



# Grillseminar „Best of Meat – Fleischeslust“

mit Andreas Rummel

**Datum:** Montag, 20. März 2023  
**Uhrzeit:** 13.30 Uhr - ca. 17.30 Uhr (inkl. Pausenzeiten)  
**Seminargebühren:** 129,- € zzgl. MwSt., inkl. Verpflegung, Tasting und Seminarunterlagen  
**!!! Begrenzte Teilnehmerzahl !!!**

Grillen ist nach wie vor ein Trend mit stetig wachsendem Zuspruch. Das kommt nicht von ungefähr, denn gerade dieses Thema vereint viele Aspekte, die das Kaufverhalten Ihrer Kunden beeinflussen: Zeitgeist, Kreativität, Fachwissen und immer voran der besondere Genuss, der Kult und die Geselligkeit.

Kern dieses Seminars sind umfassende Informationen zu qualitativ gutem Fleisch und dessen Verwendung. Der Grillexperte Andreas Rummel prüft die klassischen Grillmythen auf ihren Wahrheitsgehalt und gibt auf seine unverwechselbare Art, Einblick in die Entwicklung der Steakkultur der letzten Jahre. Woran erkennt man gutes Fleisch? Wie bereitet man es richtig zu und was passiert bei welcher Temperatur im Fleisch? Das sind nur einige Fragen, denen der Referent in diesem praxisorientierten Seminar nachgeht.

## Was erwartet Sie in diesem Workshop?

- Basics: Herkunft, Zucht, Anatomie
- Grilltauglichkeit unterschiedlicher Produkte
- Klassische und innovative Cuts
- Sous Vide Garen + Grillen
- Teilzerlegung

Sie sind in diesem Workshop genau richtig, wenn innovative Fleischzuschnitte Ihr Herz höherschlagen lassen und Sie Ihr Fachwissen in Bezug auf Warenkunde und Verarbeitung erweitern wollen.



## Andreas Rummel

Als gebürtiger Thüringer tourt der Inhaber mehrerer Meister- und Rekordtitel seit 17 Jahren quer durch Deutschland, rund um die Welt und durch TV-Shows aller Art. Er vermittelt Tipps und Tricks zum kreativen Grillen an ein immer wieder fasziniertes Publikum und tauscht sich mit Spitzenköchen über die neuesten Lebensmittel und Zubereitungstechniken aus. In seinem Youtube Kanal „Rummel Grill TV“ und seinen zahlreichen

Büchern gibt er Einblicke in die kulinarische Physik rund um den Grill und gibt Dank seiner langjährigen Erfahrung in Gastronomie und Grillszene sein umfangreiches Wissen über Produkte, Garmethoden und diversen Aromen unterhaltsam und informativ weiter. Andreas Rummel hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Quirlig und dynamisch ist jeder seiner Auftritte. „Manchmal kommt es anders, wenn man denkt“ ist eines seiner Zitate, die seine Improvisationskunst beschreibt.

[www.andreas-rummel.de](http://www.andreas-rummel.de)

Youtube Kanal: <https://www.youtube.com/c/RummelGrillTV>

Eine Steak-Querverkostung verschiedener Fleischzuschnitte sowie ein Tasting unterschiedlicher Grillvariationen runden diesen Workshop genussvoll ab.

**Zielgruppe:** Eine Zielgruppe zu definieren ist schwer, weil für jeden etwas dabei ist – von der Zerlegung über die Zubereitung und Fachwissen für den Verkauf. Nach meiner Erfahrung hat es sich immer ausgezahlt, einmal über den berühmten „Tellerrand“ zu schauen. Wie soll ich das Fleisch richtig vorbereiten, wenn ich nicht weiß, was der Verbraucher wünscht und wie soll an der Theke optimal beraten werden, wenn das Wissen über die Ware und deren Zubereitung nicht vorhanden ist. Es geht nur als Team und dieses Seminar gibt Ihnen die gemeinsame Basis.

# Anmeldung

für das Grillseminar „Best of Meat - Fleischeslust“  
am 20. März 2023

**Adresse:** Christian-Pommer Straße 31/33  
38112 Braunschweig

**Ansprechpartner:** Elke Grigat  
05 31 / 210 55-38  
eg@fdbs.de

**Faxnummer für Rückantwort:**  
**05 31 - 210 55-29**

Bitte füllen Sie die Anmeldung vollständig aus!

Firma \_\_\_\_\_ Kundennummer \_\_\_\_\_

Straße / Hausnummer \_\_\_\_\_

Postleitzahl und Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Anzahl der anzumeldenden Personen \_\_\_\_\_

**Hiermit melde ich folgende Personen verbindlich zu den umseitig aufgeführten Konditionen an:**

**Vorname** \_\_\_\_\_ **Name** \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

Wir weisen darauf hin, dass die Seminargebühren bei Anmeldung fällig werden. Treten Sie bis zu 10 Tagen von Ihrer Anmeldung zurück, erstatten wir Ihnen die volle Höhe Ihrer Seminargebühren. Erfolgt die Absage weniger als 10 Tage bis zum Seminarbeginn, so erhalten Sie von uns einen Gutschein mit dem entsprechenden Betrag, den Sie für alle Veranstaltungen in unserem Haus verrechnen können. Eine Barauszahlung kann leider nicht stattfinden.

Wir weisen darauf hin, dass am Veranstaltungsort Fotos angefertigt und zu Zwecken der Dokumentation der Veranstaltung veröffentlicht werden können.