Vergangene Woche war wieder mal eine lustige Truppe beisammen um bei schönstem Wetter den Sonntag Nachmittag zu verbringen und dabei den nächsten Schritt in den BBQ Himmel zu erlernen. Die Bungalow Eventlocation zeigte sich mal wieder von der besten Seite (danke an Tanja und Jogy) und alle haben sich schnell wohl gefühlt.

Nachdem ich in Erfahrung gebracht habe auf welchem Wissensstand die Teilnehmer waren, konnten wir auch schon mit den ersten Long Jobs beginnen. Sicher, der Grillkurs ist offiziell nur auf vier Stunden angesetzt,trotzdem haben wir es jedoch noch nie geschafft unter sechs Stunden fertig zu werden.

Es ist nun mal irgendwie immer zu lustig und gemütlich wenn man im Nachgang so Zusammen sitzt und ich noch Fragen beantworten kann. Und am Ende des Grillkurs sind alle auch immer so voll gefuttert das keiner Lust hat heim zu fahren. Auftrag erfüllt!

Minionring legen im Grillkurs

Kursteilnehmer Daddy’s BBQ

Spareribs vorbereiten

Alle waren mit Spaß und eifer dabei und es entwickelte sich eine sehr positive Stimmung. Sinn und Zweck beim Grillkurs Daddy’s BBQ ist es ja den nächsten Schritt zu machen, also liegt es in der Natur der Dinge das themenspezifisch, tiefer in die Materie Grillen und Barbecue eingedrungen wird. Zu keinem Zeitpunkt spürte ich, dass die Grillkursteilnehmer überfordert waren oder es zu statisch und theoretisch wird, *‚learning by doing‘* lautet die Devise in unseren Kursen!

Gespanntes Zuhören der Grillkursteilnehmer

Schichtfleisch im Dutch Oven (Dopf)

Spareribs auf dem Kugelgrill vorbereiten

Natürlich habe ich den Grillkursteilnehmern auch gezeigt wie man indirekt grillt und das perfekte indirekte Setup aufbaut. Das indirekte Setup ist perfekt um große Fleischstücke und auch das perfekte Steak zu grillen. Die richtigen Temperaturen und die Würzung wurden besprochen und alle waren eifrig bei der Arbeit. Besonders so mancher Mann freute sich doch sehr auf das herrliche Beef.

Grillprofi Bernd Zehner

Alte Kuh von True Wilderness

Dry aged Black Angus aus Irland

Wir wollen ja nicht zu viel verraten aber eins kann ich aber sicher behaupten: Alle hatten Spaß und sind satt geworden!

Am Ende vom Grillkurs hat jeder Teilnehmer eine Urkunde erhalten und ist jetzt vorbereitet auf die nächste Gartenparty. Jeder kann nach diesem Kurs, ohne Schwierigkeiten ein mehrgängiges Grillmenü zubereiten oder aber auch einfach nur das perfekte Steak grillen!

Mir hat es sehr viel Spaß gemacht, bitte kommt wieder, ihr wart toll!

Minionring anzünden

Silberhaut bei den Spareribs abziehen

Spareribs auf dem Kugelgrill

Bis zum hoffentlich nächsten mal!

LG Bernd Zehner