

Eric Richter-Belloff will die Krone der Grill-Giganten

Buseck (rüg). Es ist sicher die urigste Art der Speisenzubereitung: In den USA heißt es Barbecue, kurz BBQ, in Südamerika Asado. In Deutschland Grillen. Einer der weiß, wie man's richtig macht, ist Eric Richter-Belloff aus Alten-Buseck. Denn er ist ein »Grill-Gigant«. Demnächst steht er im Finale des Wettbewerbs in Bad Hersfeld.

23. Mai 2014, 17:23 Uhr



Will in Bad Hersfeld die Krone der »Grill-Giganten«: Eric Richter-Belloff aus Alten-Buseck. (Foto: rüg)

Am 17. Juni geht es für den 41-jährigen Versicherungsfachmann Eric Richter-Belloff zumindest in übertragenem Sinne um die Wurst. Er hat sich in Hamburg während eines packenden Castings für das nationale Finale der Grill-Giganten in Bad Hersfeld qualifiziert. Dort wird er mit vier weiteren qualifizierten Männern gegen die »Frauen-Nationalmannschaft« der Grillspezialisten antreten. In den vergangenen beiden Jahren hatten die Frauen die Nase vorn. Richter-Belloff und seine Mitstreiter wollen jetzt zeigen, wer am Rost wirklich die Hosen anhat.

Ist Grillen also doch kein typisch männliches Hobby, wie oft kolportiert wird? »Das ist keine reine Männersache. Jeder der Spaß hat am Umgang mit Fleisch, kann grillen. Für Männer ist es aber sicher sympathisch, mit einem Fläschchen Bier am Grill zu stehen und den Umgang mit Kumpels zu pflegen.« Klar ist für ihn eins: Bier gehört zwar zum Grillen dazu, ist aber ein Durstlöcher und keine Marinade fürs Fleisch.

»Grillen ist pure Faszination«

Aber der Spaß ist das eine, die Ernsthaftigkeit das andere. Denn: »Grillen ist auch Kunst«, unterstreicht Richter-Belloff. Nämlich dann, wenn man eigene kulinarische Kreationen schafft wie Roastbeef mit Marzipan und Schokolade. Mit diesem Rezept landete der Alten-Busecker im vergangenen Jahr bei einem Wettbewerb in Österreich auf Platz zwei. Wenn man dann schaue, ob und wie es geschmeckt hat, dann beginne das »Feintuning. Das ist pure Faszination.«

Als Deutsch-Amerikaner sei ihm die Leidenschaft für das Grillen wohl schon in die Wiege gelegt worden, meint der 41-Jährige. Geboren in Freiburg, wuchs der Sohn eines Bundeswehripiloten und einer Amerikanerin zunächst in Texas auf und kam mit sieben Jahren wieder zurück nach Deutschland. Jahrelang war er in der Gastronomie tätig und lernte 1997 in der Discothek »Fun« in Reiskirchen seine Frau Tina aus Alten-Buseck kennen. Beide heirateten ein Jahr später, und seitdem wohnt er in diesem Busecker Ortsteil. Hier ist er auch im Vereinsgeschehen aktiv und zwar im Elferrat des Carnevalvereins CVA. Neben dem Grillen und den närrischen Aktivitäten zählt er seine drei Kinder Viona (17), Lea (15) und Mica (8) zu seinen Hobbys.

Dass Grillen Spaß macht, darüber sind sich die Fans dieser rustikalen Zubereitungsart einig. Zur Glaubensfrage entwickelt sich jedoch regelmäßig die Diskussion, womit man grillt: Holzkohle, Holzbriketts, Gas oder gar Strom. Gute Ergebnisse bekomme man auch mit einem Gas- oder Elektrogrill, meint der Alten-Busecker. Deren Vorteil sei: Man muss nicht vorglühen. Briketts halten lange die Hitze, während Holzkohle wiederum schneller zum Glühen gebracht werden kann. Richter-Belloff bevorzugt Holz oder Holzkohle. Doch aufgepasst: Billigware kann einen verzweifeln lassen. Wenn sie falsch gelagert worden sei, könne es passieren, dass sie zwar glühe, aber keine ausreichende Hitze entwickle. Und noch etwas gilt eingefleischten Grillern als Sünde: das Einpacken des Rostes in Alufolie, auf die das Grillgut dann gelegt wird. Das verhindere das typische Grillmuster, und das Fleisch schwimme im Fett, werde also nicht gegrillt, sondern gebraten. Um das unschöne und gesundheitlich nicht unbedenklich Abtropfen in die glühende Kohle zu vermeiden, sollte man also keine allzu fettigen Marinaden wählen – oder einen Kugelgrill verwenden.

