

Am 18. Und 19. Mai war Gotha die alte Residenzstadt im Herzen von Thüringen der Mittelpunkt der Grill- und Barbecue Welt und das „Bayerwald Grill- und Kochteam“ mit Teamchef Bernhard Bergmann mit dabei. Qualifiziert haben wir uns im Jahr 2009 durch den Sieg bei der internationalen tschechischen Meisterschaft in Prag. Wochenlange Vorbereitungen, die Auswahl der Gerichte, die Einstellung auf den Warenkorb der zu verwenden war und nicht eine über 5 Stündige Anreise nach Gotha erfordern schon eine große Leidenschaft für das Grillen und Kochen. Diese Art von Grillen hat nicht damit zu tun, schnell eine Bratwurst auf den Rost, ein mariniertes Kotelettstück hinterher und schnell alles auf den Teller. Wenn man hier antreten will, dann bedeutet das oft stundenlanges vorbereiten der einzelnen Gerichte. So war nach dem Aufbau unseres Standes am Samstag und der Vorbereitung bis in den Abend bereits am Sonntag um 07.30 Uhr der Beginn für uns. Saucen zubereiten, Beilagen vorbereiten, Fisch und Fleisch parieren bis um 11.00 Uhr pünktlich das erste Gericht auf dem „bayerwaldlerisch“ gedeckten Tisch steht. Von jedem Gang 11 Portionen je Stunde. Erst die Halberstädter Bratwurst, Norweger Lachs, gefolgt von Sparrrips, Rinderhüfte und zum Abschluss ein Dessert vom Grill. Natürlich alles mit Beilagen die auch auf dem Grill zubereitet werden müssen. Eine 120 köpfige Jury entscheidet dann in den nächsten Stunden über Top und Flop. Manche essen direkt an den gedeckten Tischen am Stand der Grillteams, andere sind in einer Blindjury und probieren die Gerichte ohne zu wissen wer es zubereitet hat. Insgesamt 33 Teams kämpften in diesem Jahr um den Titel „Deutscher Grillkönig“ darunter 17 Profiteams, 13 Amateure und 3 internationale Teams. Alle Teams geben ihr Bestes, dabei sind die Voraussetzungen sehr unterschiedlich. Wir kämpfen mit unseren 3 handelsüblichen Grills vom „Baumarkt“ gegen 5 Meter große Smoker oder 14 verschiedenste Grillgeräte an. Unser Stand ist klein und fein auf unsere Heimat Freyung und die Umgebung des Nationalparks ausgerichtet, genauso wie unsere Gerichte. Gegen 16.00 Uhr ist der Wettkampf zu Ende und wir kommen jetzt erst allmählich zum ersten Schluck Wasser und 5 Minuten Ruhe. Nach dem Wettkampf und den vielen positiven Stimmen der Jury, der Gäste und der an diesem Tag sage und schreibe zwischen 60 und 70 Tausend Besuchern sind wir begeistert wie viele Thüringer unsere Heimat Freyung und den bayr. Wald kennen. Wir konnten mit unserem positiven Auftreten sicher wertvolle Werbung für unsere Gegend rund um den Nationalpark machen. Jetzt heißt es wieder alles einpacken, abbauen und den Platz sauber machen und um 18 Uhr ist die große Siegerehrung auf dem Rathausplatz mit keinem geringeren als „Conny Reimann“ dem Auswanderer nach USA. Es war von vornherein unser Ziel eine gute Platzierung und nicht unbedingt abgeschlagen und mit großem Punktrückstand hinter den anderen Teams zu landen. Dass wir sogar Profiteams hinter uns lassen konnten macht uns schon stolz auf unsere Leistung. In der Fun (Teamwertung) mit Platz 15, mit 3 mal Platz 6 (Bratwurst, Rinderhüfte und Dessert) waren wir super zufrieden. Leider fand unser Lachs bei der nicht immer aus Profis bestehenden Jury nicht die gewünschte Punktzahl ja und unsere Sparrrips die hatten gegen die Konkurrenz mit ihren Smokern keine Chance. Glücklicherweise und stolz auf die Leistung unseres Grill- und Kochteams machten wir uns auf den Heimweg nach Freyung, Ankunft 01.30 Uhr, um am nächsten Morgen wieder unseren eigentlichen Berufen nachzugehen. Übrigens am Wochenende dem 22. Mai waren wir schon wieder am Start und gewannen mit 4 ersten Plätzen überlegen die Qualifikation in Pilsen für die internationale Meisterschaft am 19.6. 2010 wieder in Prag.