

Vegetarisches ist mehr als Beilage

Im vierten Teil der **Grillserie** zeigt Beni Blaser, was unbekehrbare Fleischesser nicht für möglich gehalten hätten: Auch Beilagen und Vegetarisches vom Grill können fein schmecken.

DANIEL STEFFEN

«Auf meinen Grill kommt nur Fleisch. Alles andere hat da nichts verloren.» Diesen Anspruch hört man immer wieder von Fleischliebhabern. Doch spätestens, nachdem man gesehen hat, was Grill- und Barbecueprofi Beni Blaser und seine Frau Cora aus dem Kugelgrill oder dem Smoker herauszaubern, weiss man, dass auch Vegetarisches eine Gaumenfreude sein kann. Von Sauerkrauttaschen über eingelegte Tofuscheiben bis zu Zucchini-Terrine. Es scheint nichts unmöglich zu sein, wenn Beni und Cora Blaser an ihren Arbeitsgeräten stehen. Doch wie kann man Sauerkrauttaschen oder eine Terrine auf dem Grill zubereiten?



Beilagen und Vegetarisches: Tomaten, Tofu-Scheiben, panierte Renden und gefüllte Champignons werden auf dem Grill zubereitet.

Der Grill als Backofen

Wie in der BT-Grillserie bereits gezeigt wurde, kann man zwischen direktem Grillieren und indirektem Garen oder Backen, dem Barbecue, unterscheiden. Beim direkten Grillieren ist das Grillgut direkt über der Hitze, beim indirekten nicht. Mit dem Kugelgrill kann man die Kohle zur Seite schieben, so dass sich das Backgut nicht mehr direkt über der Hitzequelle befindet, und so backen oder garen. Das funktioniert aber nur, wenn der Deckel des Kugelgrills geschlossen wird. Wichtig ist, dass kein Rauch entsteht. Ansonsten erhalten die Beilagen einen Rauchgeschmack und werden grau, was unappetitlich aussieht.

Für die Zubereitung der Beilagen ist vor allem Cora Blaser zuständig. «Sehen Sie! Deshalb wird Cora von Juroren «Miss Barbecue» genannt», sagt Beni Blaser stolz und zeigt auf die Gerichte, die seine Frau zubereitet. Zum Apéro gibts Sauerkrauttaschen, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Schinken und Sauerkraut. Für die Zucchini-Terrine geht Cora in den hauseigenen Garten und kommt mit frischen Katzenminzblättern zurück, hackt sie in feine Stückchen



Die Sauerkrauttaschen werden mit der indirekten Methode gebacken. Mit Kräuterbutter und Majoran füllt Cora Blaser die Champignons. Die Zucchini-Terrine wird aufgeschnitten und serviert. Die Knoblauchbrötchen sind mit Butter bestrichen, welche nicht tropft.



und mischt sie mit den den Zucchini und dem Guss (siehe Infobox). Spätestens bei dieser Terrine läuft auch dem überzeugtesten Fleischesser das Wasser im Munde zusammen.

Beilagen vom Grill

Selbstverständlich gibt es bei Beni und Cora Blaser nicht nur gebackene Beilagen – ganz im Gegenteil. Zum Apéro wartet Beni Blaser gleich mit einer Überraschung auf, dem wahrscheinlich am schnellsten zubereiteten Knoblauchbrötchen der Welt. Dazu schmirt er Knoblauchbutter auf Baguettescheiben und legt sie mit dem Aufstrich nach unten auf den Grill. Eine Minute braucht Beni Blaser

Zucchini-Terrine

- Zutaten:**
- 600g Zucchini
 - 125 g Mascarpone/Ricotta
 - 120 g Parmesan
 - 5 Blatt Minze
 - 3 Eier
 - Salz und Pfeffer
- Zubereitung:**
- Zucchini in Stäbchen schneiden, **Minze** fein hacken
 - Aus den Eiern, dem Parmesan und dem Mascarpone einen **Guss** herstellen
 - Alles mischen, in **Cakeform** geben und glattstreichen
 - Während **einer Stunde** bei 220 Grad backen (dst)

zu deren Zubereitung. Der Trick dabei ist die spezielle Knoblauchbutter, die nicht tropft. Dies sei ihm bisher nur mit der Knoblauchbutter von Simonini gelungen, sagt der Grillprofi.

