

BBQ-Wuidara: Wie ein Feldafinger zum bayerischen Grillmeister wurde

Erfahren Sie, wie Claus Schramm aus Feldafing Fisch perfekt grillt und dabei auf hochwertige Zutaten setzt – Tipps und Tricks inklusive!

Das Grillen von Fisch erfreut sich immer größerer Beliebtheit, und Claus Schramm, der 38-jährige Chef der BBQ-Wuidara, macht es vor. Seine Methode des Fischgrillens könnte für viele überraschend und einfach erscheinen. Schramm legt bei seiner Zubereitung Wert auf höchste Qualität der Zutaten und verzichtet auf komplexe Marinaden und Grillutensilien wie Aluminiumfolie. „Die sind giftig“, sagt er und hebt hervor, dass es beim Grillen vor allem auf den frischesten Fisch und das beste Gemüse ankommt.

Schramm selbst hat sein Interesse am Grillen erst entdeckt, als ihm seine Frau einen Grill schenkte. Diese kleine Geste hat sein Leben verändert. Jetzt hat er in seinem Garten einen speziellen Grillplatz mit mehreren Geräten. „Wir sind Ganzjahres-Griller“, erklärt er enthusiastisch. Der Pavillon ist so ausgestattet, dass auch im Winter gegrillt werden kann. „Ein Bier mit Freunden am Grill, das ist für mich der schönste Moment“, meint er.

Die Grillkunst mit der richtigen Technik

Die Art und Weise, wie Claus Schramm Fisch zubereitet, könnte als einfach beschrieben werden, aber sie erfordert das richtige Gespür und Technik. Die richtige Temperatur beim Grillen erzielt man, wenn man seine Hand ohne Schmerzen ein bis zwei Sekunden über die Kohle halten kann. Ein weiterer Tipp, den

Schramm gibt: Der Fisch ist perfekt, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. „Weniger ist mehr“, betont er, vor allem in Bezug auf Gewürze.

Jeden Monat veranstaltet er mit Freunden Grillabende, oft auch spontan, da das Vorbereiten keine langen Vorlaufzeiten benötigt. Mit einer großen Gefriertruhe ist er bestens ausgestattet, um neue Rezepte auszuprobieren. Über die Jahre hat Schramm zusammen mit seinem Partner Christoph Dohn ein breites Repertoire an Grillgerichten entwickelt, das sogar seine kleinen Kinder zu Feinschmeckern gemacht hat.

Interessanterweise hat Schramm vor drei Jahren die BBQ-Wuidara gegründet, einen Verein aus Grillenthusiasten, der aus einem zufälligen Biergespräch entstanden ist. Mittlerweile ist der Verein mehr als nur ein Hobby. 2022 wurde das Team bayerischer Vizemeister und konnte nicht nur bei den bayerischen Meisterschaften erfolgreich abschneiden, sondern auch bei den Deutschen Meisterschaften im selben Jahr den ersten Platz in der Fischkategorie belegen.

Grillwettbewerbe und Teamgeist

Das Team besteht aus zehn Mitgliedern, die sich über den ganzen Freistaat Bayern verteilen. Um stets gut vorbereitet zu sein, hält das Team wöchentliche Videokonferenzen ab, um die Gerichte abzusprechen, die sie bei kommenden Wettbewerben präsentieren werden. Da viele der Grillmeister selbst Familien haben, wird eine maximale Teilnahme von zwei Wettbewerben pro Jahr angestrebt, was sowohl zeitlich als auch finanziell eine Herausforderung darstellt.

Grillen ist nicht nur eine kulinarische Kunst, sondern ebenfalls eine finanzielle Investition. „Ohne Sponsoren läuft nichts“, erklärt Schramm. Die Kosten für Zutaten, Startgebühren und alles, was zum Gelingen eines Grill-Wettkampfes notwendig ist, summieren sich schnell. Dabei ist die Beschaffung von hochwertigem Material, angefangen bei den Lebensmitteln bis

hin zur Grillkohle, essenziell.

Die Leidenschaft für das Grillen hat bei Claus Schramm die Familienbande gestärkt und die gemeinsame Zeit mit Freunden bereichert. Seine herzliche Art und seine respektvolle Einstellung gegenüber den Zutaten haben ihm und seinem Team einen Platz in der bayerischen Grillgemeinschaft gesichert. Während die Wettbewerbe in diesem Jahr ihrem Ende zusteuern, ist die Vorfreude auf die nächsten Herausforderungen spürbar. „Es ist ein schönes Hobby, das sich gut mit der Familie vereinbaren lässt“, schließt er ab, und genau darum geht es letztlich beim Grillen – um den Genuss und das Miteinander.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de