

Mit feurigen Grüßen

Thomas Zapp aus Blieskastel im Saarland ist Grillweltmeister. Seine Fans verehren den 47-Jährigen als „Grill-Mäschda“. Hier seine brandheißen Tipps für erfolgreiches Anheizen.

Liebes Land: Wie grillt ein Weltmeister?

Thomas Zapp: Ich setze auf heimische Produkte und einfache Dinge. Bei der WM waren es fünf Gänge, etwa Rinderhüften mit einer raffinierten Spinat-Butter-Füllung. Dazu gab es Kartoffelkreuze. Derzeit schätze ich auch Fleisch des Simmentaler Fleckviehs aus der Biozucht. Egal, ob Rumpsteak oder Hüfte. Es kommt ungewürzt auf den Grill und wird danach mit etwas Meersalz und Pfeffer verfeinert.

Liebes Land: Was sollten Gelegenheits-Bruzzler beachten?

Zapp: Die meisten sind zu ungeduldig, sie lassen ihre Kohle nicht genug durchglühen. 25 bis 30 Minuten sollten Sie ihr schon geben, bis sich eine dünne Schicht aus Asche über die Briketts legt. Und bitte kein Bier aufs Fleisch spritzen, denn dann wird der Garprozess unterbrochen und Sie bekommen später eine zähe Schuhsohle. Außerdem wirbelt Bier die Glut auf, die auch noch auf dem Fleisch haftet. Da ist es besser, Sie trinken das Bier.

Liebes Land: Ist Ihnen schon einmal der Grill in die Luft gegangen?

Zapp: Nein, noch nie. Ich hatte aber mal ein Fernseheteam bei mir. Wir wollten Bachsaibling grillen, keine große Aufgabe. Meine Frau hatte den Fisch aber zwischenzeitlich vom Grill genommen, weil er schon gar war, und stattdessen Garnelen auf den Rost gelegt. Als ich mit dem Fernseheteam zurück zum Grill kam und den Deckel lupfte, waren erst mal alle sprachlos. Bis einer sagte: „So kann nur ein Weltmeister grillen. Der macht aus einem Saibling Riesengarnelen.“

