

## Genuss-Workshop: Seafood and More

### Das Beste von Fluss, Küste und Meer.

Dieser Genuss-Workshop ist etwas ganz Besonderes!

Sie starten mit einer großzügigen Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten und erfahren im Kochkurs „Seafood and More“ von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten von Austern, Seeigel, Tristan-Languste bis hin zu Ike Jime Fischen.

Ludwig Maurer ist ein deutscher Spitzenkoch, Caterer und Fleischprofi mit eigener Wagyu-Zucht in seinem Hof in Rattenberg/Schergengrub.

Sein umfangreiches Wissen als Fleischexperte und Foodstylist wird in Fachkreisen sehr geschätzt.



Gerne stellen wir bei Terminbuchung  
Gutscheine aus!

Kursnummer:	BPT50007
Dauer:	1 Tag
Termine:	18.03.2026 von 10:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	<b>Ludwig Maurer</b> , Kreativ & TV Koch, Küchenmeister, Cateringunternehmer, 1. Bio-Wagyu-Rinder-Züchter in Europa, Fleischexperte, Kolumnist und Food Stylist für die Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“, 100 Best Chefs Germany 2021 (Platz 22), Rolling Pin Award, Deutschlands bestes Gastronomie Konzept 2019, Newcomer des Jahres 2020, Chefsache Platz 1 Kulinarischer HOTSPOT Deutschland 2019 und Platz 1 Impulsgeber Deutschland 2021
Kursgebühr:	250,00 €
Ort:	Rattenberg, STOI - Kochschule und Hofmanufaktur

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Ludwig Maurer

LUDWIG MAURER  
STOI