

PUSTERTALER-MEGAGRILL

Wirtshausidee für sommerliches Vergnügen

Die Idee wurde an einem kühlen Herbstabend im Wirtshaus geboren. Ein paar junge Männer lehnten an der Theke des Biathlon-Inn in Antholz, sie scherzten, diskutierten über Gott und die Welt und kamen schließlich auf die staatliche Abschlussprüfung zu sprechen. Sie suchten nach ungelösten technischen Problemen, die sie knacken und bei der Abschlussprüfung der Technischen Fachoberschule als Projekt vorstellen wollten. Mit einem Projekt mache man bei der Prüfung schließlich eine bessere Figur als mit einem x-beliebigen Schwerpunktthema, überlegten sie sich.



alle Fotos: Florian Oberlechner

Nach getaner Arbeit kam die Feuerprobe...

Aber ein Vorschlag nach dem anderen wurde wegen Unrealisierbarkeit oder weil zu kindisch oder zu wenig spektakulär vom Tisch, pardon, von der Theke gewischt. Plötzlich fragte einer der Gäste den Wirt: „Arthur, hast du eine Idee, was man berechnen und bauen könnte?“ Und Arthur Rainer hatte eine Idee. Er brauche einen Riesen-Grill, meinte er, einen, mit dem er bei Biathlon-Meisterschaften, Stadt- und Wiesenfesten und überhaupt Großveranstaltungen ein ganzes Regiment von Leuten schnell verköstigen könne. Die Idee war geboren!

ZÄHE HERAUSFORDERUNG

Die jungen Herren bissen an, griffen den Einfall auf und trugen ihn schon am Tag darauf ihren Techniklehrern vor. Diese guckten skeptisch, wiegten den Kopf und fanden eine Reihe von Argumenten gegen den Plan.

Die Chancen für eine Umsetzung schätzten sie als gering ein, brauchte es für das Vorhaben doch eine erhebliche Menge an Geld und Material. Und die Arbeiten würden nie und nimmer alle im Unterricht untergebracht werden können, die Prüfungskandidaten

Die Prüfung mustergültig bestanden!

würden Unmengen an Zeit außerhalb der Schulstunden investieren müssen. Der Direktor hatte zwar keine Einwände, die Lehrer aber trauten der Sache nicht so recht; man hatte einfach zu wenig Erfahrung mit sehr großen Werkteilen. Außerdem stünde sehr viel Schlosserarbeit an, die aufwändig und nicht ungefährlich für die Ausführenden sei. Bei der Größe der Teile könne das Material außerdem erheblichem Verzug unterliegen und vielleicht am Ende gar nicht mehr brauchbar sein, meinten sie.



Julian Berger bei der Feinarbeit



Das Rad aus dem Ersten Weltkrieg

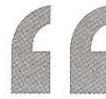
NIEMALS AUFGEBEN

Die Maschinenbau-Schüler Stefan Leimgruber, Lukas Messner, Julian Berger und Janik Klammer gaben aber nicht auf, waschechte Pusterer lassen nicht so leicht locker. Endlich hatten irgendwann alle Zweifler die Kröte geschluckt, und als Arthur Rainer erklärte, er würde sämtliche Materialkosten übernehmen, legte man sofort los.

Die Fachlehrer für Konstruktion und Technik (Niederkofler, Niederwolfsgruber und Notdurfter) begannen, mit den Burschen zu rechnen, zu zeichnen und zu tüfteln. Bei der Umsetzung ihrer Entwürfe erhielten sie freundliche Hilfe: Die Firma Kammerer Tankbau aus Kiens erklärte, bei der Herstellung der benötigten Blechtonnen Unterstützung zu leisten. In ihrer Werkstatt rollten die Arbeiter die riesigen Bleche zu großen Trommeln, die Schüler und der Laborassistent Edmund Volgger schnitten, schweißten und schwitzten, bis daraus drei Tonnen wurden.

DAS WERK ENTSTEHT

Nach mehreren Anläufen, Rückschlägen und unzähligen Knobeleyen an Details fügten sich endlich die drei Teile, d.h. Brennkammer, Grilltonne und die senkrechte Trommel des Abzugsrohrs, zu einer großen Grill-Lokomotive zusammen. Ein beeindruckendes Ungetüm, das Hitze und Dampf ausstößt, eine Art echte Dampflok war entstanden. Sie rollt auf Rädern, man kann sie steuern und die Hitze in der Grilltonne genau regulieren. Sogar ein aus dem Ersten Weltkrieg stammendes starkes Metallrad wurde recycelt und tut seinen Dienst. Das Grill-Unikum taufte die Erbauer stolz „Italy's biggest BBQ-Smoker“ (Italiens größte Grillmaschine). Es arbeitet mit Niedrigtemperaturen von 100 bis 120 Grad Celsius, die heiße Luft strömt durch die Tonnen und



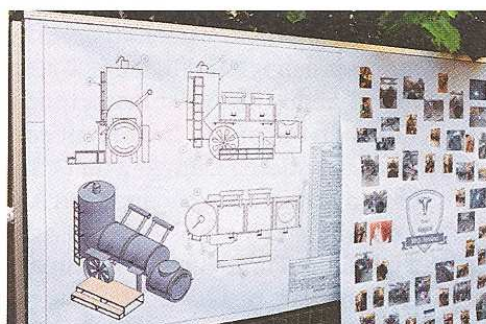
Der Direktor hatte zwar keine Einwände, die Lehrer trauten der Sache anfangs allerdings nicht so recht. Doch das legte sich dann bald.

Die Bastler

brät auch sehr große Fleischstücke ohne Ruß in sechs bis sieben Stunden. Das Ergebnis schmeckt hervorragend und ist saftig und gesünder als auf herkömmlichem Gerät Gegrartes. Wie gut der „Smoker“ gelungen ist, demonstrierte Arthur Rainer bei einer Grillparty, die er für die rund 600 Schüler der Technischen Fachoberschule Bruneck schmiss: Alle wurden von einer einzigen Ladung des Megagrills satt.

Sommerzeit ist Grillzeit. Der BBQ-Smoker wird in diesen warmen Wochen seine Qualitäten an vielen Orten beweisen. Nicht zuletzt dank einsatzbereiter und risikofreudiger Schüler und Lehrpersonen der TFO Bruneck.

// Margareth Berger



Die technische Zeichnung - das Werk auf dem Papier