

Thema: Weber Grill

Autor: Bernhard Degen



Im Vergleich: Grillsaucen
auf Tomatenbasis



TUNING FÜRS KOTELETT

Mild bis höllisch scharf, naturbelassen oder mit künstlichen Raucharomen – die Angebotsvielfalt an Grillsaucen ist riesig. Eine erlesene Jury hat ihre Geschmacksknospen strapaziert und einen Überblick erarbeitet.

TEXT BERNHARD DEGEN

Es war eine der herausforderndsten Verkostungen, die jemals von der Falstaff-Mannschaft organisiert wurden. Schon im Vorfeld wurde kontrovers diskutiert, wie man die Grillsaucen auswählen soll, damit man sie auch sinnvoll miteinander vergleichen kann. Wir einigten uns schließlich auf die in den wichtigsten Märkten erhältlichen Barbecuesaucen auf Tomatenbasis. Dass auch diese extrem unterschiedlich ausfallen können, merkten wir bei der Verkostung: Das Spektrum reichte von »sehr mild« bis zu »höllisch scharf«.

Bei der Auswahl der Grillsauce kommt es aber nicht nur auf den persönlichen Geschmack an, sondern auch auf das Fleisch, zu dem die Sauce gereicht werden soll. Schöpfungen mit sechsstelligem Schärfegrad auf der Scoville-Skala sind definitiv nicht die richtige Begleitung für zarte Fisch- oder Hühnerfilets.

Kontrovers ging es bei der Verkostung im wunderschönen Garten des Restaurants »Österreicher im MAK« weiter. Toni Mörwald, der selbst als ambitionierter Grillmeister Seminare veranstaltet und eine eigene Barbecuesauce entwickelt hat, betont, dass die Sauce nach der Fleischqualität das Wichtigste für das endgültige Grillvergnügen ist. Grillweltmeister Leo Gradl hingegen ist der Meinung, dass man mit Salz, Pfeffer und Kräutern auskommt – »wenn die Fleischqualität passt«.

Gerade die Beschaffung von Qualitätsfleisch scheint für viele Hobby-Rôtisseure eine schwer zu bewältigende Herausforderung darzustellen. Der Preisdruck der Handelsketten und das allmähliche Verschwinden qualitätsorientierter Fleischerfachbetriebe führen dazu, dass gut gereiftes und natürlich saftiges Fleisch zur Mangelware geworden ist. Wenn das Fleisch dann bei falscher Temperatur gegrillt und daher tro-

cken wird, kommt der Grillsauce eine besondere Bedeutung zu.

Die Saucen unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung sehr, weshalb ein kritischer Blick auf die Zutatenliste lohnt. Die meisten Angaben sind selbsterklärend, doch was sich hinter »Aromen« oder »Flavouring« verbirgt, offenbarte sich erst bei der Verkostung. Einige Saucen werden mit künstlichen Raucharomen angereichert, die man mögen kann oder auch nicht. In der Falstaff-Jury überwogen eindeutig die Gegner von Geschmacksverstärkern, weshalb die mit der Aromenkeule auf rauchig getrimmten Saucen am unteren Ende der Rangliste zu finden sind. Es ist bezeichnend, dass der Verkostungssieger – die »Mexico-Salsa« von Kühne – ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker zubereitet wird.

Das Schlusswort gehört der schärfsten Sauce in diesem Test. Sie wird ihrem Namen – »Painmaker Hardcore« – eindrucksvoll gerecht. Die Warnhinweise auf der Flasche – »Nicht unverdünnt verzehren!«, »Nicht als Partyscherz verwenden!« – sind berechtigt. Man könnte noch einen weiteren hinzufügen: Bitte keine Speisen damit würzen – der Geschmack des Grundprodukts geht vollkommen verloren. >

