

Genuss-Workshop: Wilder Wald

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.

Wild und Wildgeflügel werden in diesem Kochkurs mit Lucki Maurer fine dine & neu interpretiert.

Es gibt Regionales aus Flüssen und Seen sowie Woodfruits, Schwammerl & Co.

Die passende Getränkekorespondenz von Craftbeer bis Orangewine runden das Ganze ab.



Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOT50005
Dauer:	1 Tag
Termin:	auf Anfrage
Referent:	Ludwig Maurer , 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