

## Empfohlen: Smoke BBQ - Düsseldorfs erste Adresse für authentisches Texas-Barbeque

Dass Phillip Klages mit Feuer und Rauch umgehen kann, ist schon länger bekannt und hat ihm unter seinen Fortuna-Kumpeln vor Jahren den Spitznamen "Pyro" eingetragen. Aber dass er auch ein Meister am Grill ist, hat sich in Düsseldorf flächendeckend herumgesprochen. Wann immer jemand aus dem großen Freundes- und Bekanntenkreis beschlossen hatte, dass auch mal etwas anderes als Bratwurst und Schweinenacken auf dem Rost liegen sollte, wurde er eingeladen, um der jeweiligen Feier eine rauchige Note zu verleihen. Kein Wunder, denn das authentische Texas-Barbecue wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Und aus diesem Erbe und seiner Leidenschaft hat er nun mit [Smoke BBQ](#) ein gastronomisches Unternehmen gegründet, das die feinsten Sachen bietet, die ein echter Southern-Pride-Smoker hergibt. Wenn einer, der es wissen sollte, sagt, am Mündelheimer Weg gäbe es "das beste Barbecue außerhalb der USA", dann spricht das für sich.

Die Familie Klages hat zehn Jahre in Texas gelebt und dort das typisch südstaatliche "Grillen" kennen und lieben gelernt. Da war der kleine Phillip noch nicht geboren. Aber seine Eltern brachten die Liebe zum Smoken mit zurück nach Deutschland, sodass er von Kindesbeinen mit dem besonderen Geschmack von Pulled Pork, Spareribs, Brisket und was sonst noch so durch langsames Garen im heißen Rauch an Delikatessen entstehen kann. Nach dem Abi trieb es Phillip Klages ins Marketing - und zwar mit besonderem Schwerpunkt aufs Videografieren. So entstand sein eigenes Unternehmen auf diesem Gebiet.

Aber vor ungefähr drei, vier Jahren reifte die Idee, die Leidenschaft fürs authentische Barbecue zum Lebensinhalt zu machen. Das Konzept stand schnell und lag quasi auf der Hand. Zumal es in Düsseldorf außer einigen Steakhäusern, die auch BBQ-Artiges auf der Karte haben, kein wirklich spezialisiertes Angebot auf diesem Feld gab. Die Suche nach einem passenden Lokal aber gestaltete sich schwierig - an guten Standorten verlangten die Vermieter horrenden Beträge, anderswo ging es um absurd hohe Ablösesummen, und mancher Laden war in einem Zustand, der eine Nutzung nur unter Einsatz von viel Material möglich gemacht hätte. Zumal Phillip Klages von herein aufs Catering setzte und in erster Linie einen brauchbaren Produktionsstandort suchte.

Das gelang erst nach langem Suchen und an einem auf den ersten Blick eher abgelegenen Standort. Im [Büroviertel in Lichtenbroich](#) in der Schlinge von A44 und A52 gelegen fand er einen Imbiss, der nicht mehr so recht lief, und übernahm die rustikale Holzhütte. Nach inzwischen (Stand: Juni 2019) knapp zehn Wochen hat sich sein Laden bei den Arbeitnehmern im Umkreis aber schon etabliert. An den Wochentagen, an denen Smoke BBQ mittags geöffnet ist, kommen die Leute und nehmen hier ihr Mittagessen ein. Typisch für einen solchen Laden werden hier auch preiswerte Tagesgerichte - Bratwurst mit Kartoffelsalat z.B. - angeboten, die der Koch des Hauses vor Ort zubereitet. Im Mittelpunkt aber stehen die Mahlzeiten, deren Fleischanteil aus dem gewaltigen Smoker-Schrank in der Küche kommt.

Beinahe schon legendär sind die Rippchen, die mit hausgemachten Rubs und Glasuren in einen Zustand versetzt werden, der nicht nur Kennern das Wasser im Mund zusammenlaufen

lässt. Die Spareribs sind bereits derart beliebt, dass sie an manchen Tagen schlicht und einfach ausverkauft sind. Die Kapazität des Smokers setzt hier bei den stundenlangen Garprozessen die natürlich Grenze. Das mit einer ebenfalls eigenen BBQ-Soße servierte Pulled Pork - man kann es als Burger oder in Portionen ordern - ist ungefähr so, wie sich Liebhaber dieser Spezialität das in ihren Träumen ausmalen. Und bei den Produkten aus allerbestem Beef werden selbst Fleischverächter schwach. So versammeln sich an den Abenden in der hintersten Ecke des lauschigen Lichtenbroichs die BBQ-Aficionados, um ihrem Lieblingsessen zu frönen.

Jeweils mittwochs, freitags und samstags hat das Smoke BBQ von 11:00 bis 21:30 geöffnet, sonntags ist es geschlossen, und an den anderen Tagen kann man bis 15:00 vorbeischauen. Es empfiehlt sich bei geplanten Besuchen am Abend kurz nachzufragen (Stand Juni am besten per Facebook) und nach den gewünschten Gerichten zu fragen, damit man bei Spareribs und Pulled Pork nicht leer ausgeht. Die Pläne des Pitchmasters gehen aber weiter bzw. sind bereits weitergegangen. Denn die Versorgung der Menschen mit seinem wunderbaren BBQ zuhause oder in der Firma ist bereits Wirklichkeit. Wer sich und seinen Gäste derlei Food gönnen will, kann Phillip Klages und seine Spezialitäten für das Catering buchen - das alles wie die Sachen vor Ort zu vernünftigen Preisen. Und natürlich kann man den erfahrenen Feuer-und-Rauch-Mann auch für eine ganze normale Grillparty anfordern und sich wünschen, was er auf den Rost bringen soll.