Thema: Weber Grill

Autor: Bernhard Degen

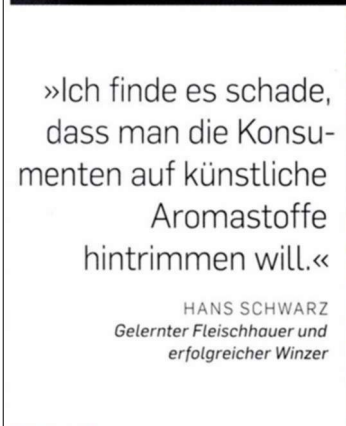
»Ich bin von der Vielfalt überrascht. Manche Saucen greifen aber die Geschmacksnerven intensiv an.«

HELMUT ÖSTERREICHER
Betreiber u. a. des »Österreicher im MAK« und zuvorkommender Gastgeber der Verkostung



»Zwei Drittel der Proben schmeckten vulgär und künstlich. Enttäuschend!«

HERBERT HACKER
Gourmetjournalist und Chefredakteur des Falstaff Restaurantguides



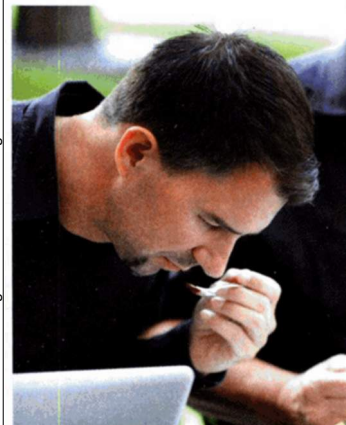
»Ich finde es schade, dass man die Konsumenten auf künstliche Aromastoffe hintrimmen will.«

HANS SCHWARZ
Gelernter Fleischerhauer und erfolgreicher Winzer



»Bei den meisten Saucen war die Schärfe gut ausbalanciert, aber bei einigen waren die Geschmacksverstärker zu dominant.«

BERNHARD DEGEN
Falstaff-Chefredakteur Neue Medien und Organisator der regelmäßigen Fachverkostungen



»Grillsaucen sind nach der Fleischqualität das Wichtigste beim Grillen.«

TONI MÖRWALD
Multigastronom, Kochbuchautor und Präsident der »Besten Österreichischen Gastlichkeit«



»Das Gros der Saucen war mir zu intensiv und zu rauchig. Damit würde der Geschmack guten Fleisches überdeckt.«

URSULA KLAUS
PR-Beauftragte von Weber Grill und privat Feinschmeckerin



»Vor dem Kauf sollte man sich die Zutatenliste genau ansehen!«

KLAUS PIBER
Betreiber des »Frank's«, des »Yohm« sowie des »XO Noodles«



»Nur ein Zehntel der Produkte würde ich persönlich verwenden. Normalerweise brauche ich nur Kräuter, Salz und Pfeffer.«

LEO GRADL
Grillweltmeister und Wirt des Almgasthofs »Stallhäusl« in Söll: www.leos-auszeit.at



Thema: Weber Grill

Autor: Bernhard Degen

BEST OF BARBECUE

32 Proben verkostet, zwei davon außer Konkurrenz, weil sie von den Jurymitgliedern Mörwald und Gradl stammten. Jene von Letzterem hätte übrigens die Verkostung gewonnen. Drei weitere Proben (darunter »Painmaker« mit Schärfe 10+) sind aus Sicht der Jury nicht empfehlenswert und fehlen in dieser Liste. Auswahlkriterien für die Saucen waren eine Tomatenbasis, eine grundsätzliche Eignung als Barbecuesauce und eine Verfügbarkeit über mehrere Bundesländer hinweg. Trotz aller Sorgfalt bei der Marktrecherche handelt es sich um eine willkürliche und naturgemäß unvollständige Auswahl. Die Gesamtnoten sind gerundet, bei der Platzierung wurden die Kommastellen aber berücksichtigt.

