

Pomperlbuam feiern auf besondere Art

Bayernfanclub hatte zum Kistensauessen eingeladen und konnten zugleich die Meisterschaft feiern

Bad Griesbach. Die Pomperlbuam haben die Meisterschaft des FC Bayern gefeiert und sich eine Mühlviertler Grillmethode vom Mitglied und Gastwirt Hans Bichler erklären lassen.

Die stellt alles auf den Kopf, was sonst das Grillen ausmacht: Erstens kommt die Hitze hier von oben, denn das Brennholz bzw. die Kohlen liegen in einer Metallwanne, die auf eine Kiste aus rostfreiem Stahl gestellt wird, in der auf einem Rost gleich mehrere Braten oder auch ein ganzes Spanferkel Platz haben. Zweitens ist hier Wasser mit im Spiel, und zwar gleich einige Liter, die unter dem Rost in der Wanne schwimmen. Drittens wird hier jede Schwarte schon bei etwa 120 Grad extrem knusprig. Höher steigen die Temperaturen in der



Mitglied Hans Bichler beim Füllen der Kiste mit Fleisch. – F.: Bernkopf

Kiste nämlich selten. Dafür ist die Gardauer auch bei weitem nicht so lange, wie man vermuten würde. Warum das alles so funktioniert, ist auch Grillmeister Hans Bichler völlig schleierhaft, aber jede Sorte Fleisch bleibt auf diese Weise unge-

mein saftig und die Schwarten gehen in diesem speziellen Mikroklima wunderbar auf. Und noch eines: Anders als beim normalen Grillen kann das Fett nicht in die Glut tropfen, sondern nur in das Wasserbad am Boden der Kiste,

das nach dem Grillen einfach ausgelassen wird. Diese patente Garmethode hat sich Hans Bichler zum Vorbild genommen, um dafür ein handliches Gerät namens „Kistensau“ zu konstruieren, das die genannten Vorzüge auf kompaktem Raum vereint. Der Prototyp der massiven, edelstählernen Kiste mit schwenkbaren Brennkammer darüber funktioniert bereits einwandfrei, wie sich die Pomperlbuam bei Sur- und Schweinsbraten überzeugen konnten. Aber auch die gewonnene Meisterschaft sorgte an diesen Tag für Jubel bei den Fans des FC Bayern München, die sich jetzt schon auf des DFB-Pokalfinals ihrer Idole auf der Großleinwand in der Stockhalle am Samstag, 21. Mai, freuen. Hier wird natürlich auch gegrillt – aber in der normalen Variante. – bb