



Verein BBQ & Grill Akademie

# Grillworkshop „ASADO - Frükschoppen“

02.08.2026 von 10:00 bis 15:00 Uhr

## Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

[www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

**1** Workshop und **4** Grillweltmeister - das **Highlight** der Saison!

### Die 4 ASADORES

frönen schon seit Jahren gemeinsam ihrer Leidenschaft fürs Grillen über offenem Feuer, haben zusammen schon viele Meisterschaften erfolgreich bestritten und einige Bücher veröffentlicht.

Jenny Gruber, [www.natuerlich-jenny.at](http://www.natuerlich-jenny.at)

Franz Größing, [www.grillabc.at](http://www.grillabc.at)

Adi Bittermann, [www.adi-bittermann.at](http://www.adi-bittermann.at)

Leo Gradl, [www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

föhren dich in die Kunst des südamerikanischen Grillens über offenem Feuer ein.

Im Unterschied zum „ASADO SOMMER spezial“ werden Lamm und Co nicht im Ganzen, sondern in „kleineren“ Stücken zubereitet, was schneller geht und auch zu Hause leicht nachgegrillt werden kann.

Feuer, Fleisch und Salz sind die 3 Hauptelemente in der Heimat des ASADO. Dazu lassen wir „made im Mühl4tel“ der Kreativität für Beilagen und dem Spiel mit Gewürzen freien Lauf. Es bleibt genügend Zeit, mit den Grillmeistern zu plaudern und sich jede Menge Tipps und Tricks abzuschauen.

**Inbegriffen** im Teilnehmerbetrag sind

- die Fördermitgliedschaft für 2026 im Verein „BBQ & Grill Akademie“
- die Verkostung der zubereiteten Gerichte und Getränke in verzehrüblicher Menge
- Rezepte
- Teilnehmerzertifikat.

### Hinweis

Alle Workshops finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, daher sind Programmänderungen möglich.