1

KÜHNE MEXICO SALSA
Billa (u. a.)
www.billa.at

€ 5,16/Liter
Schöne Einlage, Zwiebelstücke und Kräuter erkennbar. Würzige Kräuteraromatik. Schöne Balance aus Süße, Säure und Schärfe. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



2

KUNER CHILI SAUCE
Merkur (u. a.)
www.merkurmarkt.at

€ 5,16/Liter
Die Farbe wirkt unnatürlich hell, aber es sind Kräuter- und Gemüsestücke zu sehen. Guter Tomatengeschmack, geringe Schärfe und harmonisches Geschmacksbild. Mit Paprika, Chili, Petersilie und Aromazusatz.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



3

HEINZ HOT CHILI SAUCE
Merkur (u. a.)
www.merkurmarkt.at

€ 7,68/Liter
Konsistenz ähnlich wie bei Ketchup, aber mit sichtbaren Kräutern. Umami- und Knoblauchgeschmack, rassige Schärfe. Mit Chili, Knoblauch und Jalapeño-Pfeffer, Aromen zugesetzt

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



4

ZWERGENWIESE ZIGEUNERSAUCE
Denn's Biomarkt
www.denns-biomarkt.at

€ 9,95/Liter
Helles Rot, vegetabile Noten, guter Tomatengeschmack, Paprikatöne. Subtile Schärfe und zarte Süße. Aus biologischem Anbau.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



5

HEINZ SCHASCHLIK SAUCE
Merkur (u. a.)
www.merkurmarkt.at

€ 7,68/Liter
Orange-bräunlicher Farbton, intensive Kräuterwürze mit Liebstöckel und Curry. Mit Zwiebeln, Chili und Gurken.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



6

KÜHNE GRILL SAUCE
Merkur (u. a.)
www.merkurmarkt.at

€ 5,16/Liter
Konsistenz wie Ketchup, schön pikant, etwas Paprika. Pfefferkörner erkennbar. Ohne Geschmacksverstärker.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



7

SPAK MEXICO-SAUCE
Zielpunkt
www.zielpunkt.at

€ 4,36/Liter
Kräuterstücke sichtbar, Aroma nach Basilikum und Thymian. Gut dosierte Schärfe, vegetabil. Mit Aromazusatz.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



8

GÄNSERNDORFER GRILLSAUCE
Meinl am Graben
www.meinlamgraben.at

€ 21,05/Liter
Große Fruchtstücke, sehr kompakt, süßsaurer Geschmacksbild. Liebstöckel, Zwiebel und Gurken erkennbar.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



9

ZWERGENWIESE CHILI SAUCE
Meinl am Graben
www.meinlamgraben.at

€ 13,59/Liter
Helle Farbe, Konsistenz wie Ketchup. Schönes Aroma von Paprika, Chili und Pfefferoni. Aus biologischem Anbau.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



10

WEBER, MOM'S SPECIAL GRILL SAUCE
Weber World
www.grill-company.at

€ 20,79/Liter
Sehr flüssig, kleine Kerne und Kräuterstückchen. Gut ausbalancierte Schärfe, Zwiebelnoten. Empfohlen für Lamm und Schwein.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



11

SANCHON BARBECUE SAUCE
Denn's Biomarkt
www.denns-biomarkt.at

€ 9,95/Liter
Konsistenz wie Ketchup, feine Aromatik, erinnert an Fleischfond. Angenehme Schärfe. Aus biologischem Anbau.

