

Morgens früh auf dem Probstenberg: Pablo Bobrik startet mit dem Grillieren der Ziege.

AUF DIE ARGENTINISCHE ART

Gut Ding will Weile haben

Die Argentinier bezeichnen sich gerne als Grillweltmeister. Beim Asado gart das Fleisch stundenlang über dem offenen Feuer. Der Berner Pablo Bobrik zelebriert die traditionelle Kunst aus der Heimat seines Vaters.

— Text Michael Lütcher Fotos Thomas Egli



Alles, was ein Tier hergibt: Rippenstück, Côte de bœuf, Matambre, gezöpfelte Chinchulines, Nieren und Würste.

Das Asado beginnt morgens um 8 Uhr. Pablo Bobrik zündet dicke Scheiter aus Buchenholz an. Ziel: Um 10 Uhr so viel heisse Glut in der Feuerstelle liegen zu haben, um das Fleisch grillieren zu können, das zwischen 14 und 15 Uhr gar sein soll.

Es ist ein sonniger Sonntag. Ein prächtiger Tag für ein Asado, das Grillfest der Argentinier. Und der Probstenberg, auf dem Bobrik sein Feuer entfacht hat, ein wunderbarer Ort: ein einsamer Hof inmitten von Viehweiden und Buchenwäldern im Jura, auf der Grenze zwischen

den Kantonen Bern und Solothurn mit weitem Blick bis in den Kanton Jura.

Weltmeister – so oder so

Bobrik, 37, spricht Berndeutsch, er ist in Belp bei Bern aufgewachsen. Aber im Herzen ist er Argentinier, wie sein Vater. Immer wieder ist er ins südamerikanische Land gereist und hat die dortige Grillkunst kennen- und lieben gelernt. «El Gaucho», eine Art Cowboy, ist sein Übername. Argentinien mit seinen Pampas, den riesigen, steppenähnlichen Weiden, ist eines der grössten Fleischländer der

Erde. Grillieren ist die urtümliche und bis heute leidenschaftlich gepflegte Art, das viele Rindfleisch zu garen. Und so halten sich die Argentinier für die Weltmeister – selbst wenn sie bei der WM in Russland nicht siegen sollten: nämlich für die Grillweltmeister.

Bobrik trägt ein kariertes Hemd, Lederstiefel und eine lederne Schürze. Trinken tut der Asador, der Grillmeister, den typisch argentinischen Mate-Tee aus einer Tasse, die aus einem Kuhfuss gefertigt ist. Regelmässig legt er Scheiter nach, um die gewünschte Glut zu erzeugen. →



Kein Leichtgewicht: Die 11 Kilogramm schwere Ziege wird von Pablo Bobrik vorbereitet.

«Ich will keine Flammen, das Fleisch darf nicht verkohlen.»

Pablo Bobrik, Grillmeister



Nach fünf Stunden über der Glut: Pablo Bobrik schneidet das Ziegenfleisch in Stücke.

Salsa criolla

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Frühlingszwiebeln mit Grün,
2 Knoblauchzehen,
1 Zitrone, 1 dl Olivenöl,
Salz, 1 Tomate
(im Sommer)

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in eine kleine Schüssel leeren.

2. Zitrone auspressen. Zitronensaft zum Olivenöl in die Schüssel geben und verrühren.
3. Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Beides der Olivenöl-Zitronen-Mischung beifügen. Mit Salz abschmecken und vermischen. Als Beigabe zu den Grilladen servieren.

Zubereitung: 10 Minuten



Ein feiner Brocken: Das Rippenstück vom Rind hat viel Fleisch am Knochen.

Kurz vor 10 Uhr erscheint Bio-Bauer Cäsar Bürgi und bringt das Grillgut: eine ganze Ziege. Bobrik bereitet das elf Kilogramm schwere gehäutete und ausgenommene Tier fürs Garen vor. Er spannt es auf ein eisernes Gestänge, eine Art Kreuz, fixiert die Beine mit Haken an den Sprossen.

Dann platziert er es am Rande des Feuers. «So tropft das Fett nicht in die Glut. Wir wollen keine Flammen. Das Fleisch darf nicht verkohlen», sagt Bobrik.

