



MARKEN-PARTNER

Broil King
Great Barbecues Every Time

Steba
GERMANY



GRILL KULINARIUM

ANREISE MIT DER BAHN

"Raus aus dem Alltag - rein ins Grillenlebnis" - Mit der Mainfrankenbahn und dem Main-Spessart-Express zur Würzburger Grillschule

„Raus aus dem Alltag – rein ins Erlebnis“ so lautet das aktuelle Motto der Bahn. Nutzen Sie zur Fahrt nach Würzburg die Bahn: Entspannend, bequem und ohne Parkplatzsorgen! Genießen Sie die Fahrt besonders mit unseren neuen, klimatisierten Zügen.

Aus allen Richtungen kommen Sie mindestens stündlich nach Würzburg.

Aus Bamberg, Schweinfurt, Ochsenfurt, Neustadt/Aisch, Ansbach, Karlstadt/M., Gemünden, Lohr bzw. Lauda z.B. bestehen zudem Direktverbindungen. Mit dem Bayern-Ticket können Sie alle Straßenbahnen und Busse des Würzburger Verbundes gratis nutzen!

Die Würzburger Grillschule erreichen Sie (zeitlich eingeschränkt) mit dem Bus 26 vom Würzburger Busbahnhof, der sich direkt am Hauptbahnhof befindet.

Attraktive Vergünstigungen für Bahnkunden

Kooperationspartner der Mainfrankenbahn bieten für Kunden der Bahn zudem interessante Vergünstigungen: Sie erhalten gegen Vorlage der Bahnfahrkarte bei den Partnern Ermäßigungen auf die Eintrittspreise oder andere Vergünstigungen. Beim „Bayern-Ticket“ und „Schönes-Wochenende-Ticket“ erhalten je Ticket bis zu fünf Personen die vereinbarten Ermäßigungen. Ermäßigungen gibt es unter anderem in Museen (z. B. Dommuseum, Kulturspeicher, Mainfränkisches Museum), beim UNESCO-Weltkulturerbe Residenz, im Staatlichen Hofkeller, auch z.B. Brauerei-Gasthof Alter Kranen, dem Weinhaus Schnabel, den Weinstuben Juliusspital und zahlreichen weiteren Partnern.

Weitere Infos gibt es „online“ unter:
www.bahn.de/regio-franken und wuerzburger-grillschule.de



In Bayern gibt es unzählige **Wanderwege**. Mia entdeckt alle mit dem **Bayern-Ticket**.



1 Tag, beliebig viele Personen in ganz Bayern

Bayern-Ticket
9,80 Euro/Person
Bis 5 Personen

Entdecken Sie Bayern mit dem Bayern Ticket. Einen Tag lang für bis zu 5 Personen. Nur 25 Euro für eine Person plus 6 Euro je Mitfahrer. Das Ticket gilt in der 2. Klasse aller Nahverkehrszüge, für alle Verbundverkehrsmittel und in fast allen Bussen in Bayern. Jetzt am Fahrkartenselbstbedienungsautomaten oder auf bahn.de

Wir fahren für die **Bahnland Bayern** *gut für dich* **Regio Bayern**

PARTNER AUS DER REGION



Der Partner auch für Ihr Geschäft!



KARL ENDRICH HAUSTECHNIK



DB
Mainfrankenbahn
Main-Spessart-Express



MEDIEN-PARTNER



INFORMATIONEN

MEDIUM RARE – DER GRILLPODCAST MIT FRANK HUHNKE

www.wuerzburger-grillschule.de/podcast
www.youtube.com/user/mediumrarepodcast



ZUSATZ-ANGEBOT: PRIVAT-KURS

Sie haben nicht die Möglichkeit, an einem festen Kurse teilzunehmen? Es ist kein Problem für Sie, 15 bis 24 Personen für die Teilnahme an einem Grillkurs zu begeistern? Dann kommen Sie gerne zu uns! Wir stellen Ihnen geeignete Räumlichkeiten zur Verfügung.