Cora Blaser bestreicht währenddem die Riesen-Champignons mit Öl, damit sie nicht austrocknen. Danach werden sie mit Kräuterbutter gefüllt, es kommt ein wenig Majoran oder ein Zweig Rosmarin hinzu, bevor sie schliesslich bei Beni Blaser auf dem Grill landen.

Die gekochte Rinde wird in Scheiben geschnitten. Danach tunkt sie Cora Blaser in gewürztes Ei und wendet sie im Paniermehl. Auch sie werden grilliert. Dann kommt etwas auf den Grill,

was man den Intimfeind der Fleischesser nennen könnte: Tofu. Die Scheiben werden in eine Mischung aus Zitronensaft, Soja- und Salsasauce, Rohrzucker, Ingwer und Öl eingelegt, bevor sie grilliert werden.

Man sieht Beni Blaser die Skepsis an, als er das Tofu kostet. Doch nach einem kurzen Moment kommt das Urteil: «Ganz gut. Aber Fleisch schmeckt mir doch noch besser.»

BT-GRILLSERIE: Nächste Woche zeigt Beni Blaser Desserts vom Grill. Wer Beni Blaser bei der Arbeit sehen und vor allem seine Gerichte kosten will, hat dazu am 20. August vor dem Konzert von The Vintage im Hotel Twannberg die Möglichkeit.

Lyss

Ein Chip hilft bei der Velosuche

Der Kleber sieht harmlos aus: klein und mit dem Logo des Velohändlers bedruckt. Aber er hat es in sich. Er enthält nämlich einen Chip, auf dem eine Nummer gespeichert ist. Mit einem geeigneten Lesegerät lässt sich der Kleber – und somit auch das Fahrrad, auf dem er klebt – eindeutig zuordnen. Im Oktober kommt der Chip auf den Markt. Entwickelt hat ihn die Lysser Firma Miaxcom. Ihr Chef ist kein Unbekannter: Es ist Donald Wuhrmann, Mitgründer der Scout-24-Gruppe. Die vor zwei Jahren gegründete Miaxcom arbeitet mit zwei weiteren Schweizer Firmen zusammen, die Gruppe hat sechs Angestellte.

Miaxcom hat den bekannten Clip, der zum Beispiel in Warenhäusern Produkte vor Diebstahl schützt, weiterentwickelt und geschrumpft. Der Senderchip ist kaum mehr zwei Millimeter gross und kann somit fast überall untergebracht werden – eben auch in einem Aufkleber fürs Velo. «NFC» heisst das System, das für «Near Field Communication» steht. Dies ist ein Übertragungsstandard zum kontaktlosen Austausch von Daten über kurze Strecken. Wuhrmann steht nun in Verhandlung mit Ski- und Veloherstellern, die den Chip an ihren Produkten anbringen sollen. Ein Chip fürs Velo kostet 5 Franken.

Mit dem Chip lassen sich Velos, Skier, aber auch Tiere einfach und unauffällig markieren. Über Internet kann die Nummer vom Benutzer registriert werden. Wird ein gestohlenen Velo mit einem Chip gefunden, kann es eindeutig seinem Besitzer zugeordnet werden. Dazu braucht es kein Speziallesegerät, wie Wuhrmann erklärt: «Die Smartphones der Zukunft werden einen NFC-Reader enthalten.» Die Chips sind ab Oktober erhältlich.

LINK: www.miaxcom.ch

NACHRICHTEN

Täuffelen-Gerolfingen: Büros geschlossen

Wegen einer Hochzeit und des diesjährigen Gemeinderats- und Personalausflugs bleibt die Gemeindeverwaltung Täuffelen-Gerolfingen diesen Freitagmittag sowie am Mittwoch, 17. August, den ganzen Tag geschlossen.