Fast jedes Wochenende in der wärmeren Jahreszeit ist bei Richter-Belloff der Grill in Betrieb, Nachbarn und Freunde sind gerngesehene Gäste. Dabei gibt es für ihn aber nicht die typische Grillsaison, auch bei schlechtem Wetter kann die Kohle glühen, »und Grillen im Schnee ist einfach genial. Barbecue mit Glühwein«, sagt er.

Spezialität: Eiscreme gegrillt

Ein besonderes Hilfsmittel ist der Barbecue-Smoker, der ein wenig einer Gulaschkanone ähnelt. Er hat einen separaten Ofen, der mit Holz befeuert wird. Die heiße Luft und der Rauch ziehen in eine Kammer, in der die Fleischstücke auf einem Rost liegen. Sie kommen also nicht direkt in Kontakt mit dem Feuer oder der Glut und erhalten einen besonderen Räuchergeschmack. Der Smoker ist das typische Zubereitungsgerät beim amerikanischen Barbecue.

Würstchen grob oder fein, Steaks, Spießchen, Hähnchenfleisch oder Fisch wie Forelle sind sicher die am meisten bevorzugten Grillsachen, die Wochenende für Wochenende mal mehr oder weniger gewürzt oder mariniert auf den Grillrosten landen. Doch da geht noch mehr, weiß Richter-Belloff. Zum Beispiel Lachs in Zedernholz oder eine andere Rinde gewickelt. Das gibt ein köstliches Raucharoma. Aber selbst eingefleischte Griller dürften staunen, wenn der Alten-Busecker von einer besonderen Spezialität spricht: Eiscreme gegrillt. Eiscreme auf einem Grill? Wie soll das funktionieren? Das Eis gibt man auf einen Biscuitboden. Die Creme wird dann mit Eierschnee bedeckt, das Ganze kommt auf den Grill, der allerdings »kochend heiß« sein muss. Dann bleibt die Kreation solange in der Hitze, bis der Eischnee eine goldbraune Farbe angenommen hat. Fertig. Außen heiße Kruste, innen kaltes Eis.

Fisch in Baumrinde »gegrillt«

Kein Wunder, dass Richter-Belloff auch bei den Grill-Giganten ganz vorne mitmisch. Für die Vorentscheidung in Hamburg musste er sich im Vorfeld schon einige Gedanken machen, denn schließlich sollte die Kreation nicht nur gut schmecken, sondern auch originell sein. »Ich wollte Fisch haben, weil Fisch leicht ist«, so der Alten-Busecker. Der Fisch wurde in die Rinde einer australischen Sumpfpflanze gewickelt, die, wenn sie feucht gehalten wird, vor dem Feuer schützt. Vor dem Einwickeln wurde die Rinde mit einem Nuss-Limetten-Chili-Öl eingerieben und das Ganze mit frischem Koreander, Petersilie, Limette, Salz und Pfeffer verfeinert. Dazu gab es weißen Spargel, »den liebe ich. Das Holz verbrennt langsam oder wird zumindest dunkel, was dem Fleisch nicht schadet. Aber man hat den »Smoking-Effekt«.

In Hamburg habe er einfach nur Spaß haben und sehen wollen, wo er mit seinen Fähigkeiten stehe. Am Ende auf dem ersten Platz. Aber am 17. Juni in Bad Hersfeld

geht es um mehr. Zusammen mit seinen vier Mitstreitern will er die »Krone« wieder zurückholen, die in den vergangenen beiden Jahren an die Frauen ging. Dazu müssen sich die Teammitglieder, die über ganz Deutschland verteilt sind, abstimmen und einen »Warenkorb« bestimmen. Kreativ muss es sein, und das Rezept muss jedem der Beteiligten liegen. Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise sind zu kreieren. Man darf gespannt sein: Wer wird Grill-Gigant 2014?