Mittlerweile ist es 10 Uhr geworden. Der Himmel über dem Jura ist blau und klar, das Gras noch feucht. Bobrik wendet

sich einer zweiten Feuerstelle zu: einem grossen Grill. Die Parilla. «Parischa», sagt Bobrik, wie in Argentinien, wo «ll» als «sch» ausgesprochen wird. Daneben steht ein Ofen, in dem er Scheiter verbrennt, bis sie zu Kohle zerbröckeln. Das ist der Brennstoff für die Parilla. Die Fläche, auf

ANZEIGE

FLEISCH
UND
Beilage
IN EINEM.



Das ist gut. Seit 1869.

Das Barbecue für Macher.

Grillspezialitäten mit der extra Portion Power. Mit Randen oder Hüttenkäse und Spinat. Hol dir die besten Grillrezepte, Tipps und wertvolles Profiwissen auf bell.ch

die er die Kohle schiebt, liegt nur zehn Zentimeter unter dem Rost. Statt aus runden Stäben wie bei unseren Garten- und Balkongrills besteht der Rost aus V-förmigen, sanft geneigten Känneln. So wird das erhitzte Fett der Fleischstücke in einen Kübel geleitet, statt dass es in die Glut tropft. Diese Art Rost ist wie das ganze Asado argentinisch inspiriert. Und hausgemacht. Geschmiedet hat diesen Grill Oliver Bürgi, der Bauer auf dem Probstenberg.

Beliebte Ziegenmilch

Bobrik und die Gebrüder Oliver, 39, und Cäsar Bürgi, 38, arbeiten eng zusammen. Bobrik bietet seine Grillkünste für kleinere und grössere Feste an. Das Fleisch und die Würste dafür bezieht er ausschliesslich von den Bürgis, die nach den Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft bauen.

Alle 30 Minuten begiesst Bobrik die Ziege am Feuer mit einer Kelle Bouillon, damit sie in der Hitze nicht austrocknet. Mal schneidet er mit dem Messer, das er aus dem Halfter am Gurt zieht, einen Streifen ab. «Schön chüschtig. Aber es darf noch krosser werden», kommentiert er.

«In Argentinien grilliert man Rind- und Lammfleisch, aber auch Ziegen», sagt

Pablo Bobrik. Im Gegensatz zur Schweiz. «Leider», sagt Cäsar Bürgi. «Ziegenmilch und -käse werden bei uns immer beliebter. Darum gibt es in der Schweiz immer mehr Ziegen. Aber ohne Fleisch gibt es keine Milch. Dessen muss man sich einfach bewusst sein.»

Bauer Bürgi spricht über grundlegende Vorgänge in der Landwirtschaft: Geissen und Kühe müssen Junge gebären, damit sie Milch geben. Die Hälfte der Kälber und Gitzi sind männlich, doch die Milchwirtschaft kann niemals so viele ausgewachsene Stiere und Böcke brauchen. Also schlachtet man sie, spätestens wenn sie ausgewachsen sind. Und dieses Fleisch muss gegessen werden.

Cäsar Bürgi will eine «funktionierende» Landwirtschaft. Darum hält er auch Ziegen. Diese fressen Pflanzen, die die Kühe stehen lassen. Die Juraweiden, die er in Holderbank SO bewirtschaftet, würden sonst verbuschen. «Ohne Ziegen müsste ich die Motorsäge hervorholen», sagt er.

Kinder spielen Verstecken, Lena Bürgi und Nadja Blaser, die Frauen der Brüder Bürgi, haben die Tische vor dem Haus weiss aufgedeckt und mit Blumen ge-



Pablo Bobrik hat die Grillkunst in Argentinien kennen- und lieben gelernt.

