

ES GEHT UMS ZELEBRIEREN

Sein erstes Brisket hat beim Schneiden gequitscht, fünf Jahre später wurde er mit dem Gericht Staatsmeister. Grill & BBQ ist Alexander Heers Leidenschaft. Und die teilt er gerne mit anderen.

Wann hat dich das BBQ-Fieber gepackt?

Zum allerersten Mal mit zwölf Jahren. Da hab ich meine erste BBQ-Sauce gemacht. Nach meiner Lehre zum Koch habe ich dann immer mehr Leute kennengelernt, die sich ebenfalls mit dem Thema befassen. Darunter auch Pitmaster Andreas Franz. Gemeinsam gründeten wir schließlich die Freestyle BBQ Pitcrew, mit der wir 2015 österreichischer Grill & BBQ-Staatsmeister wurden.

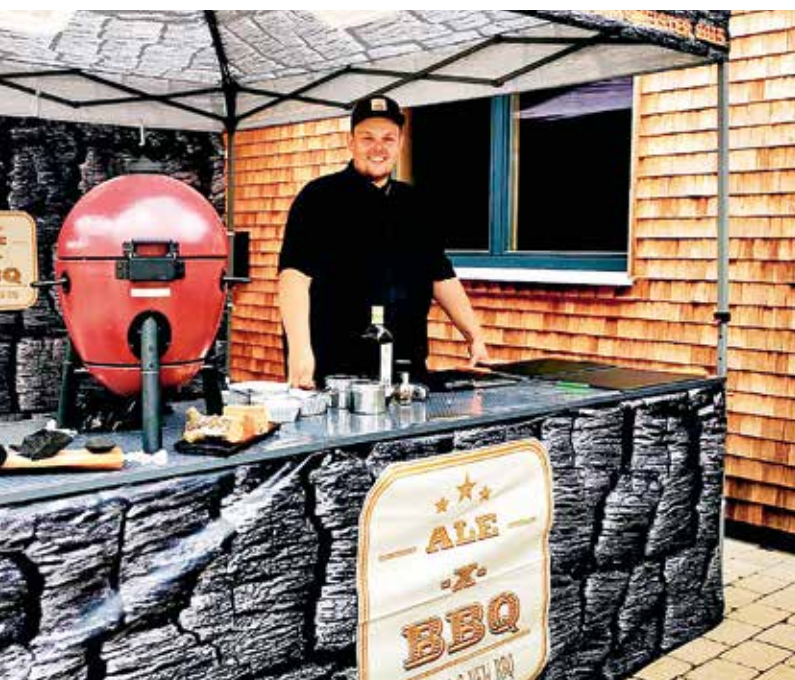
Entstand damals auch die Idee zu ALE-X-BBQ?

Ja. Ich wollte einfach anderen zeigen, was sie mit ihrem Grill alles machen können, bzw. wie man Gerichte zubereitet. Dafür komme ich mit meinen Grills zu den Kunden nach Hause. Sie laden ihre Kumpels ein, haben einen tollen Abend und bereiten genau die Gerichte zu, die wir vorab besprochen

haben. Natürlich garniert mit einigen Tricks und Tipps, wie es ganz einfach funktioniert.

Was wäre denn so ein Tipp? Die Wahl der richtigen Kohle. Hier sollte man Wert auf Qualität legen. Je stärker die Kohlebriketts beim Anzünden rauchen, umso mehr Stärke ist drin und umso minderwertiger sind sie. Gute Kohle ist z. B. Kokosnussskohle, die sich allerdings nicht für jeden Grill eignet, da sie sehr heiß abbrennt. Oder auch Bambus- oder Walnussskohle. Das ist im Grunde nachhaltige Kohle aus Abfall, die noch dazu gut brennt.

Das Grillen hat in Österreich ja Tradition. Was aber fasziniert dich am amerikanischen BBQ? Vielleicht dieses Zelebrieren. Man bereitet das Fleisch vor, heizt den Ofen an, kümmert sich um die optimale Hitze. Und dann lässt man dem Ganzen einfach nur Zeit. Viel Zeit. It's done, when it's done, heißt es in den USA so schön. Und dann kann es mit dem Mittagessen halt auch mal 14 Uhr werden.



FLEISCH IST NICHT GLEICH FLEISCH

Ob Grillen oder BBQ: Die Fleischwahl ist das A und O. Auch zahlreiche Metzger haben den Trend erkannt und bieten gut gereiftes Fleisch an. Was man damit machen kann? ALE-X-BBQ zeigt uns drei Beispiele.



1
AH! Vor dem Grillen salzen und leicht mit Zitronensaft beträufeln. Der Saft nimmt etwas vom starken Rindergeschmack.

FÜR ANFÄNGER

DAS FLANK STEAK

Dieses Steak befindet sich am hinteren unteren Bauchteil (Flanke) vom Rind. Der Bauchmuskel ist flach und fein mit Fett marmoriert und hat einen intensiveren Rindergeschmack. Kurzbrat- oder Grillstück, aufgeschnitten geeignet für Burger oder Salate aber auch für Rouladen auf dem Grillspieß.



2
AH! Es sollte nur medium zubereitet werden, da es sonst zäh und trocken wird.

FÜR GEÜBTE

DAS FLAT IRON STEAK

Dabei handelt es sich um den unteren flachen Teil, der aus dem Schulterschmelze bzw. Schaufelstück herausgeschnitten wird. Die oben aufliegende Sehne wird entfernt. Die Form erinnert an ein Bügeleisen, darum der Name „Flat Iron“. Dieses Schulterfleisch, das stark memoriert ist, hat einen fantastischen Rindergeschmack. Ein super Grillfleisch. Zum Steak geschnitten ähnelt die Konsistenz dem Rinderfilet, aber mit intensiverem Geschmack.



FÜR PROFIS

BEEF BRISKET

Das Brisket ist der Brustkern der Rinderbrust, welches aus dem Flat und dem Point besteht. Beide Muskeln sind mit einer Fettschicht überzogen, welche das Fleisch beim Garen vor dem Austrocknen schützt. Im BBQ-Bereich wird das Brisket in einem Smoker mit Holzfeuer bei Niedertemperatur von

120° C über 12 bis 16 Stunden lang gegart. Dabei entstehen durch den Rauch köstliche Aromen und durch die geringe Gartemperatur wird das Fleisch butterzart und saftig.

AH! Hier kommt es vor allem auf die Qualität und die Herkunft des Fleisches an. Bestimmte Rinderrassen haben eine stark mit Fett durchzogene Brust. Diese sind ideal, um ein Traumergebnis zu erreichen.