



Robert Gasser am «Tag der offenen Tür» von Feldschlösschen: Das Fleisch von seinem neuen Grill fand reisenden Absatz.

Bistro-Gasser

Die Gäste sind Feuer und Flamme für das Fleisch vom Riesengrill

Seit vier Jahrzehnten haben Monika und Robert Gasser mit ihrem Unternehmen Bistro-Gasser grossen Erfolg. Neueste Attraktion des Gastronomen- und Ehepaars ist ein Riesengrill mit zwei Metern Durchmesser.

Beide haben Zirkusblut in ihren Adern: Seine Mutter Sonja Nock stammt aus der gleichnamigen Zirkusdynastie und Vater Karl Gasser aus dem Circus Olympia. Sie ist die Tochter des Schauspielers Erich Wolf.

Vor vier Jahrzehnten lernten sie sich kennen und lieben. Seither sind Monika und Robert Gasser als Gastropaar unterwegs – aktuell mit ihrem Pizza-, dem Bar- und dem Imbisswagen – um die

Menschen kulinarisch zu verwöhnen. Als «kleines Hobby», so Robert Gasser schmunzelnd, führen sie seit 2012 auch das Wirtshaus «St. Jakob» in Basel, welches bereits einen Sieg bei «Mini Beiz, dini Beiz» erreicht hat.

Zwei Meter Durchmesser

Letztes Jahr liess das Ehepaar den Wagen «Steak and More» bauen. Dessen Herzstück und gleichzeitig neueste kulinarische

Attraktion an Messen, Märkten und vielen anderen Events ist der Riesengrill mit seinen zwei Metern Durchmesser. Auch am «Tag der offenen Tür» von Feldschlösschen standen die Menschen Schlange, um sich ein Stück Fleisch zu ergattern.

Tipps vom Grillexperten

Robert Gasser sagt, was es beim Grillieren zu beachten gilt:

- «Man sollte die Würste nicht ständig wenden, sondern auf dem Grill liegen lassen, bis das Wasser in der Wurst kocht und sich auf der Wurst kleine Blasen bilden. Mehr als zweimal Wenden ist nicht angebracht.»
- «Viele Gastronomen grillieren das Fleisch mit Vollgas. Richtig ist jedoch, bei nicht allzu hoher Temperatur zu grillieren.»
- «Geflügel ist heikel. Wenn man es zu lange grilliert, wird es trocken; wenn es zu kurz auf dem Grill gelegen hat, ist es innen roh.»
- «Meine rassige Marinade ist ein Geheimrezept. So viel verrate ich aber: Wenn man die Marinade mit Bier macht, wird das Fleisch



Monika und Robert Gasser.

besonders fein. Und zu einer Wurst oder anderem Fleisch passt als Getränk natürlich auch am besten ein Bier.»

Ein einträgliches Geschäft

Robert Gasser kann Kollegen aus der Gastronomie einen mobilen Grill als zeitiges Standbein empfehlen: «Wer noch nie an einer Messe war, wird dort aber kaum einen Platz erhalten. Dafür muss bekannt sein und einen Namen haben. Als Partyservice oder Attraktion an Festen kann ein mobiler Grill aber durchaus ein einträgliches Geschäft sein.»

www.bistrogasser.ch
www.stjakob.ch



«Steak and More» ist die neueste Attraktion von Bistro-Gasser.