WEITERE INFORMATIONEN

Die Kursgebühren beinhalten die Bereitstellung der Grillgeräte & Grillzutaten. Wir bitten Sie eine Schürze zum Schutz Ihrer Kleidung mitzubringen. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 22 Personen beschränkt.

AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN & BUCHUNG

www.wuerzburger-grillschule.de oder 01 76 / 432 82 698

VERANSTALTUNGSORT

Gattinger Straße 11d · 97076 Würzburg
(auf dem Gelände ABEX Karl Endrich KG)

www.wuerzburger-grillschule.de/location



Lust auf kreative und leckere Gerichte vom Grill?

Dann buchen Sie einen Kurs bei Profigrillmeister Frank Huhnke

© Eschrichs Grillschulen, Friedrichroda - Stand: 01/2019



www.wuerzburger-grillschule.de
info@wuerzburger-grillschule.de
www.facebook.com/wuerzburger.grillschule



www.wuerzburger-grillschule.de



Ob Neueinsteiger oder geübter Grillfreund, unsere Kurse werden Sie begeistern!



KURSE

[01] Basis-Kurs

(89,00 € p. P., ca. 4 Stunden)

Der Basis-Kurs ist Voraussetzung für alle anderen Kurse! Im theoretischen Teil des Kurses erfahren Sie viel Wissenswertes rund ums Thema Grillen. Im praktischen Teil bereiten Sie Vorspeisen und Fingerfood, Fleisch- und Geflügelgerichte, Desserts und Marinaden zu.

[02] Basis-Kurs mit Bierverkostung

(99,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

In diesem Kurs werden ähnliche Inhalte wie im Basis-Kurs vermittelt. Insbesondere erfahren Sie, wie man Grillgerichte bei der Zubereitung mit Bier verfeinern kann. Zu den Gerichten präsentiert Ihnen ein Bier-Sommelier korrespondierende Biersorten zum jeweiligen Gericht.

[03] Feierabend-Kurs

(75,00 € p. P., ca. 3 Stunden)

Für Kursteilnehmer, die bereits einen Basis-Kurs absolviert haben oder einfach Spaß am Grillen haben. In diesem Kurs werden ausschließlich neue Gerichte gegrillt, die spektakulär im Ergebnis, aber genial einfach in der Zubereitung und für ein Feierabendgrillen perfekt sind.

[04] Veggie-Kurs

(89,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

Lecker grillen auch ohne Fleisch? Wie das geht, lernen Sie im Veggie-Kurs. Wir zeigen Ihnen, wie man ohne viel Aufwand mit frischem Gemüse und Obst raffinierte Aufläufe und köstliche Desserts auf dem Grill zubereiten kann.

[05] Wild West Barbecue-Kurs

(149,00 € p. P., ca. 5 Stunden)

Nach einem belgischen Kirschpunsch oder Kaffee vom Lagerfeuer grillen wir an einer großen Feuerstelle oder im afrikanischen Braai, schmoren zartes Fleisch sowie köstliche Beilagen und Desserts im Dutch Oven und auf dem Grill oder kochen, wie echte Cowboys, auf der Westernküche.

[06] Master-Kurs

(99,00 € p. P., ca. 4 Stunden)

Im Master-Kurs werden die Kenntnisse aus dem Basis-Kurs erweitert. Nach einem theoretischen Teil, in dem Sie auch lernen, wie Grillgerichte perfekt aromatisiert werden können, bereiten Sie im praktischen Teil gehobene Grillgerichte in Menüfolge zu.

[07] Fisch- und Gemüsekurs

(99,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

Bevor Sie Fingerfood und kleine Grillgerichte als Vorspeise, raffiniert zubereiteten Fisch als Hauptgericht, kreative Gemüsebeilagen und ein leckeres Dessert zubereiten, erfahren Sie im theoretischen Teil beispielsweise, wie Fisch und Meeresfrüchte perfekt aufbereitet werden können.

