

„Wir sind die Grill-Weltmeister!“

Die besten
Rezepte vom
Profi

Johann Lafer verrät in „Mein Grillbuch“ (Gräfe und Unzer-Verlag, 19,90 Euro) seine besten Tricks.



„Liebe geht bei uns durch den Magen“, sagen Silvia und Thomas



Für die meisten Deutschen gehört Grillen zum Sommer wie Butter zum Brot. Kulinarischen Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt: Während die einen Steak und Bratwurst lieben, brutzeln die anderen ausgefallene Kreationen...



Thomas (rechts) und Silvia (Mitte) wollen mit ihrem Team den WM-Titel verteidigen



Präzisionsarbeit bei 30 Grad im Schatten: Gourmet-Griller sind hart im Nehren

ment in meinem Leben.“ Thomas weiß, wem er den Titel zu verdanken hat und sagt: „Ohne Silvia wäre alles undenkbar. Sie ist eine exzellente Köchin und hat mich in viele Geheimnisse eingeweiht. Außerdem hat sie ein gutes Auge für die Präsentation eines Gerichtes.“

Sommers wie winters steht das Paar am Grill

Der Betriebswirt und die Reiseverkehrs-frau verbringen jede freie Minute zusammen am Grill – sommers wie winters! „Wir testen neue Grillgut-Varianten mit Fleisch und Fisch, Teig- und Wurstwaren und experimentieren nächtelang mit Gemüse, Obst und Käse. Bei uns geht die Liebe durch den Grill“, erklärt Silvia.

Dabei ist das Paar immer auf der Suche nach neuen Genuss-Kreationen: „Wir wollen die Gren-

zen des Möglichen verschieben“, so Thomas. Dass der 47-Jährige bei der Suche nach der perfekten Grillwurst auch an seine Grenzen stößt, bleibt nicht aus: „Für mein Team und mich ist Grillen harter Sport. Wenn wir bei einem Wettkampf bei 30 Grad Außentemperatur und 150 Grad am Grill zwölf Stunden im Einsatz sind, dann sind wir hinterher genauso geschlaucht, wie ein Marathon-Läufer im Ziel.“ Doch die vielen schönen Momente machen die Strapazen schnell wieder wett: „Einmal kam ich nach einem langen Arbeitstag nach Hause und Silvia überraschte mich mit einem Weißwurst-Brezel-Spieß frisch vom Grill. Da fiel mit einem Bissen der ganze Stress von mir ab.“

Die Begeisterung fürs Grillen packte Thomas als Sechsjähriger: „Ich sah, wie mein Vater eine Bratwurst am Stöckchen über dem Feuer briet und machte es ihm

nach“, erinnert er sich. „Da habe ich mich mit dem Grill-Virus infiziert.“ Mit 14 Jahren kaufte er sich einen eigenen Grill und „war damit der Star bei den Mädchen“. 2007 entdeckte er seine alte Liebe wieder: „Silvia und ich wollten eigentlich einen Pizzeria bauen und stöberten im Internet. Ich war fasziniert“, erklärt Thomas. „Es gab so viele Systeme.“ Silvia ging es ähnlich und nach und nach fanden fünf Grillstationen Einzug in den Garten der Zapps.

Es fällt kein Meister vom Grill-Himmel

„Natürlich ging anfangs manches daneben“, lacht Silvia, „aber wir hatten immer viel Spaß.“ Über sein Hobby lernte das Paar Gleich-

gesinnte in ganz Deutschland kennen. „Wir tauschen die neuesten Rezepte aus. Das ist eine tolle Gemeinschaft“, sagt Silvia. Stundenlang reden die Gourmet-Griller dann über die perfekte Temperatur. Sie ist das Wichtigste beim Grillen. „Ich mische Holz und Holzkohle. Besonders Obstholzer wie Kirsche oder Mirabelle geben ein tolles Aroma“, erklärt der Grillweltmeister. Gewürze und Marinaden stellen Thomas und Silvia gemeinsam her und hüten deren Rezeptur wie ein Staats-Geheimnis. Aus gutem Grund, denn nach der Grill-WM ist vor der Grill-WM. „Ob wir den Titel im Herbst in den USA erneut gewinnen, wissen wir nicht, aber sicher ist: Wir sind ein tolles Team“, sagt der Weltmeister und gibt Silvia einen Kuss.

78%
der deutschen
Griller sind Männer,
aber immer mehr Frauen
nehmen regelmäßig selbst die Grillzange in die Hand

Geflügel-Satés mit Erdnuss-Chili-Sauce

- 500 g Hähnchenbrustfilet • Ingwer
- 2 Knoblauchzehen • 2 Schalotten
- 1 rote Chilischote • 150 ml Olivenöl
- ½ Limette • 150 g Erdnussbutter
- 100 ml Geflügelfond • Koriandergrün • 50 g getrocknete Erdnüsse

Zubereitung: Die Hähnchenbrustfilets längs in Streifen schneiden und ziehharmonikaförmig auf Spieße stecken. Mit einer Marinade aus geriebenem Ingwer, gewürfeltem Knoblauch, Chili, Schalotten, Limettensaft und Öl marinieren. Für die Sauce die Erdnussbutter mit Geflügelfond erwärmen, gehackten Koriander und Erdnüsse zugeben. Die Spieße bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-4 Minuten grillen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die besten Grills

Holzkohle: Rauchig, urig, nach Freiheit und Abenteuer – so

Eins, zwei, drei – laut zählt Thomas Zapp (47) die Umdrehungen der Gewürzmühle, mit der er einen Hauch Tasmanischen Pfeffer über einem Steak verteilt.

Einen kurzen Moment betrachtet der Saarländer aus Bliesskastel-Ballweiler sein Werk – dann strahlt er und sagt: „Wenn es ge-

nauso gut schmeckt wie es aussieht, bin ich zufrieden.“

Thomas hat hohe Ansprüche an seine Kochkünste. Kein Wunder, denn der 47-Jährige ist nicht nur Deutscher Meister am Grill, seit 2008 darf er sich sogar mit dem Weltmeistertitel schmücken. Mit seinem neunköpfigen Team trat Thomas in Belgien ge-

gen 70 Mannschaften aus der ganzen Welt an – und gewann, obwohl alle Experten dem Grill-Neuling zuvor nur geringe Chancen ausgerechnet hatten.

Er sagt: „Mein Hühnchen vom Grill hat die Jury am Ende überzeugt. Als das Ergebnis verkündet wurde, war das nach der Hochzeit der zweitschönste Mo-