



GRILLSEMINAR mit ANDREAS RUMMEL

ENTDECKEN SIE DIE GEHEIMNISSE
DES THÜRINGER LAMMFLEISCHES

EIN EXKLUSIVES GRILLSEMINAR

Bereiten Sie sich auf eine kulinarische Reise vor, die Ihnen die einzigartigen Geschmacksnuancen und Zubereitungsmethoden von regionalem Weidewonne-Lammfleisch aus Thüringen näherbringt.

Andreas Rummel, ein renommierter Grillprofi mit über 20 Jahren Erfahrung, lädt zu einem unvergleichlichen Seminar ein, das die kulinarische Vielfalt und die hervorragenden Verarbeitungsmöglichkeiten von Lammfleisch in den Vordergrund stellt.

06.09.26 12:00 - 16:00 130,00 € PRO PERSON

EIN TAG VOLLER KULINARISCHER ENTDECKUNGEN:

VON THEORIE ZU PRAXIS:

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER DIE BESONDERHEITEN UND DEN EINFLUSS DES TERROIRS AUF DAS LAMMFLEISCH SOWIE DIE WICHTIGE ROLLE DES SCHAFES IN DER LANDSCHAFTSPFLEGE.

MEISTERHAFTE ZUBEREITUNG:

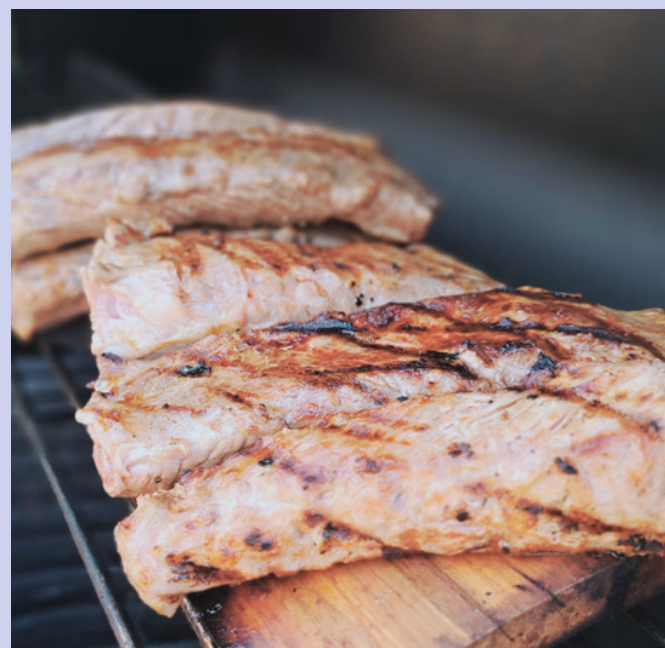
ENTDECKEN SIE, WIE LAMMFLEISCH AUF DEM GRILL, IM DUTCH OVEN, SOUS-VIDE UND MEHR ZUBEREITET WIRD, UM DAS BESTE AROMA EINZUFANGEN.

EXKLUSIVES MENÜ:

FREUEN SIE SICH AUF AUSGELÖSTE LAMMKEULE, GESCHMORTES LAMM, GEGRILLTEN LAMMRÜCKEN, LAMMKÖFTE UND LAMMBURGER SOWIE EINZIGARTIGE BEILAGEN.

FÜR EINSTEIGER UND ERFAHRENE GRILLFANS:

EGAL, OB SIE ERSTE ERFAHRUNGEN MIT LAMMFLEISCH SAMMELN ODER BEREITS REGELMÄSSIG AM GRILL STEHEN, DAS SEMINAR BIETET NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE, HINTERGRUNDWISSEN UND VIELE ANREGUNGEN FÜR DIE EIGENE ZUBEREITUNG. SICHERN SIE SICH IHREN PLATZ FÜR DIESES EINMALIGE GRILLSEMINAR, PRÄSENTIERT VON WEIDEWONNE, DEM LANDSCHAFTSPFLEGEVERBAND EICHSFELD-HAINICH-WERRATAL UND ANDREAS RUMMEL. ERLEBEN SIE DIE FASZINATION DES LAMMFLEISCHES AUS THÜRINGEN IN ALL SEINEN FACETTEN.



VERANSTALTUNGSORT:

GASTHAUS STORCHENTURM
GEORGENSTRASSE 43A
99817 EISENACH

