



Drei Teams grillen um den Titel

Waldecks Grillmeister wird in finalem Grillevent beim Altstadt- und Kulturfest Korbach ermittelt

Das Altstadt- und Kulturfest Korbach lockt auch in diesem Jahr wieder mit zahlreichen Höhepunkten. Einer davon ist der finale Wettkampf um Waldecks Grillmeister. Ausrichter des Grillevents ist die Waldecker Bank, die in diesem Jahr wieder die besten Grillers aus dem Waldecker Land sucht. Unterstützt wird sie von der WLZ und Grillweltmeister Klaus Breinig.

ausgetragen wird, stehen sich drei Teams gegenüber. Ab 10 Uhr kämpfen „2 Grillzangen für ein Halleluja“, „Mittendrin statt nur dabei“ und „Father & Son BBQ“ um die Krone. Für Letztere ist es sogar die Mission: Titelverteidigung, denn „Father & Son BBQ“ konnte bereits im letzten Jahr gewinnen.

Die Teams müssen zwei Gerichte – ein vegetarisches und eines mit Fleisch – zubereiten, die von einer dreiköpfigen Jury nach Optik, Kreativität und Geschmack beur-

teilt werden. Dafür werden verschiedene Lebensmittel vom Rewe-Markt Fink bereitgestellt, die zu verwenden sind. Ansonsten sind der Kreativität der Teams keine Grenzen gesetzt. Natürlich sind alle Interessierten herzlich eingeladen, die Rezepte der Teams kennenzulernen, Grilltipps auszutauschen und hier und da natürlich auch ein wenig zu naschen.

Neben dem Titel geht es für die Teilnehmer natürlich auch um tolle Preise: Das erstplatzierte Team gewinnt

einen hochwertigen Smoker-Grill, bereitgestellt von C.C. Curtze. Die zweiten Gewinner dürfen sich auf einen exklusiven Grillabend für zehn Personen freuen und werden von Grillweltmeister Klaus Breinig verköstigt. Der dritte Platz wird mit einem Gutschein in Höhe von 200 Euro von der Fleischerei Gassner belohnt.

Auf dieser Seite stellen wir die teilnehmenden Teams vor. Sie freuen sich am Sonntag über jede Menge Unterstützung.



Prüfender Blick: Grillweltmeister Klaus Breinig (rechts am Grill) mit den „Männern mit Kohle“ David Rusch und Andrej Schäfer beim Grillevent im vergangenen Jahr. FOTO: MARCUS ALTHAUS



„Father & Son BBQ“: Eindrücke aus dem letzten Jahr.

FOTO: PRIVAT

Father & Son BBQ

Wenn Christian und Yannic Schulze sich ums Essen kümmern, dann ist alles möglich, aber Hauptsache ist, es ist Feuer im Spiel. Egal ob Gas, Kohle oder offenes Feuer, das Vater-Sohn-Gespann grillt auf verschiedenste Art und Weise als „Father & Son BBQ“. Unterstützt werden sie dabei von Christians Frau und Yannics Mutter Carmen. „Mein Vater ist sehr innovativ, was die Neu- und Weiterentwicklung von Rezepten angeht. Gemeinsam setzen wir diese mit viel Herzblut und großem Hang zur Perfektion um. Für das Anrich-

ten ist meine Mutter verantwortlich, da sie die nötige Kreativität mitbringt“, erklärt Yannic Schulze.

Von Teigwaren über Fleisch und Gemüse bis hin zum süßen Dessert kommt bei „Father & Son BBQ“ alles vom Grill. Auch das Garen im Dutch Oven beherrscht die Familie aus Nieder-Ense. Wichtig ist ihnen dabei, dass frische, gute Zutaten verwendet werden, am besten aus der Region. Sie sind für das Team ein Schlüssel zum perfekten Geschmack vom Grill. Der andere ist die Zeit, die es benötigt um den opti-

malen Gargrad zu erreichen und eine wahre Geschmacksexplosion zu schaffen.

