

Grilltalk mit **ROBERTO MASCARO**

Interview Michael Martin

GRILL&CHILL: Eine grundsätzliche Frage zum Auftakt: Gibt es einen Grund, beim Kauf von Fleisch einen Unterschied zu machen, ob es auf dem Grill, in der Pfanne oder im Ofen zubereitet wird?

Ja, klar! Die Grösse macht es aus. Und ich hoffe, dass ein Rindsfilet-Medaillon nicht im Backofen zubereitet wird. Für den Grill auf der offenen Glut eignen sich Stücke zum Kurzbraten. Beispiele: alle Steaks wie Filet, T-Bone, Club oder Rib-Eye. Diese können auch gut in der Pfanne gebraten werden. Grössere Stücke wie Braten oder ganze Filets wie auch ganze Hohrücken, Roastbeef, Brisket würde ich im Ofen oder in einem geschlossenen Grill zubereiten.

Worauf achten Sie speziell, wenn Sie Fleisch für den Grill einkaufen?

Ich bevorzuge Steaks. Mein Credo: Ein richtiges Steak muss mindestens ein Kilogramm schwer sein. Sonst ist es Carpaccio.

Die Fragen nach dem perfekten Steak ist eine ewig gestellte ...

Wie lautet Ihre Antwort?

Jedes Steak, das gut schmeckt, ist perfekt. Und der, der es zubereitet hat, kann stolz darauf sein. Perfekt bedeutet auch, woher kommt es, wer war der Züchter? Wie wurde das Tier gefüttert, geschlachtet und zugeschnitten? Die Veredelung ist ebenso wichtig. Wenn alle Prozesse perfekt waren, kann ich es noch immer auf dem Grill verbrennen lassen. Also auch die Zubereitung muss gewissenhaft ablaufen, dann stimmt das Endresultat auf dem Teller – und alle sind happy.



Wie halten Sie es mit Marinaden? Verzichten Sie völlig darauf, um den Fleischgeschmack nicht zu übertönen?

Ja, absolut. Wenn ich marinieren, dann über Nacht. Bevor das Steak auf den Grill kommt, wische ich die Marinade ab. Der Geschmack der Marinade sollte ins Fleisch gehen und nicht auf der Oberfläche sein. Das verbrennt ja! Unschön!

«Der Geschmack der Marinade sollte ins Fleisch gehen und nicht auf der Oberfläche sein. Das verbrennt ja!»

Salzen Sie vor oder nach dem Grillieren?

Ich salze nach dem Grillieren.

Sie haben als erster Fleisch-Sommelier der Schweiz für Schlagzeilen gesorgt. Muss man irgendwelche speziellen sensorischen Eigenschaften mitbringen, um diese Ausbildung zu absolvieren?

Klar, wie beim Weinsommelier muss man die verschiedenen Eigenschaften und Geschmacksrichtungen kennen, um die diversen Stücke auseinanderzuhalten und zu werten.

Wie stufen Sie die Fleisch-Grundkenntnisse der Schweizer ein, wie Sie sie etwa in Ihren Grill-Academy-Stunden erleben?

An meinen Steak-Academies waren eigentlich immer Kenner dabei. Natürlich auch solche die sich nicht so gut auskennen. Das Wissen um Qualität und Herkunft ist in der Schweiz sehr gross und sehr wichtig. Ich vertrete den Leitsatz: Kaufen und essen Sie bitte lieber weniger, dafür nur gutes und ethisch vertretbar produziertes Fleisch.

Roberto Mascaro ist in den Hügeln nahe Florenz aufgewachsen – inmitten der Heimat der Chianina-Rinder. Der Fleischliebhaber, der eine eigene Steak-Academy führt, ist der erste Fleisch-Sommelier der Schweiz; hauptberuflich arbeitet er in der Software-Branche.
www.mascaro.ch