

El Gaucho und die Glut

TEXT: KARIN JAKOB BILDER: EVELYN HEBEISEN

Pablo Bobrik setzt auf Vielfalt, beim Essen wie beim Feiern. Der schweizerisch-argentinische Doppelbürger macht beides gern und hat seine Leidenschaften zum Beruf gemacht.

Es ist heiss an diesem Herbsttag im Jura. Auf zig Feuerstellen lodern die Flammen bereits seit dem frühen Vormittag. Pablo Bobrik schwitzt, die auf seiner Schulter tätowierte argentinische Flagge glänzt vor Schweiß. Sein Matete-Becher steht neben dem Grill. Kümmert sich der 39-Jährige nicht gerade darum, die perfekte Glut hinzukriegen, trinkt er einen Schluck vom bitteren Muntermacher aus Argentinien.

Pablo ist seit den frühen Morgenstunden damit beschäftigt, ein Asado vorzubereiten, ein Grillfest, wie es in Argentinien typisch ist. Pablo ist in der Nähe von Bern aufgewachsen, aber in seinen Adern fliesst auch argentinisches Blut. Bereits als Kind ist er ab und zu ins Land seines Vaters gereist und mit 20 Jahren gleich eineinhalb Jahre dort geblieben. In der weiten Pampa Patagoniens hat der gelernte Koch die argentinische Grillkunst kennen- und lieben gelernt.

Das Lamm, das er auf eine Art Grillkreuz aufgespiesst hat, hat seinen Platz über der Feuerstelle bereits gefunden. Ein Asado braucht Zeit. Das Tier muss hoch über der Glut platziert sein, damit die vom tropfenden Fett erzeugten Flammen das Fleisch nicht verkohlen. Pablo rechnet mit vier Stunden, bis er das fertige Grillgut aufschneiden kann. Zweimal die Stunde besprüht er das Fleisch mit Salmuera, einer Salzbrühe, damit es schön saftig bleibt. Die Gäste werden nicht vor dem Mittag eintreffen, es bleibt genügend Zeit.

Galopp. Heute hat Pablo seine zahlreichen Grills beim Restaurant du Moulin in Rebeuvelier aufgestellt. Der lokale Wirt Yves hat ein Fest organisiert, an dem sich der Jura in Szene setzt. Der Wein stammt aus den nahe gelegenen Rebbergen, das Bier wurde in La Chaux-de-Fonds gebraut. Und natürlich kommt auch das Fleisch, das Pablo zubereitet, von den nahen Jurahügeln. Das ist für ihn das Wichtigste. Er will wissen,



Dreamteam am Grill. Oliver, Nico und Pablo haben sowohl die perfekte Glut wie auch das leckere Fleisch im Griff.

wo die Tiere herkommen, wie sie geschlachtet werden, will sichergehen, dass die Wertschöpfung stimmt. Deshalb hat er seinen fixen Bezugspunkt: die Bauernhöfe der beiden Brüder Oliver und Cäsar Bürgi. Das Rind, das hier heute aufgetischt wird, hat Oliver aufgezogen und auch selbst getötet. Das Schweinefleisch und die Würste kommen von Cäsars Hof. Wichtig für die Brüder ist, dass sie ihre Tiere selbst zu Hause in den Tod begleiten, statt sie lebendig in den Schlachthof zu liefern. Das Schaf wurde von Pablos Freundin zum Fest beigesteuert.

Pablo hat sich in der Zwischenzeit umgezogen. Jetzt ist klar, wieso ihn seine Freunde gerne «el Gaucho» nennen. Der Gaucho ist der argentinische Cowboy, und mit seinem karierten Hemd, der Pamplonahose und den Lederstiefeln würde es durchaus passen, wenn er gleich auf einem Pferd davongaloppieren würde. Aber dafür bleibt keine Zeit. Und mit der Lederschürze, die er zu seinem Gewand trägt, passt Pablo doch eher hinter die Grillstelle als aufs Pferd. Auf dem Rost brutzeln schon die verschiedensten Fleischstücke. Da sind zum Beispiel die Tira de Asado, nach argentinischer Art zerlegte, längliche, dünne Querrippen vom Rind, wie sie in der Schweiz normalerweise nicht zubereitet werden.

Salsa Criolla del Gaucho

(für 4 Personen)

Pablo empfiehlt, alle Produkte in Bioqualität zu besorgen:

- 2 grosse reife Tomaten (700 g)
- 2 Zwiebeln (250 g)
- 3 grosse Knoblauchzehen
- 40 g frischer Koriander
- 6 EL Weissweinessig
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel oder Bergsalz

Die Tomaten waschen, mit Haut und Kernen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, mit Stängel fein hacken. Alles mit dem Weissweinessig, dem Olivenöl und dem Salz in einer Schüssel mischen. Vor dem Servieren rund 20 Minuten stehen lassen. Die Salsa Criolla passt perfekt zu Fleisch, Grillkäse, Empanadas und Fisch, kann aber auch wie ein Salat serviert werden.

Buen provecho – guten Appetit!



Erfrischend. Salsa Criolla.



