



**Navn:** Kim Schulz

**Alder:** 32

**Blogstart:** 1. januar 2011

**Blog:** www.grillkokkerier.dk

**Månedligt besøgstal:** 17.000

# Sabelgrillspyd til KONGEFAMILIEN

Kim Schulz er grillnørd ud over det sædvanlige. Den mangeårige begejstring for at grille har givet en masse erfaringer og oplevelser, som han holder af at dele med andre på sin blog. Du kan trygt stole på hans opskrifter, for Kim Schulz er en del af det succesrige danske grill-landshold, som i maj tager til grill-VM i Memphis, USA.

TEKST AF RASMUS PALSGÅRD FOTO KIM SCHULZ

## Hvorfor en blog om at grille?

Når man blogger, skal man skrive om det, man er god til og har en passion for. Min passion og mine evner retter sig mod to ting: mærkelige eksperimenter i køkkenet og mad på grillen. Der er ikke ret mange blogs om at grille, så derfor var det en oplagt niche.

## Hvordan opstod din glæde for at grille?

Det har været en lidenskab for mig i mange år. Da jeg var lille, var jeg spejder og elskede at lave

mad over bål. Måske er det noget af den begejstring, der har hængt ved gennem alle årene. Jeg er ikke en af dem, der griller hver dag året rundt, men jeg griller mere end gennemsnittet. Jeg har den holdning, at det skal give mening at lave maden på grill - ellers kan det lige så godt laves i køkkenet. Jeg mener dog, at rigtigt mange retter får bedre smag eller bedre konsistens på grillen. Langt de fleste stege, hvad enten det er gris eller ko, bliver bedre på grillen end i ovnen.

## Hvad holder du mest af at tilberede på grill?

Jeg er generelt vild med det, der kaldes "low & slow", altså mad, der tilberedes ved lavere temperaturer over længere tid. Det tænder mig, fordi det giver en mulighed for virkelig at få nogle lækre ting ud af selv de billigste udskæringer af kød. Samtidig kan jeg nørde med lagene af smag i det kød, jeg griller. Inderst smagen af kødet, så smagen af marinaden, der er trukket ind i kødet, og derpå et lag krydderier. Derefter røgsmag

fra grillen og til sidst måske et lag af BBQ-sauce. Hvert lag tilføjer sin del til det samlede smagsindtryk.

## Hvorfor begyndte du at blogge?

Jeg har i mange år været flittig læser af alverdens madblogs. Det er en skøn kilde til inspiration, og man kan finde virkelig mange guldkorn indimellem. I 2009 blev min egen liste over madblogs så lang, at jeg besluttede at lave madblogs.dk, hvor jeg har til mål at samle alle danske madblogs. Det var herligt at arbejde med de mange blogs og bloggere, men jeg savnede at få nogle af mine egne tanker og eksperimenter ned på skrift og ud til andre. Derfor begyndte jeg i efteråret 2010 min egen blog om den mad og de eksperimenter, jeg gik og lavede.

## Hvad er det bedste ved at blogge?

Blogging for mig er som det flotte bånd, der fuldender en pakke. Jeg har konstant ideer til nye retter, eksperimenter og lignende i tankerne. Når jeg kommer hjem til grillen eller køkkenet efter arbejde og sætter gang det, jeg har udtænkt, så er det ofte på ren forsøgsbasis, uden opskrift, retningslinjer eller lignende. Hele processen, fra jeg arbejder med retten, og indtil det sidste punktum er sat, giver mig en indre ro. Tankerne bliver omformet til virkelighed, og det er det fedeste ved at blogge for mig. Så snart, jeg har trykket "udgiv" på indlægget, farer mine tanker igen af sted mod nye retter, der skal laves.

## Hvad var/er målet med din blog?

Formålet var at dele mine opskrifter, eksperimenter og erfaringer med andre ligesindede. Jeg mener, at jeg har gjort mig nogle erfaringer, som andre kan have glæde af, så hvorfor ikke få dem ud på nettet? Det var også en måde for mig at få mine opskrifter sat på mål, så jeg ikke konstant skulle forklare konen, venner og bekendte, hvordan jeg har lavet en eller anden ret.

Disse blueberry ribs kvalificerede Kim til grill-landsholdet, så de er værd at prøve. Billedet er fra den kommende kogebog "Guld" med Det Danske Grill Landshold. © Søren Gammelmark.



