

BBQ - GRILL

VON SALZIG BIS SÜSS, ALLES VOM GRILL



Lerne wie sich die einzelnen Aromen von Fleisch, Fisch, Beilagen oder Gemüse auf dem Grill entfalten können. Von dem Holzofen bis zum Gasgrill stellen wir dir verschiedenste Grilliermöglichkeiten vor und erleben gemeinsam die kulinarische Vielfalt. Dabei gehen wir auf die neusten Trends der Saison ein. Von der Zubereitung bis hin zur Präsentation zeigen wir dir, wie du dein BBQ-Event auf das nächste Level heben kannst.

TERMINE

02. JULI 2026

18. AUGUST 2026

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 290.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochbekleidung
mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Holzofen/Grill, Smoker, Green-Egg, Beefer, Dutch Oven, Gasgrill in der richtigen Anwendung
- Marinaden, Mobs und Rubs für Fleisch, Fisch und Gemüse sowie passende Pürees, Chutneys, Salsas, Dips als perfekter Begleiter
- Brot, Pizza und Flammkuchen aus dem Holzofen
- Aktives Grillieren und Zubereiten der Teilnehmer von Fisch, Fleisch, Beilagen, Gemüse und Salaten
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout zum Mitnehmen

DEINE REFERENTEN



**STEFAN FURRER,
ANDREAS WILLINER,
JOSEF TSCHIGG,
RAPHAEL FRIEDEL**
Culinary Fachberatung