

Dank

Beatrice und Franz Ertl sind „Rookie of the Year 2013“ und Staatsmeister in der Königsdisziplin.

■ STOCKERAU (fd). Die AMA-zertifizierten Grill- und Barbecue-trainer Beatrice und Franz Ertl gründeten Ende 2012 in Stockerau mit Victor Samwald das Grillteam „The Pitmasters“. Zum Team gehören neben den Gründern noch Adi Bittermann als Teamchef sowie Markus und Wolfgang Arndt und Bernhard Dziuba.

Bei ihrem allerersten Antreten bei einer Grill-Staatsmeisterschaft holten sie mit einem Rinderhuf in Zweigelt-Lavendelsauce aus dem Smoker in Horn gleich den Staatsmeistertitel 2013 in der Königsdisziplin Rind und in der Kategorie Dessert den Vizestaatsmeistertitel.

Rind zum ‚Meister‘



„The Pitmasters“, das Staatsmeister-Grillteam wurde erst Ende 2012 in Stockerau gegründet.

Foto: Doppelmair

Nur die Ruhe zählt

„Leider ist es ja so, dass bei uns grillen immer noch mit Fleisch auf rustikale Art heftig braten gleichgesetzt wird“, geht Franz Ertl gleich auf den häufigsten Grillfehler ein. „Richtig gegrillt und vor allem richtig vorbereitet wird ein Grillessen zum kulinarischen Höhepunkt.“ Und

das betrifft nicht nur Fleischgerichte, Ertl empfiehlt mit allen Grundlebensmitteln zu experimentieren. Bei allen Gerichten ist seiner Meinung nach für ein perfektes Resultat aber am wichtigsten: Ruhe und Gelassenheit und nie zu viel Hitze. Für Beatrice Ertl ist es ganz wichtig, immer nur beste Ware

zu verarbeiten. „Kräuter oder Gemüse aus dem eigenen Garten ist auch oder besonders beim Grillen durch nichts zu ersetzen“, erklärt sie. „Wenn es die Möglichkeit gibt, Fleisch direkt ab Bauernhof oder beim Fleischhauer seines Vertrauens zu beziehen, ist dies auf alle Fälle jeder Supermarktware vorzuziehen.“ Prinzipiell sollte nach Meinung der Ertl's das rustikale Image aus dem Begriff grillen genommen werden. Sie geben ihr Können in Grillkursen gerne weiter: f.ertl@kabsi.at.

TIPPS VOM MEISTER

Holzkohle-Kugelgriller mit Temperaturkontrolle bringen schon perfekte Ergebnisse. Weniger Kohle und Glut ist mehr. Rindfleisch nach dem Garen unbedingt rasten lassen. Frische Kräuter zum Grillende in die Glut geben. Holzstücke von Obstbäumen (Hartholz) neben der Glut verfeinern das Raucharoma.

621186

nz persönlicher
gartentraum!



Im Sommer
kostenlos trainieren

clever

