

Von Meistern und Experten

Grillen hat sich zum absoluten Megatrend entwickelt. Die Fleischerschulen zeigen, wie Metzger davon profitieren.

BIRGA ANDEL

In den letzten zwanzig Jahren ist aus einer sommerlichen Freizeitbeschäftigung ein echter Boom geworden: In Deutschland wird zunehmend professioneller gegrillt. Mit Feuereifer stürzen sich Hobbygriller und Sterneköche, Metzgermeister und Caterer auf neue Cuts und Gartech- niken aus aller Welt. Nackensteaks und Bratwürste sind zwar nach wie vor beliebt, doch viele Grillfans wollen mehr: mehr Geschmack, mehr Auswahl, mehr Kreativität und vor allem mehr Wissen.

Denn das beste Fleisch und das beste Equipment nutzen nichts, wenn man nicht weiß, wie man damit umgehen soll. Bücher und das Internet helfen bis zu einem gewissen Punkt weiter, doch manches muss einfach gesehen und erlebt werden. Der Wunsch nach professionellen Grillkursen ist daher groß – umso besser, wenn er von echten Fleischprofis angeboten wird: den Metzgern. Doch wie können die Metzger selbst zu Grillspezialisten werden?

Grillmeister Masterclass

Bereits seit 2020 bietet die Fleischerschule in Augsburg eine entsprechende Weiterbildung an. In einem zweiwöchigen Kurs lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer hier alles, was man übers Grillen wissen muss: von der Auswahl des richtigen Materials und der passenden Zuschnitte über Räucher- und Gartech- niken bis hin zum Food- completing und -pairing. Auch das Wettbewerbsgrillen ist ein Thema: Welche Regeln gibt es bei den Grill- verbänden KCBS (Kansas City Bar- beque Society), SCA (Steak Cookoff Association) oder GBA (German Barbecue Association), worauf muss geachtet werden und was hat es mit der „Holy Trinity“ auf sich?

Darüber hinaus zeigen die Augs- burger, wie Tastings und Grillsemi- nare in der eigenen Metzgerei ange- boten werden können: Wie wird ein solches Seminar aufgebaut, wie können Teilnehmer erreicht werden – und was erwarten die End- kunden überhaupt von einem Grill- kurs bei ihrem Metzger? Wer den Kurs nach einer ganztägigen Prü- fung besteht, darf sich fortan „Grill- meister Masterclass“ nennen.

Große Bandbreite

Im Gegensatz zu anderen Lehrgän- gen in Augsburg können auch Inte- ressierte teilnehmen, die keinen Meistertitel ihr eigen nennen – über entsprechende Erfahrung müssen sie aber dennoch verfügen. „Wir haben einfach gemerkt: Es gibt in die- sem Bereich Leute, die zwar keine Metzger, keine Fleischer sind, die aber unglaublich viel Ahnung von der Thematik haben“, erzählt Robert Schedel, Referent der Schullei-



1 Dauerbrenner: The Holy Trinity of BBQ (Spareribs, Beef Brisket, Pulled Pork).
2 Brandneuer Trend-Cut: Elefantenoher.
3 Heißes Event: Asado argentinischer Art.
 Fotos: imago images/ bhofack2, Rafael Campillo, CSP_ermess

ter in Augsburg. „Das sind zum Beispiel passionierte Griller, die jahrelange Erfahrung mit verschiedensten Grilltechniken haben und von denen selbst ein Fleischermeister manchmal noch etwas lernen kann.“

Rund 80 Teilnehmer wurden mittlerweile in Augsburg zum Grillmeister Masterclass ausgebildet, unter anderem von BBQ-Profi Tom Heinzle oder Metzgergrößen wie Heiko Brath. Dabei geht es nicht nur darum, Fleisch auf den Grill zu werfen: „Wir haben eine solche Bandbreite an Themen – wir grillen zum Beispiel einen kompletten Nachmittag vegetarisch, konzipieren bis zu neugängige Menüs mit den Schülern oder setzen uns intensi- v mit dem Prinzip der Wärme- übertragung auseinander“, erklärt Schedel. Daher dauere der Kurs auch zwei Wochen: An neun Tagen wird unterrichtet, am zehnten Schultag ist die Prüfung, das Wochenende ist frei.

