



Daniel Schmidt (rechts) nimmt selbst mit einer überregionalen Grillgruppe an der Württembergischen Grillmeisterschaft am 6. April teil. Die Outdoorküche, die er gebaut hat, präsentieren auf dem Foto stolz Espen Wilhelm, Grillmeister Oliver Seibt, Carina Schmidt mit Nic-Matti und Detlef Seebeck (von links). Foto: Alexander Becher

Albverein lädt in die Ölmühle ein

BACKNANG. Unter dem Motto „Wir warten auf Ostern“ lädt die Ortsgruppe Backnang des Schwäbischen Albvereins in die Ölmühle, Stuttgarter Straße 67 in Backnang, ein. Die Veranstaltung am Dienstag, 26. März, beginnt um 19 Uhr. Das Weissacher Saitenspiel wird die Gäste unterhaltsam und gefühlvoll bei einem besonderen Konzert in der Zeit vor Ostern unterhalten, heißt es. Eine Spende wird von den Besuchern und Besucherinnen erwartet. Eine Anmeldung ist erforderlich bei Albert Dietz unter der Telefonnummer 07191/68601 oder auch per E-Mail an albverein-backnang@gmx.de.

ÜBRIGENS...

Abschied mit Anerkennung

Ein letztes Mal leitet Christoph Jäger eine Gemeinderatssitzung.

GROßERLACH. „Ich habe mich auch gefragt, ob ich noch ganz sauber bin“, sagt Nachbürgermeister Christoph Jäger zu Beginn seiner letzten Gemeinderatssitzung schmunzelnd. Denn die Tagesordnung ist voll, eine lange Sitzung steht bevor. Da ist nicht zu denken an eine anschließende Einker zur Feier des Tages. Vielmehr gilt es für Jäger, fleißig einen Punkt nach dem anderen abzuhaken.



Christoph Jäger nimmt gerührt sein Abschiedsgeschenk entgegen. Foto: Anja La Roche

Als auch die letzte Angelegenheit bekannt gegeben ist und Jäger die öffentliche Sitzung beendet, schreitet dann aber glücklicherweise der Gemeinderat Markus Zick ein. „Wir bitten das Publikum, g'schwind dazubleiben.“ Die Gemeinderäte rappeln sich nach der langen Sitzung auf und überreichen Christoph Jäger feierlich einen großen Präsentkorb. „Wir sagen herzlichen Dank für 24 Jahre. Auch wenn man mal rumgestritten hat, das gehört ja dazu“, sagt Zick. Und Hans Wohlfahrt ergänzt: Jäger habe 240 Sitzungen geleitet und dabei nur ein einziges Mal gefehlt. „Er war eigentlich immer da. Das sind fünf Generationen Gemeinderat, die du hier geleitet hast, Christoph. Respekt, Chapeau, vielen herzlichen Dank!“ „Ich habe es wirklich von Herzen gern gemacht“, antwortet Jäger sichtlich gerührt. *al*

Über Leute

Diamantene Hochzeit

Diamantene Hochzeit feiern am heutigen Dienstag die Jubilare **Gisela** und **Siegfried Schlierf** aus Backnang-Maubach.

Eine mobile Küche für die Grillmeisterschaft

In der kommenden Woche findet auf der Messe Stuttgart die dritte Baden-Württembergische Grill- und Barbecue-Meisterschaft statt. Mit dabei ist das Grillteam The Barbeeq's. Für dieses hat der Kirchberger Daniel Schmidt eine mobile Küche gebaut, die einiges an Stauraum bietet.

VON SIMONE SCHNEIDER-SEEBECK

KIRCHBERG AN DER MURR. Sein technisches Talent stellt Stuckateurmeister Daniel Schmidt aus Kirchberg an der Murr nicht nur in seinem Beruf unter Beweis, sondern auch im Privaten. In seinem Garten steht etwa eine mit Freunden gebaute überdachte Küche. Nun hat er eine mobile Küche gebaut – und zwar für das international besetzte Grillteam The Barbeeq's.

Gegründet wurde das Team um Teamchef Oliver Seibt erst 2023. Es ist hochkarätig besetzt. Seibt selbst ist gelernter Koch und seit acht Jahren Grillmeister der Kochschule Esscapade in Reichenbach an der Fils. Bei der Weihnachtsfeier vor knapp einhalb Jahren hatte man sich überlegt, wie man das Programm des kommenden Jahres gestalten könne.

Da Oliver Seibt im selben Jahr die Württembergische Grillmeisterschaft als Zuschauer besucht hatte, kam ihm genau die wieder in den Sinn. Und so entschied er

sich, mit einem Kollegen und zwei Freunden ein eigenes Grillteam für Meisterschaften ins Leben zu rufen.