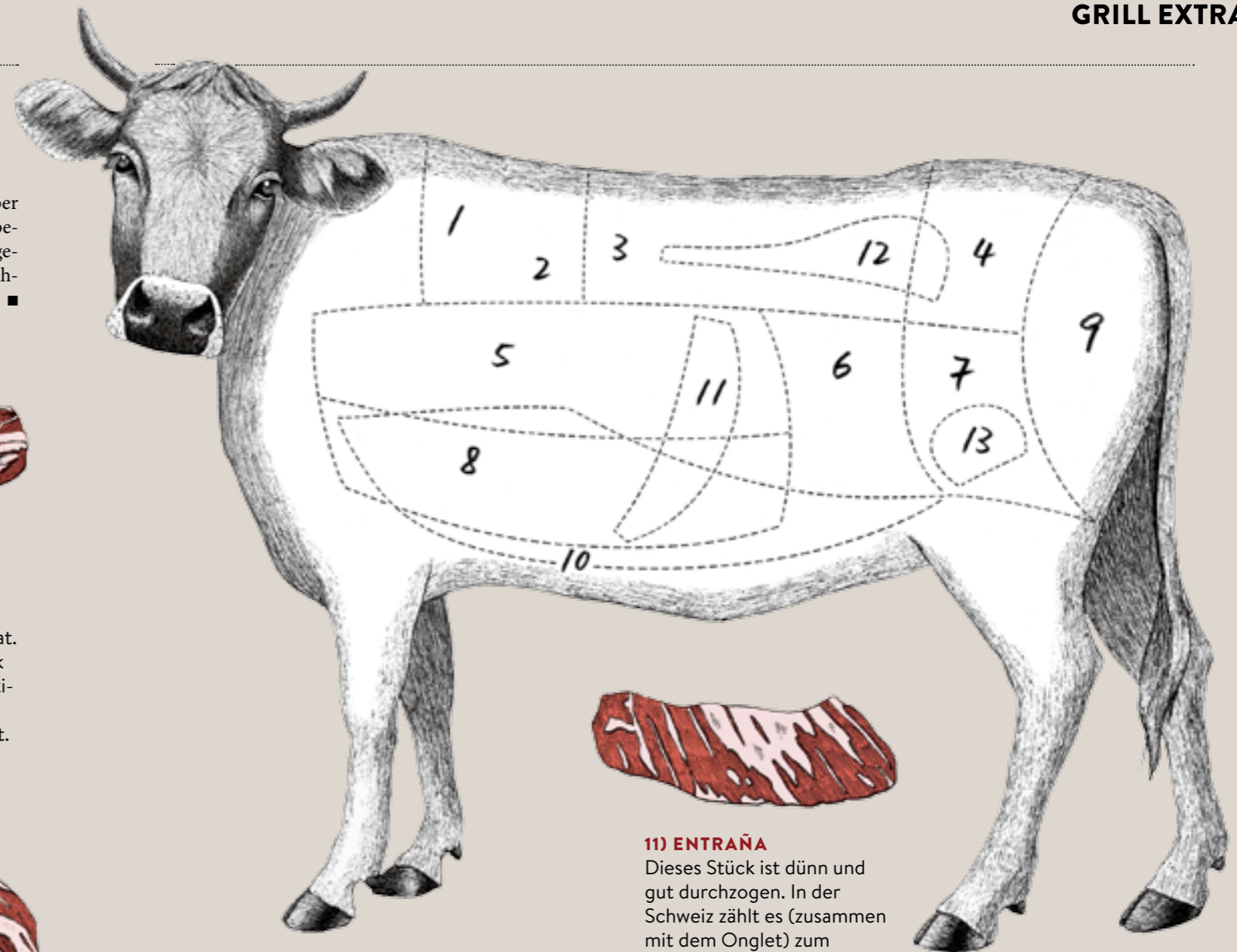
Lesen Sie weiter auf Seite 48

Ein richtiges Stück für das Asado

Argentinien ist gross, und seine Bewohner lieben grosse Fleischstücke. Dafür werden die Rinder anders zerteilt und ausgebeint als in der Schweiz. Das berühmte Matambre etwa ist ein flacher Muskel, der gleich unter der Haut liegt und sich über den unteren Teil der Seiten

des Tieres spannt. In der Schweiz kommt er als oberste Schicht des Federstückes auf die Teller oder wird als Teil der Lempen verwurstet. Die Stücke nach argentinischem Schnitt sind auch darum grösser, weil sie weniger pariert sind als in der Schweiz: Die Argentinier belassen mehr Fett und Bindegewebe am Muskelfleisch. Das erspart den Metzgern Arbeit, verleiht

dem Fleisch durch langes Garen aber mehr Geschmack. Anderes Ausbeinen bedeutet aber: Wer hier argentinisch geschnittenes Fleisch will, muss dies frühzeitig beim Metzger anmelden. ■



1) OJO DE BIFE

Dieses gut durchgezogene Stück entspricht dem Hohrücken. In den USA heisst es Ribeye. Ideal für den Grill – als Braten oder als Steak.