Bislang hat das Team nur bei einem Wettbewerb teilgenommen, bei der ersten Auflage von Waldecks Grillmeister – und die hat „Father & Son BBQ“ prompt gewonnen. Das Team: „Deshalb lautet unsere Mission „Titelverteidigung“. Es hat letztes Jahr viel Spaß gemacht und wir haben tolle Leute kennengelernt. Auch unter den Teams war es sehr harmonisch, man hat sich gegenseitig geholfen. Ein unvergessliches Erlebnis!“

jb

Mittendrin statt nur dabei

Beim Team „Mittendrin statt nur dabei“ ist der Name Programm. Das Dreiergespann besteht aus den Hobbygrillern Marcus Möller, Björn Uthof und Christoph Schäfer. Die drei Freunde aus Wolfhagen sind am Grill äußerst experimentierfreudig, probieren immer gerne neue Dinge aus. „Ob uns am Ende auch alles so gelingt wie wir es uns vorgenommen haben, können wir selbst schlecht voraussagen“,

erzählt das Team augenzwinkernd. Bei „Mittendrin statt nur dabei“ steht der Spaß stets im Vordergrund. Der Reiz besteht darin, immer etwas Neues zu machen, das es vorher so noch nicht gab. „Deswegen auch die Bewerbung für das Event mit der Suche nach Waldecks Grillmeister“, sagen die Freunde. „Hier können wir das erste Mal Erfahrungen in einem Grillwettbewerb sammeln.“ Die Rollenverteilung

im Team ist dabei klar: Marcus Möller ist fürs „Löschen“ und das Know-how zuständig. Björn Uthof ist der Logistiker im Team und Christoph Schäfer versucht alles zu koordinieren. „In dieser Konstellation gehen wir den Wettbewerb an. Wir probieren uns an allem, was da auf uns zukommt und sind guter Dinge, dass wir etwas Schmackhaftes auf den Teller bekommen“, so das gut gelaunte Grillteam.

jb



Marcus Möller, Christoph Schäfer und Björn Uthof treten als Team „Mittendrin statt nur dabei“ beim Grillwettbewerb Waldecks Grillmeister auf dem Altstadt- und Kulturfest Korbach an. FOTO: PRIVAT



Daniel Bock und Stephan Dargel sind „Zwei Grillzangen für ein Halleluja“.

FOTO: PRIVAT

Zwei Grillzangen für ein Halleluja

Die „Zwei Grillzangen für ein Halleluja“ sind Freunde, Kollegen, Glutsbrüder am Grill und grillen immer dann zusammen, wenn es Zeit und Familien zulassen – vom Sylvester-Bratwurst-Grillen, bis zur delikaten Rehkeule ist alles dabei.

„Wir grillen alles gerne, besonders aber sind unsere „Maredo-Abende“, bei denen wir auch schon mal Kaufunger Wagyu oder nordhessisches Galloway Rind zubereiten. Qualität geht vor Stückzahl“, sagen Stephan Dargel und Daniel

Block. „Das Besondere am Grillen ist natürlich die unverwechselbare Geschmacks-Kombination von Fleisch und Rauch. Aber auch Gemüse und Früchte schmecken besonders in Verbindung mit den Aromen des Grills.“

Am Grill probieren die beiden Hobbygrilller gerne Neues aus. Manchmal kochen sie Rezepte nach, häufig entwickeln sie aber auch eigene Rezepte. Dabei legen sie besonderen Wert auf regionale Produkte. „Wir haben so gute Bauern im Edertal und in der Umgebung, die von

der Kartoffel bis zum Rind alles am Hof haben oder auf den Wochenmärkten in Fritzlar oder in Bergheim anbieten“, sagt das Grillteam. „Hier gilt das Motto: Hohe Qualität zum guten Preis für die Erzeuger. Schließlich machen unsere Bauern einen super Job und dafür sollen sie auch bezahlt werden. Zumal es auf den Märkten fast alles gibt.“

Für Stephan Dargel und Daniel Bock ist es der zweite Grillwettbewerb, bereits im Vorjahr haben die Edertaler um den Titel Waldecks Grillmeister gekämpft und sind

nur hauchdünn gescheitert. Für die Familie oder Freunde grillen die beiden hingegen häufig, was manchmal auch ein echtes Event ist. „Schließlich soll hier ja auch alles passen“, sagen sie.

Für das diesjährige Event nehmen sie die Erfahrungen vom letzten Jahr mit, wollen aber vor allem Spaß haben und sich mit Gleichgesinnten austauschen. „Selbstverständlich haben wir eine Strategie: wir trinken erst mal ein Altwaldecker Dunkel und dann legen wir los. Mit Omas Rezepten überzeugen wir die Jury!“

r/jb

