

„Der STOI-BBQ-Workshop“

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.

Im „STOI-BBQ-Workshop“ erfahren Sie von Lucki Maurer neue Interpretationsmöglichkeiten rund um das Thema Grillen.

Inhaltsauszug:

- Querverkostung der besten Steaks Low & Slow
- Rückwärtsgrillen auf dem BigGreenEgg Bone-In Cuts
- Tomahawk
- Porterhouse
- T-Bone & Co.
- Das beste Fleisch der Welt, Wagyu
- DryAged Hereford
- Black Angus & Co. Beef-Rips
- Brisket & Pulled Pork (die heilige Dreifaltigkeit des BBQ) Rup's
- Mop's & Dip's – die besten Marinaden selbst gemacht Side-Orders (die perfekten Beilagen zum BBQ)
- Der perfekte Burger vom Grill



Gerne stellen wir Gutscheine aus!

Kursnummer:	BOT50004
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