Qualmende Kohle und Schräge Kostüme – Funzelkneipe beim Ur-Krostitzer Wintergrillen - LVZ vom 19.01.2015

Qualmende Kohlen und schräge Kostüme

200 Teilnehmer streiten sich um den Goldenen Grill

VON STEFAN LEHMANN

Dicke Luft auf dem Leipziger Marktplatz: Der Qualm aus 100 Grills zieht in weißen Schwaden über den Platz. Gerade hat Moderator Tim Thoelke auf der Bühne vor dem Alten Rathaus das Startsignal zum Anzünden gegeben und damit das Wintergrillen offiziell eröffnet.

Während die ersten Teilnehmer schon anheizen, haben Kay Kunz und Max Backert noch Zeit für ein kurzes Schwätzchen. Beide sind Wintergriller der ersten Stunde: Vor drei Jahren holte Backert sich den Goldenen Grill für die beste Wurst und das beste Steak, damals noch mit einem anderen Grillpartner. Gemeinsam mit Kunz bildete er schon im vergangenen Jahr ein Gespann. Backert nickt in Richtung Kay Kunz. „Ich hab zwar schon Ahnung vom Grillen – aber der hier ist noch besser. Außerdem sieht er dicker aus", sagt der 25-Jährige, und bricht in lautes Lachen aus.

Es ist eine Spaßveranstaltung, so viel steht eindeutig fest. Vielen Teilnehmern geht es nicht so sehr um die perfekte Wurst. Die meisten hoffen eher auf den Preis für die beste Performance – und haben sich entsprechend aufwendig kostümiert, Leoparden-Strampler sind da zu sehen, Ritterrüstungen und Skibrillen. Backert und Kunz, die das Team „Die Bierkinger" bilden, haben sich die schwedische Flagge ins Gesicht geschminkt, Rundschilde und Schwerter gebastelt – und ein kleines Drachenschiff nachgebaut. Weil das nicht unbedingt reicht, haut Kay Kunz schon einmal die neugierigen Passanten an und zeigt auf die kleinen weißen Zettel auf dem Grilltisch. „Hier, stimmen Sie ab für die Bierkinger!"

Gegen halb vier herrscht Hochbetrieb an den Grills. Im ersten Durchgang wird Thüringer Rostbratwurst zubereitet. Jurymitglied Sabine Stark erklärt, worauf es ankommt: „Das Aussehen der Wurst, ob sie gar ist, die Kauresistenz – und natürlich den Geschmack." Sechs Jurys, bestehend aus jeweils vier Leuten, kosten das Grillgut. „Aber nur in homöopathischen Dosen", sagt Stark und lächelt. Wer könnte auch so viele Würste verdrücken?

Kay Kunz und Max Backert haben ihre Roster mittlerweile zur Bewertung abgegeben, nun liegen bereits die Steaks auf dem Rost. Vor allem aus der ersten Runde rechnen sich die beiden viele Punkte aus – und begründen das gleich mit ihrer Herkunft. „Wir sind Thüringer, da liegen die Grillzangen schon in der Wiege", sagt Backert und grinst breit. Kay Kunz setzt dagegen eine ernste Miene auf und doziert sein Fachwissen: „Was viele nicht wissen: Die Original Thüringer sind im Naturdarm – und der ist an den Seiten offen. Das gibt uns die Möglichkeit, sie zu modifizieren." Tatsächlich liegt neben dem Grill eine leere Plastikspritze. Damit haben die beiden die Würste präpariert – mit einer speziellen Gewürzmischung. Ob das der entscheidende Vorteil im Wettkampf sein wird? Auch die Konkurrenz schläft jedenfalls nicht. Vor allem für die dritte Runde, in der fleischlose Eigenkreationen gefragt sind, haben sich viele Teilnehmer etwas einfallen lassen. So stehen auf den Tischen Pesto-Gläser, Ananas, Rum oder frische Kräuter.

Das Wintergrillen findet zum mittlerweile fünften Mal in Leipzig statt. „Nach drei Tagen waren alle 100 Startplätze weg", erklärt Ines Zekert vom Veranstalter Ur-Krostitzer. Hinzu kämen noch 38 Teams, die es auf die Warteliste geschafft hätten. Während die Wettkämpfer am Grill schwitzen, tönt von der Bühne laute Schlagermusik.

Es ist 19 Uhr, als die Jury das Ergebnis in den drei Kategorien verkündet: Den Preis für das beste alternative Grillgut heimst ein Pärchen im Katzen-Look ein, und der Goldene Grill geht an einen Herrn, dem die Verwunderung über den Sieg auch auf der Bühne noch anzumerken ist: Bernd Hochmuth. Seinen Mitstreiter Eik Hofmann hatte er schon vor der Siegerehrung heimgeschickt. Und den Publikumspreis heimst diesmal das Duo „Molotow-Bratwurst" ein. Die „Bierkinger" Kay Kunz und Max Backert sind diesmal leer ausgegangen. Jede Wette, dass sie es bei der nächsten Gelegenheit wieder versuchen werden.

www.ur-krostitzer.de

Scannen Sie das Bild und Sie sehen weitere Fotos und ein Video. Wie's geht, steht auf Seite 1.

Schräger Grill-Wettstreit auf dem Markt zwischen dem Team Leipziger Funzel (Tobias Wolf und Heiko Pfauder) sowie Die Bierkinger (Kay Kunz und Max Backert, von links). Fotos: André Kempner

UMFRAGE

„Am Wettbewerb nehmen wir in diesem Jahr zum ersten Mal teil. Letztes Jahr hat's nicht mehr mit einem Platz geklappt. Wir setzen aufs Publikum und den Performance-Preis."

Sarah Schneider und Nadine Geßner,
Team Hot Chicks & Cold Beer

„Ich habe in einer Kneipe die Flyer von der Veranstaltung gesehen. Wir dachten uns: So schwierig wird das nicht. Aber der Aufwand der Konkurrenz ist teilweise doch enorm."

Juri Bergmann und Dominik Blank,
Team Musseologen

„Für uns ist es die Premiere. Unsere Ritter-Kostüme haben wir günstig aus dem Fundus der Oper bekommen. Beim Testlauf hat der gegrillte Bier-Pfannkuchen mit Schwarzbier-Chili toll geschmeckt."

Karl Acker und Dirk Pampel,
Team Weinknacker

„Wir sind Ur-Griller der ersten Stunde – viermal haben wir jetzt schon mitgemacht. Die Verkleidung haben wir seit zwei Jahren, sie kommt auch beim Publikum ganz gut an."

Sebastian Reichardt und Thomas Heidler,
Team Die Fantastischen Bier