Pulled pork er en gudespise. Den serveres traditionelt i en bolle med en god coleslaw. Alene det at opleve nakkefiletens udvikling i løbet af de 13-15 timer er det hele værd.



## Hvad er dit bedste grill-tip?

Lær forskel på direkte og indirekte varme på grillen. Alt for mange tænder nærmest et bål i grillen, og så smider de kødet på risten, direkte over kullene. Det er fint nok til tynde bøffer, men

til det meste andet vil indirekte varme være at foretrække og give et bedre resultat.

Et lige så vigtigt tip er, at man skal anskaffe sig et stegetermometer og lære, hvornår kødet er råt, rosa, medium og gennem-

stegt. Har man et ordentligt termometer, så kan man trygt stole på, at kødet er klar, hvis termometeret siger det. Så er det slut med tørstegt eller råt kød fra grillen.

## Hvad er det med mænd og det at grille?

Jeg tror, at det er det med, at man kan spille lidt macho ved at tæmme ilden, så der kommer mad ud af det. Men det er faktisk ved at blive mere og mere almindeligt, at kvinderne også går til grillen. Især med de mere automatiske gas-grills fremkomst er det blevet så let at styre varmen, at kvinderne også har lyst til at være med ved grillen. Og de er rigtigt gode til det, skal jeg hilse at sige. De sidste par år har der været flere rene kvindehold ved DM i grill, og de har fået rigtigt pæne placeringer.

## Du bruger en del forskelligt udstyr i din madlavning - fortæl om dit forhold til køkkenlegetøj.

Jeg er lidt en Dr. Jekyll og Mr. Hyde, hvad angår grej til køkkenet og grillen. I køkkenet elsker jeg gadgets og redskaber i alle mulige afstøbninger. Lige nu er jeg fx i et let kærlighedsforhold til min Bamix-stavblender - det er altså et stykke grej, der kan bruges til meget. Ved grillen er jeg helt anderledes. Her tror jeg på, at man kan klare det meste med få, men gode redskaber. Det vigtigste ved grillen er en god tang, et (gerne to) stegetermometer, som kan indstilles til nøjagtige temperaturer. Skal jeg nævne to grillredskaber, som jeg bruger utroligt meget, må det blive min pizzasten og min Weber Smokey Mountain-grill.

## Hvad er det mærkeligste, du har grillet?

Jeg har efterhånden grillet mange mærkelige ting - heldigvis med succes for det meste.

Jeg har fx grillet krokodillekød til en krokodillesuppe og lavet kammerjunker til koldskålen på

grillen, og jeg har også lavet grillspyd til kongefamilien på ægte sabler fra de kongelige gemakker.

## Hvad er din holdning til kul vs. gas?

Hvis du vil grille hver eneste dag, efter en travl arbejdsdag, så er gas-grillen nok sagen.

Jeg er som sagt mere til at skabe en synergi mellem retten og grillen, så derfor griller jeg altid på trækul eller briketter. Trækul giver en fantastisk smag til kødet og kan blive utroligt varmt på kort tid. Desværre brænder de ikke så længe. Kvalitetsbriketter giver derimod også en smag af røg, og samtidig kan jeg have en grill brændende i 25-30 timer på en enkelt påfyldning af briketter.

## Hvordan begyndte din karriere på grill-landsholdet?

Tilbage omkring august 2008 hørte jeg via weberklubben.dk, at nogen var ved at starte et dansk grill-landshold. Jeg syntes, at det lød spændende, og da flere uafhængigt opfordrede mig til at stille op til udtagelsen, så tog jeg chancen og meldte mig. Ved udtagelsesprøven skulle vi bl.a. komme med en ret, vi havde forberedt hjemmefra. Jeg er lidt af en chilinørd, så jeg lavede selvfølgelig hotwings. Retten skulle bl.a. bedømmes af den Den Skaldede Kok, som de fleste nok kender. Med sin skaldede isse, Harley og store tatoveringer skulle man måske tro, at han var en hård mand. Han gik dog helt i knæ over styrken i mine hotwings, og han sad nærmest med tårer i øjnene; men i den sidste ende må de have været gode nok, for det gav mig i hvert fald en plads på det første danske grill-landshold. Siden da har jeg været med holdet til VM i 2009 og 2010 og skal af sted med holdet igen til maj. Holdet har klaret sig godt de seneste år, og succesen kulminerede sidste år med en førsteplads i BBQ Sauce-kategorien ved VM, og den vil vi selvfølgelig gerne forsvare i Memphis i år.