

# Große Resonanz beim Grillfestival

Die Veranstaltung „Feuer & Flamme“ lockte viele Besucher nach Cronenberg. Veranstalter denken an Wiederholung.

Von Michael Bosse

Cronenberg. Mit einer gewöhnlichen Bratwurst, einem angebrannten Nackensteak oder einer knusprigen Grillfackel haben die Teilnehmer des 1. Grill-Festivals „Feuer & Flamme“ in Cronenberg gar nicht erst aufwarten müssen. Bei dem Treffen der Grillfans auf dem Parkplatz hinter der ehemaligen Post mussten am vergangenen Samstag schon etwas exotischere und ambitioniertere Grill-Kreationen auf den Teller kommen. Da gab es

**„Mit so einem Andrang hatten wir nicht gerechnet. Das ist echt Wahnsinn.“**

Sven Steup, Organisator

dann zum Beispiel „Dry Aged Flanksteak“, das in Whisky gebadet und mit australischem Fluss-Salz veredelt in einer Espresso-Chili-Kruste verkauft wurde. Ein anderer Stand setzte auf „Asiatisch gebeiztes Teres Major“ vom Rind, das auf Mirin-Kohlsalat mit Haselnüssen angerichtet wurde.

Angesichts der Vielfalt des Grillguts war es für die Besucher

## TEILNEHMER-TEAMS

ORGANISATION Veranstalter des Grillfestivals war Sven Steup, Inhaber des Personaltrainingunternehmens „Fühlbarfit“. Die teilnehmenden Teams waren Crownhill BBQ, Nice2meat, Der Hexer, Beef-tie Boys Wuppertal, Bomberos Cronenberg, Grillehahn, Capos Kottlet Crew, BMG (Bacon Macht Glücklich) und Lieblingsrind. Auf der Bühne spielten Oliver Hanf (Jim Rockford Band) und Guido „Elvoice“ Reagenhard (Elvis Show).

nicht ganz leicht, den Überblick zu behalten. Das tat der Resonanz auf die Veranstaltung aber keinen Abbruch. Den ganzen Tag herrschte ein reger Andrang an den Ständen, an denen die Hobby-Grill-Mannschaften alle Hände voll zu tun hatten, um den Hunger der Besucher zu stillen. „Mit so einem Andrang hatten wir nicht gerechnet. Das ist echt Wahnsinn“, sagte Organisator Sven Steup.

Für ein Gespräch mit der Presse hatte er eigentlich kaum Zeit, zu sehr war er am Grillstand seines „Team Lieblingsrind“ eingespannt – an dem das „Dry Aged Flanksteak“ verkauft wurde. „Wir sind leidenschaftliche Hobbyköche und Grill-ler und wollten einmal neben der ‚Werkzeugkiste‘ eine weitere Veranstaltung in Cronenberg anbieten“, erzählte er. Vertreter seien Grillfans aus dem Stadtteil, dem übrigen Wuppertal und darüber hinaus. So war auch ein Team aus Süddeutschland zu dem Festival ge-



Andre Hohnholdt von der Feuerwehr hatte alle Hände voll zu tun.

kommen. Angesichts der erfolgreichen Premiere erwäge man nun, das Grill-Festival jährlich zu organisieren, sagte Steup.

Insgesamt 23 Stände waren auf dem Festival vertreten, etwa die Hälfte davon war mit Grillaktivitäten beschäftigt. Ansonsten gab es Stände für Grillbedarf oder Alkoholika sowie eine Bühne, auf der Musiker auftraten. Und gleich am Eingang zu dem Festival fand sich ein Bereich, in dem Kinder ihr Stockbrot ins offene Feuer halten konnten. Wer sich eher sportlich betätigen woll-

wurst“ basiert übrigens auf einem Geheimrezept, das Hohnholdt nicht verraten wollte.

Aus Küllenhahn kamen Claudia und Jan Martiny mit ihren Freunden. Dass die Gruppe „vom Fach“ ist, verriet ihre Kleidung. „1. Küllenhahner Grillverein“ stand auf dem Rücken ihrer Jacken. „Die Idee des Festivals finde ich gut“, sagte Jan Martiny, während er ein „Dry Aged Flanksteak“ probierte. Das schmeckte ihm zwar gut, allerdings fand er die „langen Wartezeiten“ an den Ständen nicht gerade appetitanregend.