



Experte für mehr als nur Fleisch und Wurst: Grillmeister Sven Dörge.

KULINARIK

## Bester Mann am Grill

Der Berliner Sven Dörge ist zweifacher deutscher Grillmeister. Als Barbecue-Spezialist grillt er heute nur noch beruflich – fast jeden Tag und während der Fußballweltmeisterschaft sogar vier Wochen lang ohne Pause. *mobil* hat ihm über die Schulter geschaut.

**Am Garagantor klebt ein Zettel:** »Kohle hier abladen«. Die Sonne scheint, es riecht nach Frühling. Sven Dörge braucht die Holzkohle, dringend, »anderthalb Tonnen habe ich bestellt«, sagt er. Die Hochzeit seiner Branche hat begonnen – die Grillsaison.

Sven Dörge ist Grillmeister, 2005 und 2006 holte er den deutschen Meistertitel. Inzwischen grillt er hauptberuflich. Immer

von April bis September, seit sechs Jahren betreibt er einen Barbecue-Cateringservice.

Wobei »Grillen« nicht trifft, was Dörge da veranstaltet. Grillen, das ist das, was 70 Prozent der Deutschen im Garten oder auf dem Balkon machen: unten Kohle, drüber einen Rost, obendrauf ein paar Bratwürste, vielleicht mal ein Nackensteak. Dörge macht

FOTO: BETTINA FEINER/LAP

Barbecue. »Eigentlich ist es wie draußen kochen«, sagt er. Hühnchen-Paprika-Spieße, Tomaten mit Blattspinat und Feta, Limetkuchen, alles kein Problem. Alles auf einem Grillrost unter freiem Himmel.

Welche Dimensionen seine Mission und sein Unternehmen haben, wird klar, als er das Garagentor hochschiebt. Riesige Kugelgrills stehen da, kleinere längliche, über ein Dutzend. »Moment«, sagt Dörge, »im Büro habe ich noch mal vier, und im Keller auch.«

Und dann ist da die kleine schwarze Dampflokomotive in seinem Garten. Sie passt nicht ins Bild, hier kurz vor der Grenze zu Brandenburg, wo Berlin ländlich wird. Statt Bürgersteigen gibt es Trampelpfade aus Sand, selbst die Straßennamen klingen nach Natur, manche, als gehörten sie geradewegs auf den Grill: Am Hirschwechsel, Im Rehgrund, An der Hasenfurt. »Das ist ein Smoker«, sagt der 49-Jährige über die Lok und klappert eine Luke auf, »ein Grill, mit dem man auch räuchern kann.«

Das Prinzip von Barbecue erinnert tatsächlich entfernt an eine Lok. Dörge erzählt von indirektem Grillen, Feuerbox, Hickory-Spänen und wie das Grillgut nur durch die zugeleitete Wärme der Glut gar wird. »Beim normalen Grillen haben Sie bis zu 800 Grad«, ruft er, beim Barbecue nur 100, 200 Grad. Wenn das Fleisch zehn Stunden brauche, dann brauche es eben zehn Stunden. Für ihn sei das wie Meditation: »Ich kann derweil daneben an der frischen Luft sitzen und übers Leben nachdenken«, sagt er.

So wie Sven Dörge aussieht, hat man eher den Eindruck, Grillen sei Rock'n'Roll mit Wild-West-Attitüde. Schwarze Lederhose, robustes Schuhwerk, Dreitagebart, Glatze. Im Vorgarten steht eine überdachte Holzterrasse, seine »Lodge«; ein altes Wagemrad hängt da, verrostete Hufeisen, Pappkakteen, ein Cowboy samt Cowgirl in Lebensgröße. Mit der virilen Archaik aus rohem

Fleisch, Feuer und Frischluft kokettiert Dörge ein wenig. Zum Testen schiebt er ein paar Machosprüche hinterher, à la »Grillen ist die letzte Männerbastion«. Er meint das ernst.