Über offenem Feuer

Während der Grillmeister-Lehrgang sehr umfassend ist und ein Schwerpunkt auf „Low and slow“ – also dem Barbecue mit niedrigeren, kontrollierten Temperaturen und längerer Garzeit – liegt, geht es in

einem weiteren Kurs der Augsburger deutlich spezialisierter und vor allem feuriger zur Sache: der Weiterbildung zum zertifizierten Asador. Hier lernen die Teilnehmer die südamerikanische Kunst des Grillens über offenem Feuer, wobei große Fleischteile auf schragenähnlichen Gestellen zubereitet werden.

Diese Art des Grillens ist recht spektakulär anzuschauen und daher für besondere Veranstaltungen geeignet, weshalb sich ein Teil des Kurses auch darum dreht, wie ein klassisches südamerikanisches Asado-Event für viele Gäste durchgeführt werden kann. Im vergangenen Sommer fand der dreitägige Kurs erstmals statt, der nächste folgt im August.

Landshut zieht nach

Auch in Landshut wird dem Barbecuetrend nun Rechnung getragen: Im diesjährigen Frühjahr findet an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erstmals der Lehrgang zum „Zertifizierten Grill- experten (BFS)“ statt. „Barbecue ist eine richtige Bewegung geworden, und der Endverbraucher lechzt geradezu nach Grillkursen“, begründet Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der BFS, diese Entscheidung. „Wir sehen ei-

ne große Chance für unsere Metzger, Multiplikatoren zu werden und selbst Kurse oder Events für ihre Kunden anzubieten.“

Aufgeteilt in vier Module wird ebenfalls umfassendes Grillwissen vermittelt: Im Basismodul geht es um klassische Grillkunde und Zuschnitte, im Produktionsmodul um perfekte Steaks und andere Spezialitäten. Im Modul Kulinarik lehren Küchenmeister und Sommeliers verschiedenster Fachrichtungen das richtige Foodpairing und -completing: Welche Beilagen passen zu diesem Stück, welcher Wein, welches Craftbeer schmeckt dazu. „Das spielt im Catering eine große Rolle, aber auch in der Beratung in der Metzgerei, Stichwort Zusatzverkäufe“, betont Zinkl-Funk. Das letzte Modul dreht sich schließlich um Specials: Gesundheitsaspekte, vegetarische Rezepte und Teamgrillen auf internationalem Niveau stehen auf dem Lehrplan.

Strengere Voraussetzungen

Die Teilnehmer sollten bereits einiges an Fachwissen mitbringen, also Metzgermeister oder Verkaufsleiter sein, damit nicht bei Null angefangen werden muss. Ausnahmeregelungen sind aber möglich, wenn die Bewerber nachweisen können, dass sie die entsprechenden Kenntnisse auf andere Weise erlangt haben. Die meisten, die sich bisher für den ersten Kurs angemeldet haben, sind bereits Fleischsommeliers. „Wenn jemand den Meister oder ähnliches Fachwissen hat“, erläutert Zinkl-Funk, „hat er ja bereits ein so hohes Maß an Grundwissen, dass wir uns in den Kursen wirklich auf das beschränken können, was mit Grillen zu tun hat.“ Daraus ergebe sich auch die deutlich kürzere Kurszeit von fünf Tagen.