[08] Oktoberfest-Kurs

(99,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

„O'zapft is“ heißt es beim Oktoberfest-Kurs. Auf den Grill kommen die Wiesen-Klassiker von Weißwurst bis Spanferkel. Unser Profigrillmeister gibt Ihnen im Kurs außerdem Tipps, wie man die Klassiker einfach aber raffiniert revolutioniert.

[09] Steak-Kurs

(109,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

Unser Profigrillmeister beantwortet in diesem Kurs grundlegende Fragen rund ums Steak und seine professionelle Zubereitung auf dem Grill wie „Was bedeutet „rückwärts grillen“?“ oder „Was ist ein Branding?“ Gegrillt werden u. a. Roastbeefs, Ribeyes, Lamm und Rinderfilets.

[10] Original American BBQ-Kurs

(109,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

Sie lernen den Ursprung des BBQ und den Unterschied zum Grillen kennen. Wir klären Fragen rund ums Thema Holz und zeigen, wie man Pulled Pork, Rippchen, Hähnchen-Drumsticks uvm. perfekt zubereitet. Zum Einsatz kommt auch der legendäre Smoker.

[11] Räucher-Kurs

(109,00 € p. P., ca. ca. 5 Stunden)

Sie möchten Ihr Wissen um eine bedeutende Garmethode erweitern? Sie können sich nicht vorstellen, auf einem Grill oder sogar in einem Pappkarton oder Kochtopf Köstlichkeiten zu räuchern? Dann ist der Räucher-Kurs das Richtige für Sie! Wir räuchern Fleisch, Fische, Gemüse, Nüsse, uvm.

[12] Winter-Kurs

(99,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

In unserem Winter-Kurs bereiten Sie kreative Gerichte zu und können anschließend zu Hause mit tollen Leckereien in der Winterzeit aufwarten. Sie lernen unter anderem, wie man eine Gans, einen Winterbraten und sogar einen Bratpfel auf dem Grill richtig zubereitet.

[13] Burger- & Pizza-Kurs

(99,00 € p. P., ca. 4-5 Stunden)

Zusammen mit unserem Profigrillmeister grillen Sie ausgefallene Pizza- und Burgervariationen, die sich dennoch durch eine einfache Zubereitung auszeichnen. Zu einem gelungenen Kurs-Abschluss gibt es natürlich auch ein Dessert.

[14] Wild-Kurs

(119,00 € p. P., 5 Stunden)

In diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über verschiedene Wild- und Wildgeflügelarten sowie deren kulinarische Zubereitung auf dem Grill. Die Herstellung verschiedener Beizen, Marinaden und Dips gehört selbstverständlich auch dazu.

[15] KaribiQ

(119,00 € p. P., ca. 5 Stunden)

Barbecue und Jerk haben sich zur Zeit der spanischen Eroberung Amerikas in der Karibik rasend verbreitet. Die besonderen Zutaten und Gewürze sowie ein kräftiger Schuss Rum machen unser KaribiQ zu einem einmaligen kulinarischen Erlebnis.

[16] Bacon-Kurs

(119,00 € p. P., ca. 5 Stunden)

Bacon das Grillergold passt zu allen Gerichten! Ob herzhaft oder süß, lassen Sie sich überraschen, welche genialen Kombinationen möglich sind. Ein Muß für alle Grill- und Barbecue-Fans!

[17] NEU: Dutch Oven und Feuerplatte

(119,00 € p. P., ca. 4,5 Stunden)

Der Dutch Oven kann einiges mehr als nur Kochen. Backen, Räuchern, Frittieren und Gratiniere sind nur einige Beispiele. Auch die Feuerplatte kann man für innovative Gerichte einsetzen und überraschende und geniale Gerichte darauf mit Wow-Effekt zubereiten. Inkl. Tipps zur Pflege!