Worbener haben ein neues Waldhaus

Die **Burgergemeinde** Worben präsentiert am Samstag ihr neues Waldhaus. Überschwemmungen machten einen Neubau unumgänglich.

dst. Zwischen 2006 und 2008 wurde das alte Waldhaus in Worben mehrmals überschwemmt und teils zerstört, was einen hohen finanziellen Wiederherstellungsaufwand sowohl für Versicherungen wie auch für die Burgergemeinde zur Folge hatte.

Ärgerlich für die Burgergemeinde ist dabei, dass der Lyssbachstollen zwar ganz Lyss vor Hochwasser schützen wird, aber nicht das ehemalige Waldhaus, wie der Präsident der Burgergemeinde Worben, Fritz Nikles, sagt. Natürlich gab sich die Worbener Burgergemeinde nicht

kampflos geschlagen und lud alle Verantwortlichen ein, um sich das Problem anzusehen. Sie schlug vor, einen Damm zum Schutz des Waldhauses zu errichten.

Doch der Burgergemeinde Worben wurde geraten, den Staudamm nicht zu bauen, da er nicht viel nützen würde. Auch der Kanton wollte sich an keiner Lösung beteiligen, sehr zum Ärger von Nikles: «Sie geben hunderte von Millionen für den Hochwasserschutz und Versicherungen aus, aber für unser Waldhaus haben sie kein Geld.»

Sehr modern

Die Burgergemeinde Worben wollte ihr Waldhaus jedoch nicht so einfach aufgeben und suchte nach einer anderen Lösung, welche man bald darauf auch fand.

Der Burgerrat entschloss sich kurzerhand, das alte Waldhaus abzureissen und ein neues zu bauen, welches knapp zwei Me-

ter höher als das alte steht. Somit ist es auch ohne Damm oder dergleichen sicher vor Überschwemmungen.

Ausserdem sei dies kein herkömmliches Waldhaus, sagt Nikles, sondern ein hochmodernes. Es sei sehr gut isoliert und, wie man der Internetseite der Burgergemeinde entnehmen kann, eine «moderne Wärmepumpe sorgt für ein angenehmes Klima». Zudem gibt es auch eine grosse Feuerstelle und einen Grillplatz, eine sehr gut eingerichtete Küche mit Industrie-Geschirrspüler, einen gedeckten Vorplatz und eine Wiese zum Spielen. Platz bietet das neue Waldhaus für etwa 60 Personen, und es kann gemietet werden.

Tag der offenen Tür

Die Kosten für dieses neue Waldhaus, welche sich auf rund eine halbe Million Franken belaufen, musste die Burgergemeinde Worben mehrheitlich al-

leine stemmen. Nur zwei Versicherungsgesellschaften hätten der Burgergemeinde einen kleinen Betrag zugesprochen. Da das neue Waldhaus jetzt nicht mehr vom Hochwasser bedroht sei, habe man sich von den Versicherungen als Gegenleistung etwas mehr erhofft, sagt Nikles. Eine Versicherungsgesellschaft habe eine Mitfinanzierung mit dem Argument abgelehnt, dass sie nur Grossprojekte unterstütze. «Das ist sehr relativ», sagt Nikles darauf, «denn für uns ist der Neubau des Waldhauses ein Grossprojekt.»

Nichtsdestotrotz hat die Burgergemeinde Worben sich für einen Neubau entschieden, auch weil das alte Waldhaus sehr beliebt gewesen sei, sagt Nikles. Am Samstag kann die Burgergemeinde das Resultat der Bevölkerung präsentieren: An einem Tag der offenen Tür sind alle eingeladen, das neue Waldhaus in Augenschein zu nehmen.

REKLAME

KOMMEN SIE INS BOOT

20. August 2011

05.00 Uhr, nur mit Voranmeldung
Morgenausfahrt mit Solarkatamaran

08.00–12.00 Uhr
Ausprobieren verschiedener Wassersportarten

12.30–13.30 Uhr
Bootsparade am Mittag

Verpflegung im Festzelt
Mehr Informationen unter:
www.seeclub-biel.ch

Seeclub Biel
seit 125 Jahren