

Im Sommer kann's jeder

Wintergrillen ist voll im Trend. In der Grillschule Allgäu gibt es interessante Tipps von Grill-Weltmeister Adolf „Adi“ Blanz



Feuer und Flamme: Grill-Weltmeister Adolf „Adi“ Blanz beim Karamellisieren von Spare Ribs. BILDER: REINER JÄCKLE

Urlaub im Allgäu

- **Anreise:** Über Lindau. Fahrzeit mit dem Auto je nach Entfernung eineinhalb bis zwei Stunden. Auch per Bahn gut erreichbar. Bahnhöfe unter anderem in Oberstaufen, Immenstadt, Fischen, Oberstdorf und Sonthofen.
- **Bolsterlang:** Bolsterlang gehört zu den sogenannten „Hörnerdörfern“; das sind außer Bolsterlang Fischen, Obermaiselstein, Balderschwang und Osterschwang. Im Winter kann man hier skifahren (Alpin, Langlauf, Snowboard), Schneeschuhwandern oder Winterwandern. Im Sommer stehen Wandern, Golfen oder Radfahren und Mountainbiken auf dem Programm. Sehenswert ist im Herbst die „Vihscheid“, bei der das Vieh nach dem Alpensommer schön geschmückt zurück in die Ställe in den Dörfern kommt. Diverse Termine ab Anfang/Mitte September.
- **Adolf „Adi“ Blanz:** Der im allgäuerischen Bolsterlang lebende Grillmeister betreibt dort die höchste Grill- und BBQ-Akademie Deutschlands. Auf 1540 Metern an der Bergstation der Hörnerbahn bietet Adolf „Adi“ Blanz regelmäßig Grillkurse an. Er hat auch schon Titel im vegetarischen Grillen gewonnen. Blanz gibt auch Grillkurse im Winter, bei jedem Wetter. Weitere Informationen im Internet unter: www.grillschule-allgaeu.de

VON REINER JÄCKLE

Er ist schräg, er ist cool und er ist ein ausgezeichneter Grillmeister: Adolf „Adi“ Blanz ist vielfacher Titelträger in verschiedenen Grill-Disziplinen und betreibt an der Bergstation der Hörnerbahn in Bolsterlang im Allgäu auf 1540 Metern die höchste Grillschule Deutschlands. Zu Beginn stellt er klar, dass es beim Grillen nicht um bestimmte Rezepte, um exakt abgewogene Zutaten oder ganz genau abgestimmte Gewürze geht. „Beim Grillen ist der Freestyle-Faktor ganz entscheidend“, betont der Mann mit den markanten Sprüchen und dem ansteckenden Lachen. „Es ist prinzipiell alles erlaubt, was schmeckt.“

Der passionierte Gas-Griller ist Teamchef des Allgäuer Grillteams „Blue Flame“, mit dem er regelmäßig an internationalen Wettbewerben teilnimmt. Sein bislang größter Erfolg war der Gewinn der Weltmeisterschaft in der Kategorie „schrägster Griller“ 2011. „Man muss einfach ausprobieren, versuchen und sich schlichtweg trauen“, erklärt er. „Die Geschmäcker sind verschieden, also sollte man auch verschieden grillen.“

Allerdings schwört er auf seinen „Jack Steakpfeffer“. Das ist ein bunter Mix aus verschiedenen Pfeffersorten und zahlreichen Gewürzen. Den Mix hat er mit seinem Team selbst zusammengestellt

und verrät natürlich nicht, wie viel von was drin ist. Es ist aber Gewürz-Grundlage für viele Zubereitungen – vor allem für Fleisch.

Als Einstieg in den Grillkurs entscheidet sich Blanz in der Regel für etwas Schlichteres. In diesem Fall ist es Currywurst – aber aus Wildschweinbratwurst. Das Geheimnis ist die Soße. Dazu verwendet er Schattenmorellen, die er erhitzt, sowie zwei verschiedene Ketchup-Sorten, um eine milde Schärfe zu bekommen. Das Ganze wird erhitzt und mit dem Stabmixer zu einer Soße verarbeitet. Zusammen mit der Gewürz-Grundlage, Sesam und dem sogenannten Bratwurst-Ultra-Curry zaubert der Grillmeister ein ganz besonderes Geschmacks-Erlebnis.

Natürlich dürfen die Klassiker Chicken Wings und Spare Ribs nicht fehlen. Allerdings hat Blanz noch ganz andere Kreationen parat, wie beispielsweise das Beef-Sushi. Mit dünnen Schinkenscheiben für außen sowie Rinderhack und Raclette-Käse mit Chili für die Füllung entsteht ein wahres Geschmacks-F Feuerwerk. Das gut gewürzte und mit einem Ei und einem Brötchen geknetete Hackfleisch wird auf die bereitgelegten Schinkenstreifen gelegt und der Käse eingearbeitet. Danach wird das Ganze wie eine Sushi-Rolle verarbeitet und gegrillt. Zum Servieren werden die Rollen wie Sushi aufgeschnitten und mit einem Hauch von Ackersalat, Kraut und

Pilzen garniert. Es schmeckt so gut wie es klingt. Ebenfalls perfekt geeignet für den Grill sind Gambas. Die zunächst fremdartig anmutende Kombination zwischen Fenchel-Gemüse und angebratenen Chorizo-Würfeln und Gambas entpuppt sich als außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Die angebratene pikante Paprika-Knoblauch-Wurst bietet den würzigen Gegenpart zum überraschend milden Fenchel und den aufgeschnittenen und über dem Gemüse thronenden Gambas.

Die kulinarische Krönung bildet ein Allgäuer Hirsch-Kuss, scharf angegrillt im Axtschlag und im Heukisterl finalisiert. Dabei wird das Hirschfilet auf dem Grill im Minutentakt gewendet. „Es gibt immer wieder Leute, die behaupten, dass man Fleisch auf dem Grill nur einmal wenden soll“, erklärt Blanz. „Das ist Quatsch, denn ein Fleisch hat keine Poren, wie häufig behauptet wird, es besteht aus Fasern.“ Durch häufiges Wenden bleibt es saftiger. Eine besondere Note erhält das Fleisch durch das Fertiggrillen in einem Heukistchen, das auf den Grill gestellt wird, sowie einem kurzen Flambieren mit Jack Daniels-Whisky.

Zum Schluss dürfen die Teilnehmer die Gerichte genießen. Der Blick auf die Allgäuer Bergkette ist atemberaubend. Jede Menge Tipps und Späßchen gibt es gratis dazu. Und bei der Arbeit am Grill wird einem ja ohnehin warm.



Crossover:
Gamba à la lemon auf Schmor-Fenchel mit ausgelassener Chorizo.



Aroma-Tänzchen:
Beef Sushi im Speckmantel mit Chili-Raclette.



Wie von der Wiese:
Das Hirsch-Filet erhält durch das Grillen in einem Heukistchen eine besondere Note.