[18] NEU: Elektro- & Gasgrill-Kurs

(99,00 € p. P., ca. 4 Stunden)

Lernen Sie die Vorteile eines Elektro oder Gasgrills gegenüber eines Holzkohlegrills. Worauf sollte man beim Kauf und bei der Sicherheit achten? Wir grillen gemeinsam, parallel auf beiden Geräten zum Vergleich, tolle, aber einfache Gerichte.



TERMINE 2019

1. Halbjahr / Zusatztermine finden Sie stets aktuell auf unserer Homepage unter www.wuerzburger-grillschule.de



03

01.03.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
02.03.19	(Sa)	10.00 Uhr	Basis-Kurs mit Bierverkostung
03.03.19	(So)	10.00 Uhr	Basis-Kurs mit Bierverkostung
08.03.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
09.03.19	(Sa)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
10.03.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
14.03.19	(Do)	16.00 Uhr	Feierabend-Kurs
15.03.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
16.03.19	(Sa)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
17.03.19	(So)	10.00 Uhr	Burger & Pizza-Kurs
22.03.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
23.03.19	(Sa)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
24.03.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
29.03.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
30.03.19	(Sa)	10.00 Uhr	Bacon-Kurs
31.03.19	(So)	10.00 Uhr	Basis-Kurs

04

05.04.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs mit Bierverkostung
06.04.19	(Sa)	10.00 Uhr	Burger & Pizza-Kurs
07.04.19	(So)	10.00 Uhr	Master-Kurs
12.04.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
13.04.19	(Sa)	10.00 Uhr	Fisch- und Gemüse-Kurs
14.04.19	(So)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
18.04.19	(Do)	16.00 Uhr	Feierabend-Kurs
19.04.19	(Fr)	10.00 Uhr	Veggie-Kurs
20.04.19	(Sa)	10.00 Uhr	Basis-Kurs
21.04.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
26.04.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
27.04.19	(Sa)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
28.04.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs

05

01.05.19	(Mi)	10.00 Uhr	Burger & Pizza-Kurs
02.05.19	(Do)	16.00 Uhr	Feierabend-Kurs
03.05.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
04.05.19	(Sa)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
05.05.19	(So)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
10.05.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
11.05.19	(Sa)	10.00 Uhr	Basis-Kurs
12.05.19	(So)	10.00 Uhr	Dutch Oven & Feuerplatte
17.05.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs

18.05.19	(Sa)	10.00 Uhr	Elektro- & Gasgrill-Kurs
19.05.19	(So)	10.00 Uhr	Master-Kurs
24.05.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
25.05.19	(Sa)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
26.05.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
30.05.19	(Do)	10.00 Uhr	Steak-Kurs

06

01.06.19	(Sa)	10.00 Uhr	Bacon-Kurs
02.06.19	(So)	10.00 Uhr	Basis-Kurs
07.06.19	(Fr)	16.00 Uhr	Feierabend-Kurs
08.06.19	(Sa)	10.00 Uhr	KaribiQ
09.06.19	(So)	10.00 Uhr	KaribiQ
10.06.19	(Mo)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
15.06.19	(Sa)	10.00 Uhr	Basis-Kurs
16.06.19	(So)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
20.06.19	(Do)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
21.06.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs
22.06.19	(Sa)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
23.06.19	(So)	10.00 Uhr	Original American Barbecue-Kurs
28.06.19	(Fr)	16.00 Uhr	Basis-Kurs mit Bierverkostung
29.06.19	(Sa)	10.00 Uhr	Steak-Kurs
30.06.19	(So)	10.00 Uhr	Burger & Pizza-Kurs

Terminvorschau 2. Halbjahr:

07.09.19	(Sa)	11.00 Uhr	Wild West Barbecue-Kurs
22.09.19	(So)	10.00 Uhr	Oktoberfest-Kurs
05.10.19	(Sa)	10.00 Uhr	Wild-Kurs
20.10.19	(So)	10.00 Uhr	Räucher-Kurs



Ausführliche Kursübersicht:



Aktueller Buchungsstand:

