

Rodgauer BBQ-Team: Auf dem Weg zur WM im Grillen in Stuttgart!

Rodgauer Grillmeister Jürgen Herr und Kay Mühle streben bei der BBQ-WM in Stuttgart den Titel an. Kreativität und Können sind gefragt!

Im Herzen von Rodgau wird die Vorfreude auf ein kulinarisches Großereignis spürbar. Am kommenden Wochenende werden die Grill-Experten Jürgen Herr und Kay Mühle bei der BBQ-Weltmeisterschaft in Stuttgart ihr Können unter Beweis stellen. Ihre Teilnahme repräsentiert nicht nur den lokalen Stolz, sondern auch eine leidenschaftliche Hingabe zu einem Hobby, das immer mehr Menschen begeistert.

Die Leidenschaft für das Grillen

Jürgen Herr, Gastronom und Küchenmeister, sowie Kay Mühle, Schreinermeister mit einer Leidenschaft für das Grillen, haben vor einigen Jahren eine berufliche Verbindung geknüpft, die über das Gewöhnliche hinausgeht. Als Herr sein neues Lokal in Rodgau eröffnete, war es Mühles Schreinerei, die den Innenausbau übernahm. Diese berufliche Zusammenarbeit hat sich zu einer echten Freundschaft entwickelt, angetrieben von ihrer gemeinsamen Liebe zum Grillen.

Herausforderungen und Vorbereitung

Die BBQ-Weltmeisterschaft in Stuttgart ist ein Wettbewerb, bei dem 120 Teams aus Deutschland und Österreich antreten, um die besten Grillmeister zu ermitteln. Die „Black Pearl BBQ Crew“, zu der auch Jari Dochat gehört, der Sieger der Kochshow „The

Taste“, hat sich in Costa Rica für diesen prestigeträchtigen Event qualifiziert. Die Vorbereitungen für das Wochenende waren intensiv, mit nächtlichen Videokonferenzen, in denen Zeitpläne und Temperaturen diskutiert wurden. Übungsläufe und ein Trainingslager in Tirol rundeten die umfassende Vorbereitung ab.

Kreativität trifft auf strenge Regeln

Ein zentraler Aspekt des Wettbewerbs sind die strengen Regeln der German Barbecue Association, die eine sorgfältige Planung erfordern. In einem vorgegebenen Zeitrahmen müssen die Teilnehmer drei Gänge aus einem festgelegten Warenkorb zubereiten. „Die Komponenten sind für alle gleich. Was man daraus macht, ist entscheidend. Da ist Kreativität gefragt“, erklärt Mühle. Die Jury bewertet die Gerichte in einer Blindverkostung, wobei die Kategorien vegetarisch, Lachsforelle, Hähnchen, Rind, Schwein mit Knochen und Schwein ohne Knochen abgedeckt werden.

Von Rodgau nach Stuttgart

Am Donnerstag beginnt der Transport des umfangreichen Grillzubehörs, das die Crew für ihren 100-Quadratmeter-Grillstand benötigt. Insgesamt sieben Kleinbusse voller Equipment machen sich auf den Weg nach Stuttgart, darunter mindestens sechs bis acht Grills, Pavillons, Tische, Stühle und sogar Pinzetten für die detaillierte Dekoration der Speisen. Der Aufbau vor Ort wird zusätzliche zwei Tage in Anspruch nehmen, bevor es am Samstag ab 6 Uhr ernst wird.

Ein bedeutendes Ereignis für die Grillgemeinschaft

Die Teilnahme von Herr und Mühle an der BBQ-Weltmeisterschaft zeigt, wie sehr das Grillen mittlerweile in der Gesellschaft Fuß gefasst hat. Es ist nicht mehr nur eine

Freizeitbeschäftigung, sondern hat sich zu einer echten Kunst entwickelt, die sowohl Geschicklichkeit als auch Kreativität erfordert. Diese Veranstaltung wird nicht nur das Können der Teilnehmer auf die Probe stellen, sondern auch eine Gemeinschaft von Grillbegeisterten zusammenbringen, die ihre Leidenschaft für gutes Essen und handwerkliches Geschick teilen.

Unabhängig vom Ergebnis bleibt festzuhalten, dass Herr und Mühle die Rodgauer Grill-Tradition stolz vertreten und das eventuelle Meistertitel ein wichtiges Zeichen für die Unterstützung der lokalen Gastronomie wäre.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de