

# Die Haubenköche unter den Grillern

Fortsetzung von Seite 1

Zur Verfeinerung des Raucharomas verwenden gehobene Grillen gern Obsthölzer. „Dafür eignet sich alles, was man auch trinken kann, also Zwetschke, Kirsche, Reben, Apfel, Nuss. Als Alternative, wenn man kein Obstholz hat, eignet sich Buchenholz sehr gut zum Grillen.“

Der Trend zu edlem Zubehör führt allerdings auch zu Angeboten, die Christoph Gollenz für Schwachsinn hält. Importiertes Hickoryholz zum Beispiel. „Damit wird relativ viel Geld gemacht, denn da zahlt man fürs Holz schon mehr als fürs Fleisch. Was ich mir noch einreden lasse, sind Hack-schnitzel aus alten Whisky- oder Weinfässern. Ich habe das noch nicht probiert, aber da könnte ich mir vorstellen, dass es vom Geschmack her etwas ausmacht.“

Wichtiger für das Aroma sind so-wieso die Marinaden, mit denen das Fleisch bepinselt oder besprüht wird. Gollenz arbeitet unter anderem mit einem Gemisch aus Essig, Apfelsaft und Whisky, wobei „der Whisky 30 Jahre alt ist“. Auch Rotwein und verschiedenste Öle kommen zum Einsatz. „Da gibt es Variationen Ende nie.“

Das führt fast zwangsläufig zur ewigen Grillfrage: Bier aufs Fleisch oder nicht? „Schütten nein, pinseln ja. Denn beim Draufschütten rinnt viel in die Glut, was erstens die Hitze wegnimmt und zweitens Asche aufwirbelt, die sich unten auf das Fleisch legt. Aber pinseln ist kein Problem, nur sollte man immer etwas dazugeben. Ich mische zum Bier beispielsweise ein wenig Essig und Senf.“

## Auch das zähste Fleisch wird weich

Christoph Gollenz hat erst vor fünf Jahren mit dem Grillen begonnen, hatte aber den Startvorteil, dass er gelernter Koch ist. Trotzdem: Weltmeister wird man auch beim Grillen nur, wenn zum Talent und einem guten Team noch viel Mühe kommt. Denn an der Spitze kann man mit dem köstlichsten Steak aller Zeiten Punkte verlieren, wenn auch nur das „Branding“, also das Grillmuster auf dem Fleisch, nicht makellos ist.

„Wir haben drei Monate lang jedes Wochenende trainiert. Jedes Mal acht Kilo Rinderbrust, denn wenn ich beim Wettbewerb acht Kilo vorgeschrieben habe, kann ich nicht mit einem Kilo trainieren. Und ich habe immer gleich zwei solche Stücke gemacht, damit ich das mit der Temperatur und dem Würzen ins Gefühl bekomme.“ Das geht ins Geld, welches teilweise von Sponsoren stammt. An das Training wird man sich im Hause Gollenz übrigens noch länger erinnern, denn die Kühltruhe ist voll Grillfleisch.

So eine Rinderbrust braucht mit der Barbecue-Methode bei zirka 100 Grad übrigens 20 Stunden bis zur Perfektion, was bedeutet, dass der Meister daneben übernachtet, sein Fleisch im

„Wir haben drei Monate lang jedes Wochenende trainiert. Jedes Mal acht Kilo Rinderbrust ...“

**CHRISTOPH GOLLENZ**  
Grill-Weltmeister

Auge behält und regelmäßig mit Marinade besprüht. Für die meisten Amateure dürfte das zu viel Aufwand sein, aber wenn in einem Grillen die Leidenschaft brennt, wer weiß ...

Mit dieser Methode wird auch das zähste Fleisch zart und weich, man kann also beim Einkauf zu preiswerten Stücken greifen. Sehr gern arbeitet Christoph Gollenz mit Schermrippe am Knochen, die nach sieben bis acht Stunden fertig ist und jeden Gast begeistert mit der Zunge schnalzen lässt.