Als Kind saß er auf dem Küchentisch und schaute seiner Mutter beim Kochen zu. Die, erzählt er, habe vor allem bürgerlich gekocht, der Vater sei für die Experimente zuständig gewesen. Mit zwölf fing er selbst an, mit 16 träumte er davon, eine Pension aufzumachen, dann wurde er Maurer. Später studierte er Hochbau, wurde Ingenieur, blieb es bis 2003. Sieben-Tage-Wochen, Zwölf-Stunden-Tage, zwei Handys – irgendwann schmiss er hin, »ich war leer im Kopf«, fing an, vor dem Supermarkt eines Freundes Bratwürste zu grillen. Dann ging alles Schlag auf Schlag, als er entdeckte, dass es so etwas wie Grillmeisterschaften gibt. 2004 im Sommer schaute er sich das Ganze in Belgien an, startet sein BBQ-Catering. Und in den beiden Jahren darauf holt er den Titel.

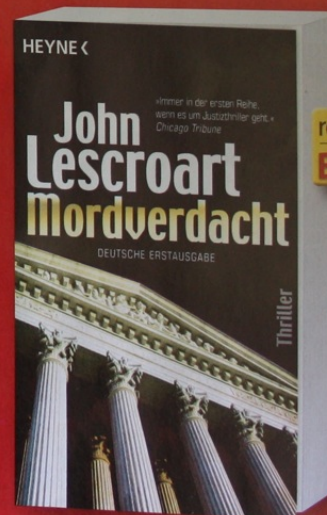
Er selbst nimmt an Meisterschaften nicht mehr teil, inzwischen richtet er in Berlin seinen eigenen Wettbewerb aus, meist mit korpolent Teams aus aller Welt. Dörge ist rührig, weiß, wie es geht. Er saß im Präsidium der »World Barbecue Association«, schrieb ein Grillbuch, jetzt fehlt nur noch der Weltrekordversuch: vier Wochen Dauergrillen während der Fußball-WM im Juni. Das Schlimmste sei, wenn Fett in die Glut tropfe, »das ist gefährlich«; er rät zu Wasserschalen unterm Grillgut und Holzspänen fürs Aroma. Darauf achtet auch immer die Jury, testet Biss, Aussehen, Geschmack, bei fünf Gängen, das ist Standard.

Nur die US-Amerikaner nehmen die europäischen Griller nicht ernst. »Die Amis haben auch fünf Gänge«, sagt Dörge. »Der erste Gang« – er reckt seinen Daumen in die Luft – »Fleisch«. Der zweite, dritte, vierte auch, Dörge zählt es an seinen Fingern ab. »Beilagen sind nicht ihr Ding.« Er klingt mitleidig.

ANNE HAEMING

## Wenn Liebe tödlich wird

Die Polizei von San Francisco findet die Leiche von Caryn Dryden in der Badewanne in ihrer Wohnung. Ihr Ehemann Stuart gibt bei der Vernehmung offen zu, dass die Ehe am Ende war und seine Frau die Scheidung wollte. Hinzu kommen die Aussagen mehrerer Nachbarn, die von einem lautstarken Streit berichten. Da Caryn außerdem sehr vermögend war, ist Stuart schnell der Hauptverdächtige. Spätestens jetzt muss er erkennen, dass er dringend einen Anwalt braucht...



reisen & lesen  
Bestseller

Thriller - 560 Seiten  
€ 9,95 [D]  
ISBN 978-3-453-43508-7

Auch im Bahnhofsbuchhandel erhältlich!

Großes Gewinnspiel auf  
[www.heyne.de/reisen-und-lesen-Bestseller](http://www.heyne.de/reisen-und-lesen-Bestseller)  
Gewinnen Sie attraktive Buchpakete!

Leseprobe unter [www.heyne.de](http://www.heyne.de)

HEYNE <