Warum das Team sich für den Namen „The Barbeeq's“ entschieden hat? Zuerst ist es natürlich ein nettes Wortspiel: „To have a barbecue“ heißt Grillen auf Englisch. „Und die Biene ist ein wichtiges Tier. Sie bringt Honig, den wir manchmal als Zutat beim Grillen nutzen, und ist schwarz-gelb wie die Farben von Baden-Württemberg“, erklärt Oliver Seibt schmunzelnd.

Gleich im vergangenen Jahr schnitt das Team mit Amateurstatus mit dem Reichenbacher Kollegen Ingo Schad, dem Freiburger Torsten Wagner und dem Stuttgarter Goran Milenov als fünftes von zwölf Teams sehr gut ab.

„Das war für uns okay“, erinnert sich Oliver Seibt. Doch das Interesse der internationalen Grillszene war geweckt. Aufmerksam geworden durch Fotos in den sozialen Medien meldete sich Thomas Ellwanger, der nicht nur zu den Spitzenköchen

Österreichs gehört, sondern bereits selbst BBQ-Europameister war, um sich dem Team um Oliver Seibt anzuschließen, ebenso wie der Schwede Thomas Eriksson-Fröhlich, Welt- und Europameister im Grillen.

Bei der Deutschen Meisterschaft im vergangenen Jahr ergrillten sich The Barbeeq's als Profis den dritten Platz. „Wir waren echt zufrieden“, sagt Oliver Seibt bescheiden und schwärmt von der Grill-Community: „Das sind alles Megateams.“ Jeder wolle sein Bestes geben, man sei eine große Barbecue-Familie.

Der Zufall führt Daniel Schmidt und Grillmeister Oliver Seibt zusammen

Ein weiterer österreichischer Spitzengriller, Christoph Gollenz, der bereits Welt- und Europameister geworden ist, verstärkte bald darauf das Team. Und schließlich kommt auch Daniel Schmidt ins Spiel. Eher durch Zufall trafen er und Seibt sich bei einem Theaterabend und kamen ins Gespräch. „Was Männer eben so reden“, erinnern sich die beiden. Und so kam auch das Thema Outdoorküche auf.

Das Team um Oliver Seibt hatte festgestellt, dass Bierbänke und Klapptische einfach nicht genug Stauraum bieten. Daniel Schmidts Outdoorküche gefiel. Und so kam

der Vorschlag auf, dass Daniel Schmidt – der übrigens selbst ein leidenschaftlicher Griller ist – eine mobile Grillküche bauen solle. „Das Küchendesign war eine spontane Idee“, sagt Daniel Schmidt. Das hat dem Grillerfolgsteam sofort zugesagt. Und Schmidt hat sich für die Truppe so richtig ins Zeug gesetzt – Sponsoren gesucht, Material bestellt, viel Freizeit geopfert. Gut 92 Stunden hat er, unterstützt von Familie und Freunden, damit verbracht, die perfekte Outdoorküche für das Team zu realisieren.

Dem ersten Einsatz fiebert dieses schon entgegen. Da die Küche aus sechs großen Elementen besteht, kann sie entsprechend den Gegebenheiten angepasst werden. Ergänzt wird sie noch um die verschiedenen Arten von Grills, die um sie herum platziert werden. Dazu gehören etwa Gas- und Kohlegrill, Pelletofen und eine Feuertonne.

Vier Gänge werden bei der Württembergischen Meisterschaft am 6. April in Stuttgart zubereitet, die Zutaten dafür sind vorgegeben. Angerichtet werden sowohl ein vegetarisches Gericht wie auch Fisch, Kalb und ein Dessert. Und nicht nur der Geschmack zählt, auch das Anrichten der Teller gehört zu den bewerteten Kriterien. Ausreichend Platz bietet die neue mobile Küche von Daniel Schmidt dafür allemal.

Am 6. und 7. April findet in Stuttgart auch die Grillweltmeisterschaft statt

Kochkunst Grillen bedeutet schon lange nicht mehr, einfach nur ein Würstchen oder ein mariniertes Steak auf den Rost zu legen. Im Gegenteil – die Kunst wird richtiggehend zelebriert. Bei dem Begriff „Grillsaison“ schüttelt ein passionierter Grillfreund nur noch den Kopf. Denn gegrillt wird längst nicht mehr nur im Frühjahr und Sommer.

