

"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

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 Personen

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, Zinzendorfsgasse 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