Und genau das ist es, was das Asado vom Schweizer Grillfest unterscheidet. Beim Asado bekommt man dasjenige Fleisch, das gar ist, wenn man seinen Teller füllen lassen will. Die Tiere werden von «nose to tail» gegessen, also komplett verwertet. Wer nur Filet und Bratwürste auswählen will, ist beim Asado am falschen Ort. An diesem Fest zum Beispiel wurde das Filet bereits gestern Abend zubereitet und serviert. Egal, das Bife de Chorizo, bei uns als Rib Eye bekannt, sieht auch lecker aus.

Auf dem Drehgrill dreht ein Spanferkel seine Runden. Pablo spannt das Schweinefleisch normalerweise lieber aufs Grillkreuz – wie das Lamm. Aber heute bereitet er es nach slawischer Art zu, weil es der Wirt so gewünscht hat. Nico, ein Freund aus Pablos Team, ist dran, die Choripan vorzubereiten. Wer schon in Argentinien war, kennt sie. Diese Wurstbrote werden dort bergeweise an Ständen angeboten und verspeist. Nico grilliert die Chorizowürste, die aus grobem Schweine- und Rindshackfleisch bestehen. Kurz bevor sie gar sind, wird er sie aufschneiden, aufgeklappt fertig braten, mit Chimichurri ins gewärmte Brötchen legen und den Gästen übergeben. Chimichurri ist ein leckerer Dip, der neben Olivenöl auch Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln und Essig enthält.

Gut Ding will Weile haben. Es dauert gut und gerne vier Stunden, bis das Lammfleisch gar ist. Es bekommt aber in dieser Zeit immer wieder Pablos nötige Aufmerksamkeit.

Feste feiern. Oliver Bürgi, der Fleischlieferant, ist nun auch am Festplatz eingetroffen. Bald wird es hektischer, und Pablo ist dankbar, wenn Oliver hilft, das Grillgut im Auge zu behalten. Das Fleisch soll warm bleiben, aber nicht austrocknen. So ist Oliver zuständig, die Höhe der Grillroste über der Glut bei Bedarf zu justieren. Pablo und Oliver sind auch sonst ein gutes Team. Viele Asado-Anlässe organisieren sie gemeinsam auf Olivers Hof auf dem Probstenberg. Der liegt inmitten von Viehweiden und Buchenwäldern im Jura. Ein idealer Ort, an dem Pablo gerne seine Grillkünste unter Beweis stellt. Ein weiterer Vorteil: Auf dem Hof kann auch übernachtet werden – ein Asado dauert gut und gerne fünf Stunden. Gut Ding will Weile haben.

Beim heutigen Fest in Rebeuvelier treffen langsam die ersten Gäste ein. Pablo holt die handgemachten Saucen aus dem Kühlschrank. Nebst dem Chimichurri, das nicht nur zu Choripan passt, stellt er eine Senfmischung und die

erfrischende Salsa Criolla auf. Die Argentinier pflegen ihre Grilladen ohne viele Beilagen zu essen. Fleisch und Saucen – mehr braucht es nicht. Pablo verköstigt seine Gäste aber in der Schweiz, und so bietet er gerne auch vegetarische Leckereien an. Beim heutigen Fest ist allerdings Yves vom Restaurant für die weiteren Beilagen zuständig. Der Fleischgeruch vermischt sich mit dem der Fritten von weiter drüben. Die kann ich aber sehr gut ignorieren. Beim Gaucho will ich das Fleisch echt argentinisch essen. Ich kriege Rind, Lamm und Schweinefleisch auf den Teller und kann Pablo bestätigen: Gut, hat er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht! 🌐

Pablo Bobrik bietet seine Grillkünste für kleinere und grössere Feste an. Eine frühzeitige Buchung ist empfehlenswert. Falls kein eigener Ort zum Feiern zur Verfügung steht, empfiehlt Pablo den Probstenberg. Gastgeber sind dort Oliver Bürgi und Nadja Blaser.
→ biberevents.ch → probstenberg.ch

In der Serie «Weltküche» blicken wir Köchen aus aller Welt, die in der Schweiz Spezialitäten aus ihrer Heimat kochen, bei der Arbeit über die Schulter.

Reisen im Kopf



Auch als Geschenk!

Raus aus der Hektik des Alltags. Zurücklehnen. Abschalten. Das Globetrotter-Magazin nimmt Sie viermal jährlich mit auf Reisen in bekannte und unbekannte Gegenden rund um den Globus. Mit spannenden Reportagen und faszinierenden Bildern. Entspannung, Horizonsweiterung und Lesegenuss für 35 Franken im Jahr. Dazu gibts die Globetrotter-Card mit attraktiven Rabatten aus der Welt des Reisens.

Das Globetrotter-Magazin gibts auch als Abo zum Verschenken

Jedes Mal, wenn ein neues Heft erscheint, wird der/die Beschenkte an Sie denken – denn wir versenden es stets in Ihrem Namen.



Jetzt online bestellen



Jetzt abonnieren

1.1. bis 31.12. | 4 Ausgaben | CHF 35.–

1.7. bis 31.12. des Folgejahres | 6 Ausgaben | CHF 45.–

Bitte schickt mir eine kostenlose Probenummer

Ich möchte das Globetrotter-Magazin verschenken

Rechnungsadresse

Vorname | Name
Strasse
PLZ | Ort
E-Mail

Versandadresse

Gleich wie Rechnungsadresse

Vorname | Name
Strasse
PLZ | Ort
E-Mail