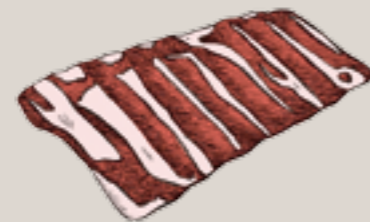
4) CUADRIL

Cuadril entspricht dem amerikanischen Rumpsteak. Der Begriff bezeichnet ein Stück Fleisch, das aus der mageren Huft und dem mit Fett bedeckten Huftdeckel besteht.



2) BIFE ANCHO

Die Côte de bœuf, also die weniger durchgezogene Fortsetzung des Hohrücken, wird von den Argentinern üblicherweise mitsamt der Abdeckung und der Fettauflage gebraten.



7) COLITA DE CUADRIL

Dieser bei uns als Bürgermeisterstück bekannte Muskel aus dem Stotzen ist wunderbar zart und erinnert in Farbe und Struktur an Kalbfleisch.



3) BIFE ANGOSTO ODER BIFE DE CHORIZO

Ein weiteres Stück vom Rücken: Es ist der kurze Abschnitt

zwischen der letzten Rippe und der Spitze des Filets. Es ist als Clubsteak oder New York Steak bekannt. In der Schweiz werden daraus auch Entrecôtes geschnitten.

5) ASADO

Der Name verwirrt, weil er ja auch das Grillfest bezeichnet. Unter Asado als Teil versteht man Rippen oder Spareribs vom Rind. Die Argentinier grillieren diese am liebsten am Stück, was einen grossen Grill voraussetzt.



8) TAPA DE ASADO

Der Brustkern wird bei uns für Rouladen (Kalbfleisch) oder für Siedfleisch verwendet. Er hat eine Fettauflage und ist mit Bindegewebe durchzogen. Beim langen Garen auf dem Grill wird er zart und saftig.



6) VACIO

In den USA heisst es Flank, was sich auch bei uns eingebürgert hat. Die Metzger nennen dieses Stück vom Lempen Spiegel. Die Argentinier lassen die Oberfläche dieses mageren Stücks mit Fett bedeckt. Ideal zum Grillieren als Steak.



9) PECETO

In der Schweiz heisst dieses Stück vom Hinterbein Runder Mocken. Das recht helle Fleisch gart man am besten bei kleiner Hitze.



10) MATAMBRE

Dieser flächige Muskel liegt direkt unter der Haut eines Rindes und wird bei uns als oberste Schicht des Federstückes verkauft. Festes Fleisch, das vor dem Grillieren oft vorgekocht wird.



11) ENTRAÑA

Dieses Stück ist dünn und gut durchzogen. In der Schweiz zählt es (zusammen mit dem Onglet) zum Saumfleisch. Bei Kennern ist es als Skirt Steak bekannt, wie es in den USA heisst. Es eignet sich bestens zum Grillieren.



12) LOMO

Das Filet. Wenn die Argentinier es überhaupt auf den Grill legen, dann mitsamt der zarten Fettabdeckung, damit es nicht austrocknet.



13) TAPA DE NALGA

Die Oberschale, aus der man in der Schweiz Schnitzel schneidet, hat einen durchzogenen und einigermaßen zarten Deckel: die Tapa de Nalga, die sich grillieren lässt.



Ein Asado mit Ausblick: Die Gäste tafeln auf dem Probstenberg an der Grenze zwischen Solothurn und Bern.

Fortsetzung von Seite 45

schmückt. Erste Gäste treffen ein. Der Duft von gebratenem Fleisch erfüllt die Luft.

Pablo Bobrik grilliert grüne Spargeln, die von einem Fest am Vorabend stammen. «Man kann alles auf den Grill legen», sagt er. Die Spargeln gibts zum Apéro, dazu auf der Parilla geröstetes Brot, Bier aus dem Kanton Solothurn, Weisswein aus Argentinien und dem Jura.

Auf der Parilla liegt mittlerweile ein grosses Stück Rindfleisch, ein Costillar, wie man es in Argentinien nennt. Es ist der Rippenbogen mitsamt Brust und Zwerchfell eines Dexter-Rindes von Oliver Bürgi. Dexter sind relativ kleine Tiere, ideal für steile Hänge, wie sie in diesem Teil des Juras häufig sind.

In einer Plastikwanne liegen die weiteren Stücke bereit, die Pablo Bobrik bald auf den Grill legen wird. Würste von César

Bürgi. Bratwürste aus Rindfleisch für die Kinder, dicke, kurze Chorizos aus grob gehacktem Schweinefleisch und Morcillas, Blutwürste, hier aus Ziegenblut.