Spitzengrillerei ist mit Haubenküche vergleichbar, und dieser Vergleich hinkt nicht. Zum Mundwässern hier ein Rezept, mit dem „Goli & Chef-Partie“ einen früheren Bewerb gewonnen haben:

Drei Stücke Forellenfilets, eines heiß geräuchert, eines resch gegrillt, eines lässt man bei 80 Grad ziehen. Alle drei exakt auf den Punkt gegart und angerichtet auf einem Erdäpfel-Kresse-Espuma, dazu selbst gemachte Hippen mit Olivencreme. Mahlzeit!

Kehren wir zurück zu den Normalgrillern. Darf sich jemand, der eine Wurst auf einen Elektrogrill legt, überhaupt für einen echten Grillen halten? Fehlen da nicht das urtümlich Männliche sowie das Feuer beziehungsweise der Cowboy-Effekt?

Nein, auch das ist Grillen, sagt der Weltmeister. Der Unterschied ist der: In der Pfanne schwimmt das Fleisch im Fett oder irgendwann im eigenen Saft, sogar wenn scharf angebraten wird. Grillen heißt, dass das Fett abtropfen kann, und das tut es auch auf einem elektrischen Plattengrill.

Romantischer ist freilich alles, was mit Glut oder Flammen zu tun hat. Auch ein Lagerfeuer zählt für Gollenz im weitesten Sinne zum Grillen, er verwendet dafür den Überbegriff „Outdoor Cooking“. Sehr reizvoll kann das „texasmäßige“ Kochen sein, mit einem Topf, der in die Glut gestellt wird. Eine schöne Anregung kommt von den südamerikanischen Viehhirten: Sie spannen Fleisch auf ein Eisenkreuz und stellen es schräg zum Feuer.

Wie geht es weiter? Im nächsten Jahr findet die Europameisterschaft statt, in zwei Jahren die nächste WM in Marokko.

Bisher ist es noch keinem Weltmeister-Team gelungen, den Titel zu verteidigen. Das ist also ein schönes Ziel für „Goli & Chef-Partie“. Das Team besteht neben Christoph Gollenz aus acht Personen: Marianne Gollenz, Josef Krichan, Wilfried Lind, Alexander Gollenz, Christian Gaspar, Leo Gradl, Silvia Gaspar und Kerstin Gahlen.

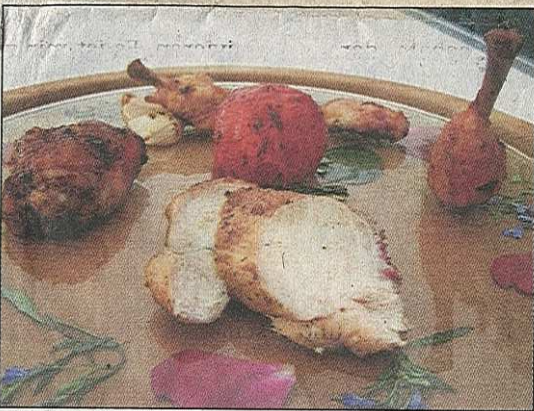


Wir sind Weltmeister! Teile des Teams „Goli & Chef-Partie“ beim Jubeln.

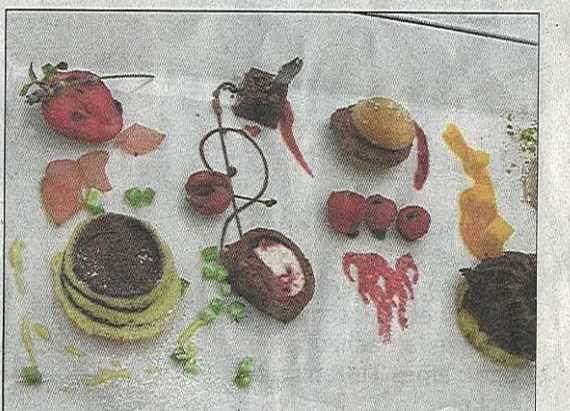
Fotos: APA (1), Klein (6)



Christoph Gollenz im WM-Einsatz. Oft brutzelt ein Team auf fünf Grillern gleichzeitig.



Links ein weltmeisterliches Hendl, rechts eine Schweinschulter.



Fleisch ist nicht alles. Auch das Dessert (rechts) entstand größtenteils auf dem Grillen.