

Grillworkshop „ASADO - Sommer spezial“

01.08.2026 von 10:00 bis 18:00 Uhr

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10
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

Franz Größing, www.grillabc.at

Adi Bittermann, www.adи-bittermann.at

Leo Gradl, www.leos-grillschule.at

führen dich in die Kunst des südamerikanischen Grillens über offenem Feuer ein. Im Mittelpunkt stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden. So wird aus der südamerikanischen Idee ein „ASADO made im Mühl4tel“.

Feuer, Fleisch und Salz sind dabei die 3 Hauptelemente, die ein unerwartet spannendes Genusserlebnis ergeben. Gemeinsam wird das Feuer entfacht, das Fleisch vorbereitet, über oder in der Glut gegart... Bis die großen Stücke fertig sind, gibt es Empanadas, ein Huhn aus dem Diskus und vieles, vieles mehr.

Natürlich bleibt genügend Zeit, mit den Grillmeistern zu plaudern und sich jede Menge Tipps und Tricks zu holen.

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 Kurse 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.