Ein Asado ist eine urtümliche Grillart. Das offene Feuer die ländliche Form, die Parilla eine städtische. Doch die Stücke, die gegart werden, sind auch rustikal. Es ist das argentinische «Nose to Tail», die Haltung, möglichst alles vom Tier zu essen.

Wozu Beilagen?

Eine Niere vom Rind mitsamt ihrem Fettmantel liegt bereit. Saumfleisch aus dem Rinderbauch, das heute bekannt ist unter den Namen Skirt und Onglet. Matambre, die Abdeckung des Federstücks, die oberste Schicht des klassischen Siedfleisches. Zudem: Hoden vom Jungstier. Dessen Speiseröhre, mit vorgekochtem Reis und ge-

hackten Zwiebeln gefüllt und mit Schnur an den Enden zu einer Wurst geschnürt. Daneben, gezöpft wie ein Sonntagszopf, Chinchulines – Rinderdarm. Es ist der Teil des Rinderdarms, der üblicherweise für Cervelats gebraucht wird.

Pablo Bobrik legt all diese Fleisch- und Wurstwaren nach- und nebeneinander auf seine Parilla. «Wer argentinisch grillieren will, braucht einen Rost von einem Quadratmeter Grösse», sagt er lächelnd.

Die Argentinier pflegen ihre Grilladen ohne viele Beilagen zu essen. Grilliertes Brot, Chimichurri-Sauce aus Petersilie und Olivenöl. Und Salsa criolla, für die Bobrik Olivenöl in eine Schüssel giesst, eine Zitrone ausquetscht, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und gehackte Knoblauchzehen dazugibt. Eine erfrischende Begleitung zum Grillierten.



Jetzt wirds edel: Die Côte de bœuf ist tranchiert.

«Wer argentinisch grillieren will, braucht einen Rost von einem Quadratmeter Grösse.»

Pablo Bobrik, Grillmeister

Der Probstenberg liegt in der Schweiz. Deshalb gibt es zum Asado ein Salatbuffet. Um 14 Uhr beginnt Pablo Bobrik, die Stücke vom Rost zu nehmen. Man darf sich bedienen. Nicht alle Gäste nehmen von allem. Die Niere mit ihrem Fettmantel trieft und schmeckt recht tierisch, der gezöpftelte Darm ein bisschen nach Niere, die Speiseröhre gibt zu kauen. Fein sind Onglet, Skirt und Matambre. Bemerkenswert die Würste: die pikante Chorizo und die körnige Morcilla mit Ziegenblut. Die Hoden machen beim Aufschneiden ihrer Bezeichnung Calamares de montaña alle Ehre – sie gleichen in Form und Struktur gebratenem Tintenfisch.

Der Geschmack der Ziege

Prima gelungen ist das einzige klassische Steak, vom Hohrücken eines Angusrindes

von César Bürgi. Es ist knusprig, saftig, ungewürzt, aber mit dem wunderbaren Flair einer Juraweide.

Nach dreieinhalb Stunden zerteilt Pablo Bobrik die Rinderrippen. Nur mit Salz und Zitronenschale eingerieben, schmecken sie prima.

Um 15 Uhr schliesslich tranchiert er ein Gigot der Ziege. Einzelne Gäste zeigen Berührungsängste. «Die Furcht, dass das Fleisch böckeln könnte», wie César Bürgi zuvor gesagt hat. Zu Unrecht. Das Ziegenfleisch liegt geschmacklich zwischen Rind und Wild, ist dunkel, durchgebraten und doch feucht. Als die Bäuche der Gäste voll sind, verkündet Pablo Bobrik: «Ihr habt gerade erst angefangen. Ein Asado dauert fünf Stunden.» Bei Wein und Kaffee klingt das Mittagessen am späten Nachmittag aus. ■



Die Brüder César (l.) und Oliver Bürgi mit einer Dexter-Kuh: Die beiden Bauern arbeiten Hand in Hand.

FLEISCH UND MEHR

Auf dem wunderschönen Probstenberg kann man auch übernachten (www.probstenberg.ch). César Bürgi bietet das Fleisch von seinen Tieren in diversen Formen an. www.silberdistel-kost.ch

Pablo Bobrik kann mitsamt seiner Parilla für ein privates Asado gebucht werden. www.biberevents.ch