

# Mit drei Gängen zum Sieg

Die Wild Hogs gewinnen in Krefeld überraschend die NRW-Grillmeisterschaft



Die Wild Hogs haben die NRW-Grillmeisterschaft in Krefeld gewonnen: Oliver Wolff (von links), Stefan Knipping, Henner Störmer, Guido Jellonek, Hannes Grunden, Uwe Noppeney und Oliver Manger. Als Hauptgericht haben sie mit drei Variationen vom Schwein gepunktet. Das Fleisch stammte dabei von einem Obrighovico, einer besonders gezüchteten Rasse.

Von Stefan Pingel

**HAMMINKELN.** Das Hamminkeler Grillteam Wild Hogs hat am Wochenende die NRW-Meisterschaft in Krefeld-Hüls gewonnen. Für Teamchef Stefan Knipping kam das schon etwas überraschend. Natürlich haben die Wild Hogs eine gewisse Erwartungshaltung und an einem guten Tag sei auch ein Platz auf dem Treppchen drin. Aber dass das siebenköpfige Team ganz oben landen würde, hätte man dann doch nicht gedacht.

Drei Gänge (Bratwurst, Schweinefilet und Dessert) galt es in Krefeld vorzubereiten, und die Wild Hogs punkteten vor allem mit Konstanz. Zwei zweite Plätze und ein dritter Platz in den einzelnen Gängen besicherten der Crew am Ende den Gesamtsieg. Die ärgsten Gegner waren dabei die East

West BBQ Society, die bei der Bratwurst und dem Schweinefilet den ersten Platz vor den Wild Hogs machten. Aber beim Dessert hatte diese Mannschaft kein Glück und landete abgeschlagen im Mittelfeld. Mit vier Punkten Vorsprung gewannen die Hamminkeler die Meisterschaft.

„Wir haben uns schon einige intensive Wochen vor-

## Smoker Buffet

Das wöchentliche Grilltreffen der Wild Hogs findet dienstags im Restaurant Roadhouse statt. Dort gestalten die Hamminkeler Griller von 18 bis 22 Uhr das Smoker Buffet. Allerdings ist am kommenden Dienstag, 29. September, der letzte Tag, sagt Stefan Knipping. Dann geht es in die Winterpause.

bereitet“, sagt Knipping. Bei dem wöchentlichen Teamtreffen wurden Ideen ausgetauscht. Für Knipping war dabei immer klar, dass er entsprechend der Jahreszeit grillen wollte, also mit Beilagen wie Kürbissen und Äpfeln. Entsprechend wurden die Gänge zusammengestellt.

## Wurst, Schwein, Dessert

Bei der Bratwurst griffen die Wild Hogs zum Bärlauch-Gewürz und tischten die Wurst mit einem Kürbis-Chutney auf. Außerdem grillten sie eine Chorizowurst, die sie als Burger mit Rucola und Saucen servierten, erzählt Knipping.

Ein ganz besonderes Fleisch gab es als Schweinefilet. Das Obrighovico von Landwirt Holger Vens ist dem Duroc nachempfunden, das in den USA für eine hohe Fleischqualität gezüchtet



wurde. Das Obrighovico hat einen hohen Fettanteil in den Muskeln, was dem Fleisch beim Grillen seine Zartheit verleiht. Von diesem Filet wurden drei Stücke mit Kräutern und Gewürzen in drei verschiedenen Farben angerichtet. Dazu gab es ein Süßkartoffelpüree.

Ihr Dessert nannten die Wild Hogs „Ragout fin“ nach der bekannten Vorspeise. Es gab einen Blätterteig, der schon zwei Tage vorher von Teammitglied Uwe Noppeney vorbereitet wurde. Der Blätterteig umschloss gebrillte karamellierte Apfelfwürfel und eine Mascarpone-Creme, dazu gab es eine Pflaumensauce.

Als NRW-Meister sind die Wild Hogs übrigens nicht automatisch für die deutsche Meisterschaft qualifiziert, sagt Knipping. Aber nächstes Jahr will das Team trotzdem teilnehmen. Die letzten beiden Meisterschaften musste man aus Termingründen absagen, aber jetzt

## Deutsche Meisterschaft

steht der Termin: Am Sonntag, 7. August, treten die besten deutschen Griller gegeneinander an. Nur der Ort ist noch nicht bekannt. Knipping hätte einen persönlichen Favoriten: „Boholt kann so was“, sagt er. Und für die Wild Hogs wäre es dann ein Heimspiel.