

Feuer und Flamme

Grillmeister | Für die Mitglieder des Grill- und Barbecue-Teams „The Pitmasters“ ist Grillen weitaus mehr als nur Feuer und Fleisch.

Von Michaela Höberth

STOCKERAU | Für die meisten Menschen ist das Grillen ein nettes Vergnügen. Für die Mitglieder des Grill- und Barbecue-Teams „The Pitmasters“, die sich vergangenen Donnerstag in der Gärtnerei Blumen René erstmals der Öffentlichkeit präsentierten, ist es jedoch eine echte Leidenschaft geworden. „Grillen ist mehr als nur Feuer und Fleisch“, ist die Stockerauerin Beatrix Ertl, die einzige Frau im Team, überzeugt. Sie und ihr Mann Franz haben ihre Liebe zum Grillen vor sieben Jahren entdeckt. Als selbst der große Gasgrill nicht mehr ausreichte, um den Hunger ihrer Kinder und deren Freunde zu stillen, wurde nachgerüstet. Heute stehen 18 Griller im Garten der Ertls.

Der Pitmaster ist im Fachjargon derjenige, der beim Grillen die Temperatur des Garraums überwacht. Ein wichtiger Job – und daher der ideale Namensgeber für das Team. Dabei steht die Qualität der Produkte für die Mitglieder an oberster Stelle. Nicht umsonst haben sich die Grillbegeisterten bei der Ausbildung zum AMA-zertifizierten Grill- und Barbecue-Trainer kennengelernt. Im vergangenen Herbst hat man sich schließlich zu einem richtigen Team for-



Bürgermeister Helmut Laab, Peter Hopfeld und Christian Moser von der Wirtschaftskammer, Beatrix und Franz Ertl, Landesrätin Petra Bohuslav sowie Adi Bittermann bei der Präsentation der Pitmasters. ORF-Größe Wolfram Pirchner, ein guter Freund Bittermanns, begleitete die Gäste durch die Präsentation.

Fotos: Höberth

miert, das im kommenden Juni bei der Österreichischen Staatsmeisterschaft in Kärnten antreten wird. Doch nicht der Wettbewerb, sondern vor allem der soziale Effekt eines gemeinsamen Grillens stehen für die Pitmasters im Vordergrund.

Die Pitmasters haben noch vieles vor

„Beim Grillen kommen die Leute zusammen. Wir wollen den Spaß am Grillen vermitteln“, betont Ertl. Alle Mitglieder geben Grillkurse, auch eigene Gewürzmischungen hat das Team kreiert.

Weit mehr als Feuer und Fleisch gab es jedenfalls bei der Präsentation zu bestaunen. Die

Pitmasters zeigten eindrucksvoll, was sich tatsächlich alles auf den Grill werfen lässt. „Jedes Gerät hat seine Vor- und Nachteile“, weiß Ertl aus Erfahrung. Wer das beherzigt, dem stehen alle Türen offen. „Man kann am Grill sogar Süßspeisen zubereiten“, so Ertl.

Davon waren am Ende der Veranstaltung auch die mehr als gesättigten Gäste überzeugt; die Pitmasters hatten köstliche Gerichte auf die Teller gezaubert, von der Vorspeise bis hin zum Dessert. Und das ist für das Team erst der Anfang. „Wir planen einen Charity-Grill in Stockerau, der der Aktion „Hilfe im eigenen Land“ zugute kommen soll“, verrät Adi Bittermann die Pläne.



Das ist die Königsklasse: Nach 28 Stunden im Barbecue fiel das „Pulled Pork“, eine Schweineschulter, butterweich vom Knochen.

BLAHA Gartenmöbel macht Balkone zum Weber-Grilldorado

WEBER WORLD | Mit den WEBER Elektrogrillern setzt sich das Grillen am Balkon durch.

KORNEUBURG | Immer mehr Korneuburger entdecken den Balkon zum Grillen. Denn die neuen WEBER Elektrogriller schaffen auch am Balkon eine Grillatmosphäre, wie man sie bis dato nur auf der Terrasse mit Holzkohle kannte.

Alles, was man zum neuen Grillerlebnis am Balkon

braucht hat BLAHA Gartenmöbel in Korneuburg, Klein-Engersdorfer Str. 110, Tel. 02262-75066, www.blaha-gartenmoebel.at.

Grita Schönleitner: „Mit dem neuen Weber Q 140 haben wir genau den richtigen Griller für den Balkon.“

Anzeige