OPTIK	●●●●○
GERUCH	●●●●○
GESCHMACK	●●●●○
PREIS/LEISTUNG	●●●●○
GESAMT	●●●●○



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Weber Grill

Autor: Bernhard Degen

<p>12</p> <p>TONOLI STEAK SAUCE Zielpunkt www.zielpunkt.at € 2,76/Liter Schöne Kräuterstücke, authentische Tomatenfrucht. Sehr mild, eher für Hühnerfleisch als für Steak geeignet.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>	<p>13</p> <p>RELISH TOMATO SAUCE egourmetshop www.egourmetshop.eu € 15,22/Liter Natürliche Textur und schöner Tomatengeschmack. Markante Paprikatöne, erinnert an Ajwar. Gut ausbalancierte Schärfe.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>14</p> <p>TIPTREE BARBECUE SAUCE Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 24,31/Liter Heterogene Textur, obwohl die Sauce etwas geliert ist. Zwiebelaroma, sehr süß (Honig!) und zarte Schärfe. Etwas säuerlich.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>15</p> <p>MEIN & FEIN BAR-B-QUE SAUCE Merkur www.merkurmarkt.at € 10,31/Liter Starke Raucharomen, Konsistenz erinnert an Ketchup. Würzige Süße und ausbalancierte Schärfe.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>
<p>16</p> <p>LOMEE MEXICO SAUCE Hofer www.hofer.at € 2,25/Liter Konistenz wie Ketchup, verhaltenes Aroma. Angenehme Schärfe, von Paprika und Zwiebel unterlegt.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>	<p>17</p> <p>HEINZ BARBECUE SAUCE Interspar (u. a.) www.interspar.at € 7,23/Liter Farbe geht ins Bräunliche, Konsistenz wie Ketchup. Intensiv selchig-röstige Aromen. Markante Süße.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>	<p>18</p> <p>HEINZ 57 STEAK SAUCE Merkur (u. a.) www.merkurmarkt.at € 7,68/Liter Oranger Farbton, homogene Textur. Verhaltenes Aroma, etwas Curry, am Gaumen leicht säuerlich und senfig.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>	<p>19</p> <p>KÜHNE BARBECUE SAUCE Interspar (u. a.) www.interspar.at € 5,16/Liter Textur wie Ketchup, Kräuternach Liebstockel und Kümmel. Rauchtöne werden als sehr künstlich empfunden.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>
<p>20</p> <p>PAINMAKER BBQ SAUCE ROUGH Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 39,95/Liter Konsistenz wie Ketchup, intensiv-würzige Aromen, rassige Schärfe. Mit Whisky versetzt.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>21</p> <p>HP ORIGINAL BBQ SAUCE Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 13,73/Liter Optisch wie dunkles Ketchup. Instensiv rauchige Aromen, am Gaumen ausgesprochen süß. Wirkt künstlich.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>22</p> <p>WEBER RED CREOLE GRILL SAUCE WEBER WORLD www.grill-company.at € 20,79/Liter Kräuter und Kerne sichtbar, sehr flüssig. Markante Schärfe, mit etwas Paprika unterlegt. Für Rind und Schwein.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>23</p> <p>KUNER BARBECUE SAUCE Interspar (u. a.) www.interspar.at € 5,16/Liter Dunkelbraun und stark geliert. Überbordende Raucharomen, am Gaumen sehr süß und malzig-würzig.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●●● GESAMT ●●●○○</p>
<p>24</p> <p>STOKES BARBEQUE SAUCE Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 31,52/Liter Sehr kompakte Konsistenz, intensiv rauchig-würzige Aromen, am Gaumen süß mit Zwiebelnoten.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>25</p> <p>STONEWALL KITCHEN, MAPLE CHIPOTLE GRILL S. Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 39,09/Liter Etwas geliert, aber Kräuter und Kerne erkennbar. Süßsaurer Geschmacksbild mit Curry, Zimt, wie Marmelade.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>26</p> <p>HP SPICY BBQ SAUCE Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 13,73/Liter Wie dunkles Ketchup mit Raucharomen. Wird als sehr künstlich empfunden. Am Gaumen breite Süße und mittlere Schärfe.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>	<p>27</p> <p>HP HONEY BBQ SAUCE Meinl am Graben www.meinlamgraben.at € 13,73/Liter Farbe sehr dunkel, geht ins Bräunliche, flüssig. Intensiv rauchige Aromen. Süßliche und säuerliche Noten am Gaumen. Nicht ausbalanciert.</p>  <p>OPTIK ●●●○○ GERUCH ●●●○○ GESCHMACK ●●●○○ PREIS/LEISTUNG ●●●○○ GESAMT ●●●○○</p>

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag