



Jurendes Grillteam bei den Deutschen Grillmeisterschaften

## Silbermedaille in der Kategorie Fisch

Rund 40 000 Besucher in Osterholz Scharmbeck – Kabel eins begleitet Team

Insgesamt 19 Mannschaften waren am Sonntag bei den 14. Deutschen Grillmeisterschaften im niedersächsischen Städtchen Osterholz-Scharmbeck am Start und wetteiferten um den Titel des Grillkönigs. Mit von der Partie auch die „Dürmenzer Marktplatzgriller“ – besser bekannt auch als das Team der Helmut Jurende Grill- & Barbecue Agentur, die nun schon im dritten Jahr



gemeinsam mit zahlreichen Sponsoren durch Süddeutschland tourt und den Menschen mit ihrer kurzweiligen und informativen Show beibringt, wie normale Griller zu Hause ein komplettes Menü zaubern können. Doch am Sonntag war alles ein wenig

anders, denn die Griller wurden von einer Jury beobachtet und bewertet: Fünf Menüs mussten die Teams zaubern - angefangen beim Klassiker Würstchen über Fisch, Spareribs, Rindfleisch von der Hüfte und einen Nachtisch. Bewertet wurden Geschmack, Bissfestigkeit genauso auch Harmonie und Aussehen der Gerichte. Von 11 Uhr morgens an wurde der Jury stündlich aufgetischt.

Angeführt wurden die Dürmenzer Marktgriller von Christoph Jurende, der in den Pfaden seines im vorigen Jahr verstorbenen Vaters Helmut Jurende wandelt. Unterstützt wurde er von einer hoch motivierten Mannschaft, in der

auch Chris Reich seine Qualitäten einbrachte. Reich leitet die dritte Grilltour seit 2007.



Und die Ergebnisse können sich sehen lassen: Zwar reichte es nicht auf den Podiumsplatz in der Gesamtwertung (Platz 8 unter 19 Mannschaften), doch zu einer respektablen Silbermedaille, Platz 2, in der Kategorie Fisch mit Beilage. „Die Veranstaltung war für die Grillkultur in Deutschland ein voller Erfolg und auch

wir sind zufrieden“, bilanzierte Chris Reich das Abschneiden. Zur weiteren Verbreitung des „Grillvirus“ trägt sicherlich auch das Fernseh-Team von Kabel eins bei, das den ganzen Tag bei den Meisterschaften filmte. Demnächst soll der Beitrag im Fernsehen ausgestrahlt werden (Termin wird noch bekanntgegeben).

„Immer raffinierter wird gegrillt. Es gibt fast nichts, was nicht auf dem Grill liegen kann. Und die Zuschauer nehmen die Ideen gerne an“, so Reich. Dies habe sich nicht nur in Osterholz-Scharmbeck gezeigt, sondern sei jede Woche bei Veranstaltungen auf der Tour festzustellen: „Die Menschen sind interessiert an Tipps, Rezepten und Grill-Know-How.“

Wie stark Grillen bereits heute im Leben der Menschen verankert ist, zeigt die 19. Internationale Weber-Grillstudie vom März 2009. Für 86 Prozent der Griller ist der Geschmack des Grillguts der wichtigste Grund, den Grill anzuwerfen. 84 Prozent nannten Spaß als Faktor, 82 Prozent, dass man draußen sein kann und 75 Prozent schätzen beim Grillen die gemeinsame Zeit, die man mit Familie und Freunden verbringt. Als beliebtestes Grillgut steht Schweinefleisch mit 88 Prozent bei den Grillfans hoch im Kurs, gefolgt von Geflügel mit 79 Prozent und Rindfleisch mit 57 Prozent. Aber auch Brot (56 Prozent), Gemüse (54 Prozent) und Fisch (45 Prozent) kommen auf den Rost. Im Vergleich dazu zählt in den USA Rindfleisch mit 94 Prozent zu den beliebtesten

Fleischsorten, gefolgt von Geflügel mit 77 Prozent und Schwein mit 62 Prozent.

Das ganze Jahr Grillsaison: Immerhin 24 Prozent aller deutschen Holzkohlebesitzer geben an, das ganze Jahr über zu grillen, 76 Prozent tun dies nur bei warmem Wetter. In den USA beträgt der Anteil derer, die bereits das ganze Jahr über Grillsaison haben, bereits 55 Prozent. Die meisten Ganzjahresgriller in Deutschland grillen mit Gas (43 Prozent). In den USA sind dies 56 Prozent. Geburtstag gilt mit 76 Prozent als Topanlass, den Grill anzufeuern, gefolgt von Pfingsten mit 56 Prozent, Vatertag (49 Prozent) und 1.Mai-Feiertag (45 Prozent). Elf Prozent der Deutschen geben an, den Jahreswechsel mit einem Grillevent zu begehen.

Presseagentur Ruof

Fon: 07123 / 963988 Mobil: 0172/ 7108385 Fax: 07123 / 963987

E-Mail: [bernd.ruof@t-online.de](mailto:bernd.ruof@t-online.de) Adresse: Römerstraße 17/5, 72555 Metzingen