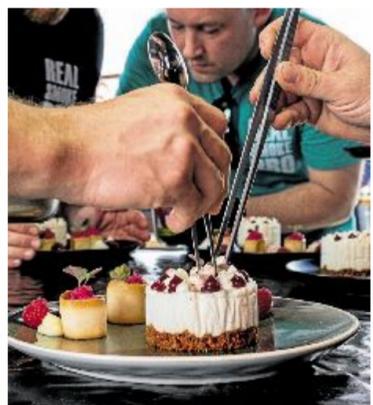
GBA Bereits seit 27 Jahren besteht die German Barbecue Association (GBA). „Das, was der DFB für den Fußball ist, sind wir im Bereich Barbecue“, sagt Geschäftsführer Rainer Wörner.

Grillweltmeisterschaft In diesem Jahr findet neben der Württembergischen Meisterschaft im Grillen am 6. und 7. April auf der Messe

Stuttgart auch die Grillweltmeisterschaft statt. Auch am 27. und 28. Juli messen sich 120 Teams aus aller Welt auf dem Messegelände. Die WM der World Barbecue Association wird alle zwei Jahre in einem anderen Land ausgetragen und gilt als das größte Grillevent außerhalb Nordamerikas. Gerechnet wird mit etwa 30.000 Besucherinnen und Besuchern.



Bei Grillwettbewerben kommen Gerichte wie Toast mit gefüllten Barbecue-Eier (links) oder gegrillte Desserts (rechts) auf den Tisch. Mit den zwei Kreationen oben war das Team Real Smoke BBQ bei der deutschen Grillmeisterschaft 2023 erfolgreich. Archivbild: Karen Steinebronn



KINDERLEICHT

Fußball spielen nach neuen Regeln

Mehr Tore, kürzere Spiele, viele Wechsel: Im Kinderfußball wird gerade Neues ausprobiert.

BERLIN. Schon beim Anstoß läuft alles ein bisschen anders als gewohnt. Die jungen Fußballer warten auf das Kommando: „Auf die Plätze, fertig, los!“ Nun kann eine Mannschaft aus der eigenen Hälfte losdribbeln.

Im Kinderfußball werden seit einiger Zeit neue Regeln ausprobiert. Nächste Saison sollen sie fest gelten. Nur ein paar Beispiele: Teilweise müssen die Mannschaften zwei Tore gleichzeitig verteidigen. Die Teams werden kleiner, Spiele dauern nicht mehr so lange, und es wird häufiger gewechselt. Tabellen und Ergebnisse wie früher gibt es nicht mehr. In den einzelnen Spielen der



Teilweise müssen die Mannschaften zwei Tore gleichzeitig verteidigen. Foto: dpa/Uwe Anspach

Turniertage geht es aber immer noch ums Gewinnen. „Die Felder und die Teamgrößen wachsen mit den Kindern mit“, erklärt der Experte Markus Hirte vom Deutschen Fußball-Bund, kurz DFB. Der Verband reist gerade durch Deutschland, um für die neuen Regeln zu werben. Manch ein Fußballfan muss sich daran erst mal gewöhnen. Einige Trainer und Fußballexperten machen sich Sorgen, Wettbewerb und Ergebnisse kämen zu kurz. „Am Anfang war ich auch ein bisschen skeptisch“, sagt Nico Wohlfahrt aus Berlin. „Das erste Spielfest hat mich aber total begeistert.“ Nico Wohlfahrts Sohn Maurice spielt seit zwei Jahren Fußball. Mit den neuen Regeln ist der Sechsjährige schon vertraut. Durch die vier kleinen Tore entstehen ständig neue Situationen im Spiel. Die Kinder müssen mitdenken und nach Lösungen su-

chen. Als Verteidiger stellt sich Maurice gerne zwischen die beiden eigenen Tore. „Da kann man besser aufpassen“, sagt er. Der fünfjährige Jordan spielt für einen anderen Verein. Auch er muss mal angreifen und mal verteidigen. „Toreschießen mag ich aber lieber“, sagt er.

Die häufigen Wechsel sollen dazu führen, dass alle Kinder ähnlich lange auf dem Platz stehen. „Durch die neuen Spielformen wollen wir alle immer am Ball haben“, erklärt Markus Hirte. Früher sei es oft so gewesen, dass einige Kinder ständig auf der Ersatzbank saßen. Das soll sich ändern. Für die Kinder ist das mittlerweile schon ganz normal. „Wir wechseln uns immer ab“, erzählt Maurice. „Manchmal kommt man ganz schön ins Schwitzen. Dann kann man zwischendurch auch mal was trinken.“ *dpa*



Hallo! Ich bin Paul, der Kinder-Chefreporter

ZUM LACHEN

Treffen sich zwei Schafe auf der Wiese. Sagt das erste: „Mäh.“ Sagt das zweite: „Mäh doch selber.“