Wie in Augsburg lernen die Absolventen auch hier, ihre neuen kulinarischen Skills erfolgreich in ihre

Unternehmen zu integrieren. Der Kurs wurde gemeinsam mit Fleischsommelier Yannick Meurer vom Mönchengladbacher Unternehmen Gourmetfleisch.de konzipiert, der den Teilnehmern gemeinsam mit seinen Grill-Coaches mit Rat und Tat zur Seite steht. Ebenfalls als Dozent dabei ist Prof. Manfred Winkler, vielen als Experte für die sensorische Analyse von Lebensmitteln bekannt. „Unsere Fleischsommelier-Absolventen nennen ihn immer liebevoll den Sensorik-Guru aus Wien“, begründet Zinkl-Funk die Wahl.

Lernen mit Ambiente

Besonders stolz sind die Landshuter auch auf den Ort, an dem der erste Kurs stattfinden soll. „Wir haben dafür das Hotel Goldene Sonne inmitten unserer schönen mittelalterlichen Innenstadt gebucht“, schwärmt Zinkl-Funk. „Die perfekte Bühne für die Inszenierung hochwertiger Grillspezialitäten!“ Auf der dortigen Terrasse wird ebenso gegrillt und zubereitet wie in der Küche, außerdem kann dort übernachtet werden. „Da sitzt man nach dem Kurs dann mit Kollegen aus ganz Deutschland zusammen und kann netzwerken.“ Und ein solches Netzwerk sei Gold wert.

Elefanten und Tränen

Befragt nach den Trends der kommenden Grillsaison verrät Barbara Zinkl-Funk ihre absoluten Favoriten: „Wir sind totale Fans des Elefantenoher, ebenso von den Lagrimas. Eigentlich ein Abschnitt aus den Rippen – lecker gewürzt und scharf gebraten ein echter Genuss!“ Bei den Lagrimas handelt es sich um das Zwischenrippenfleisch des Schweins, eine Spezialität aus Spanien. Ihren Namen haben sie ihrer länglichen Form zu verdanken: Lagrimas bedeutet „Tränen“.

Elefantenoher stammen entgegen ihres Namens mitnichten von Elefanten, sondern vom Rind – doch Größe und Form dieses Fleischstücks erinnern stark an die Ohren des grauen Dickhäuters. Dieser Cut stammt aus dem Bauchlappen, gegenüber von Flap Meat und Flanksteak zwischen Haut und Rippen gelegen, und wird hierzulande meist als Suppenfleisch verwendet. Der dünne, große Fleischlappen kann nach Belieben gewürzt und belegt und dann zum „Matambre“, der argentinischen Version eines Rollbratens, aufgerollt werden.

Perfekte Kombinationen

Robert Schedel möchte sich nicht auf einen bestimmten Trend festlegen, da Grilltrends einfach zu subjektiv und individuell seien. „Aber was wir bei unseren Teilnehmern feststellen, ist eine große Begeisterung für harmonische Kombinationen“, ergänzt er. Ein Dozent habe es einmal so ausgedrückt: „Hervorragendes Fleisch braucht eine hervorragende Bühne.“ Durch geschicktes Foodpairing und -completing, also das Kombinieren von Fleisch mit verschiedensten Zutaten und Aromen, gegebenenfalls innerhalb eines Menüs, kämen die einzelnen Komponenten erst richtig zum Tragen. | afz 8/2023

Die Kurse

■ Zertifizierter Grillexperte

Anbieter: 1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 Veranstaltungsort: Hotel Goldene Sonne, Landshut
 Nächster Termin: 20.-24.3.2023
 Dauer: 5 Tage
 Kosten: 1995 Euro zzgl. MwSt.
www.fleischerschule-landshut.de

■ Grillmeister Masterclass

Anbieter: Bildungszentrum des

Fleischerhandwerks Augsburg
 Nächster Termin: Herbst 2023
 Dauer: 10 Tage
 Kosten: 2900 Euro (steuerbefr.)
www.fleischerschule.de

■ Zertifizierter Asador

Anbieter: Bildungszentrum des Fleischerhandwerks Augsburg
 Nächster Termin: 7.-9.8.2023
 Dauer: 3 Tage
 Kosten: 1500 Euro zzgl. MwSt.
www.fleischerschule.de