"Grillen-Basics" - lassen wir die Flammen höher schlagen!

Grillen ist kein Wettkampf, sondern Leidenschaft. In diesem Workshop lernen wir von Grillprofi Josef Moßhammer und entdecken wir gemeinsam, wie vielseitig der Grill wirklich ist – weit über Kotelett und Würstchen hinaus.
Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Dessert: Wir grillen, probieren und genießen in entspannter Atmosphäre, lassen die Flammen höher schlagen und genießen die kulinarische Vielfalt der Steiermark.

Inhalte:

Grundlagen & Technik
Grilltypen: Holzkohle, Gas, Plancha, Keramik
Temperaturführung & Grillzonen
Würzen, Marinieren & Smoken

Grillpraxis
Vorbereitung & Mise en Place
Gemeinsames Grillen in Gruppen
Tipps zu Timing, Garstufen & Aromakombinationen

Genuss & Austausch
Food Pairing: Beilagen, Dips & Getränke
Nachhaltigkeit am Grill
Gemeinsame Verkostung

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	262,00 € TN-Beitrag 89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, interessierte PersonenHinweis: Freie Kursplätze werden bevorzugt an Absolvent:innen des ZLG Seminarbäuerin/-bauer vergeben.

Verfügbare Termine

22.02.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	22.02.2027 09:00
Ende	22.02.2027 14:00
Örtlichkeit	Fleischerei Moßhammer, Zinzendorfgasse 12, 8010 Graz
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021412
Trainer:in	Josef Moßhammer
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	22.02.2027, 09:00 - 14:00 Uhr

© 2026 - lfi.at