethode von Fleisch über glühender Kohle.
- Grillmeister Beni Blaser verwendet dazu einen **Kugelgrill** mit Deckel.
- Wichtig ist, zu hohe Temperaturen zu vermeiden, indem man erst beginnt, wenn die Kohle **weiss** ist.

Barbecue (Garen):

- Die **indirekte** Zubereitungsmethode stammt ursprünglich aus Haiti. Das Fleisch wird nicht über der Glut gegart, sondern durch die **herrschende Hitze**. Die Kohle wird an den Rand geschoben.
- Das ideale Gerät dazu ist der **Smoker**. (fm)



Vom Huhn

Grillen:

- Besonders gut zum Grillen eignen sich **Pouletbrust, Flügel und Schenkel**.
- Brust muss ca. 15 Minuten, Flügel gute 15 und Schenkel sicher 20 Minuten auf den Rost. Wichtig dabei ist **Wenden** nach Hälfte der Zeit.
- Flügel sollten an einen **Spieß** gesteckt werden. So können sie einfacher gedreht und gegessen werden.

Garen:

- **Brust** zuerst kurz **an grillen**, damit Poren sich schliessen und sie innen saftig bleibt. Bei rund 90 Grad 25 Minuten garen.
- Schenkel und Flügel nicht an grillen. Beide müssen allerdings für **50 Minuten** (90 Grad) in den Smoker. (fm)



Lamm und Lachs

Lamm grillen:

- Lammkoteletts zum Grillen **doppelt schneiden** (zwei Knochen pro Stück), sonst zu dünn. 10 Minuten auf Grill lassen und einmal wenden. Beim Anschneiden müssen sie innen noch rosa sein.
- **Lamm garen:** Lammkoteletts an einem Stücke belassen und bei 90 Grad für **1 Stunde 10 Minuten** in Smoker geben.

- **Alaska Wildlachs garen:** Saft auf dem Lachs abtropfen und erst mit Zitrone beträufeln, anschliessend würzen. Am besten **1 Tag im Kühlschrank** so stehen lassen. Auf Alufolie bei 110 Grad 20 Minuten einbacken (dadurch klebt er nicht am Rost und bleibt kompakt). (fm)



Vom Schwein

Grillen:

- **Nierstücksteak:** Mindestens 2 cm dick, damit Feuchtigkeit nicht zu stark entweicht. Zubereitungszeit ca. 10 Minuten, sollte beim Anschneiden noch glänzen.
- **Kotelett:** Zubereitungszeit eine gute halbe Stunde.

Garen:

- **Schweinebraten (Nierstück):** Bei 160 Grad rund 1 Stunde 15 Minuten garen lassen. Ideale Kerntemperatur liegt bei 52 Grad. Bei fester Druckkonsistenz ist der Braten fertig. Danach vom Feuer nehmen und gut eingewickelt in Alufolie 30 Minuten ziehen lassen.
- **Schweinehalsbraten:** Bei 160 Grad gut 3 Stunden 30 Minuten garen. Ideale Kerntemperatur 68 Grad. (fm)

ENTKORKT

Der Weinbeeren-Wein



«Schon als Kind liebte ich Weinbeeren. Meine Mutter konnte sie verstecken, wo sie wollte, ich habe sie immer gefunden», erzählt Adrian Klötzli mit einem ver-schmitzten Lächeln.

«Weil ich diese Dörraromatik mochte, war ich im Jahr 2000 wohl der erste der Gegend, der einen Süsswein herstellte.» Für seinen «le rêve» verwendet Klötzli Riesling-Sylvaner für die Fruchtnoten, Pinot noir für die Struktur, die Säure und die goldige Farbe und Sylvaner zum Abrunden. Die Trauben werden spät geerntet, etwa zwei Wochen nach der eigentlichen Lese. Sie werden vier bis sechs Wochen lang in Holzkisten im Betrieb getrocknet, bis sie wie Weinbeeren aussehen. Beim Pressen erhält Klötzli aus 100 kg Trauben lediglich 25 Liter dickflüssigen Saft. Die normale Ausbeute beträgt 75 Liter. So entsteht das Konzentrat der Traube. Dieses steckt Klötzli noch elf Monate ins Eichenfass. Sein Süsswein ist typisch goldfarbig, duftet nach gedörrten Früchten und schmeckt nach Aprikosen, Akazien und Honig. Den Wein zeichnet eine dominante, aber feine Süsse aus, die eine diskrete Säure als Kontrast erst richtig zur Geltung bringt. Kein Wunder erhielt «le rêve» an der Expovina eine Goldmedaille und gehört zu den 300 besten Weinen der Schweiz – von 50 000 an 34 Wettbewerben degustierten Weinen. Er darf deshalb das Gütezeichen «Best of Swiss Wine» tragen. Noch immer kämpfen Süssweine mit einem schwierigen Image und gelten oft als zu süss. Je-nen, die solche Vorurteile hegen, raten wir, den «rêve» mit einem Schimmel- oder Blaukäse oder mit schwarzer Schokolade zu kombinieren. Sie werden den Mund halten und ihn erst wieder öffnen, um den «rêve» pur zum Apéro zu trinken.

Jon Andrea Florin

INFO: In dieser Kolumne besprechen Fachleute der Reb-gesellschaft Biel-see ausgewählte Weine der Region. Heute: le rêve 2009, Weingut zum Twannbach, Julia und Adrian Klötzli, Fr. 28.50 (37,5 cl).

LINK: www.kloetzli.ch

NACHRICHTEN

Lengnau: In Mauer geprallt

asb. Auf der Bielstrasse in Lengnau ist am Freitagmorgen eine 76-jährige Autolenkerin aus unbekanntem Grund auf der Höhe der UBS in eine Mauer geprallt. Sie musste mit Verletzungen ins Spitalzentrum Biel gefahren werden. Der entstandene Sachschaden wird auf 7500 Franken beziffert.

Pieterlen: Brand bei Baustelle

asb. Beim Rohbau für die Denner-Filiale in Pieterlen ist am Sonntagmorgen ein Brand ausgebrochen. Das Feuer konnte rasch gelöscht werden. Die Brandursache stand zunächst nicht fest. Möglicherweise handelt es sich um Brandstiftung.