



GRILL- SCHULE

Ihr Boost für Beratung
und Verkauf

26

❖ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus der Frischetheke, die ihr Know How rund ums Grillen ausbauen und professionalisieren wollen.

❖ WORUM GEHT'S:

Grillen können viele; Grillen KÖNNEN schon weit weniger. In unserem Kurs werden Ihre Mitarbeitenden **Schritt für Schritt zum Grillprofi**. Von den Grundlagen erfolgreichen und professionellen Grillens bis hin zum Expertenwissen lernen die Teilnehmenden hier die Welt rund um den Grill in die Tiefe kennen. Mit diesen Kursen bekommen Ihre Mitarbeitenden viel Know How, um im Verkaufsgespräch schnell mit „Grillern“ auf Augenhöhe zu sein. Natürlich werden die Mitarbeitenden auch selbst künftig am Grill ganz anders glänzen, als bisher. Und was kann eigentlich noch so auf den Grill außer Kammsteaks, Bauch und Bratwürste? Erleben Sie moderne Grills und Grilltechnik in unserer neuen Outdoorküche in Hirschaid in Aktion. Vom Grillen zum draußen Kochen!

❖ SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger, Jens Bauernfeind & Team Fresh

❖ SEMINARDAUER

1 Tag



GRILLEN BASIS-KURS - DEIN ERSTER SCHRITT ZUM GRILLKÖNIG (m/w/d)



FRESH-KRAFT

❖ INHALT

- Den Garprozess Grillen verstehen lernen
- Unterschiedliche Grilltechniken und Grills ausprobieren
- Typische Anfängerfehler kennen und vermeiden lernen
- Tipps und Tricks rund um den Grill
- Wir grillen und schmecken zum Beispiel: Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgerichte, Das „perfekte“ Steak, Desserts
- Kreation eigener Gerichte
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

❖ TERMINE

Ort: Hirschaid
13.04.26

❖ KOSTEN

139,00 Euro

LOW & SLOW – MEISTERKURS FÜR ECHTE BBQ-KLASSIKER



FRESH-ALIST

» INHALT

- Die BBQ-Basics: Garen bei niedriger Temperatur – warum „low & slow“ der Schlüssel ist
- Klassiker vom Smoker & Grill: Pulled Pork, Brisket, Spareribs & mehr
- Rubs, Mops & Marinaden – so entstehen Geschmack und Saftigkeit
- Der richtige Umgang mit Smoker, Kugelgrill & Co – Technik trifft Gefühl
- Holz, Rauch & Geduld – Aromen gezielt steuern und Unterschiede schmecken



MIT FEUER UND FLAMME ZUM EXPERTENTUM – 100% STEAK



FRESH-ALIST

» INHALT

- Unterschiedlichste Grilltechniken können ausprobiert werden.
- Vom Jungbullen, über die Färse bis zum argentinischen Grainfeed Angus Rind
- Wir grillen und schmecken unterschiedlichste Vergleiche
- verschiedene Salzungs- und Würzungsarten
- Mehrere Cuts kennen lernen, zubereiten und schmecken z.B. Steak „Caveman-Style“, Hanging Tender, Skirt Steak
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

» TERMINE

Ort: Hirschaid
27.05. – 28.05.26

» KOSTEN

279,00 Euro
zzgl. Übernachtung

» TERMINE

Ort: Hirschaid
07.05.26

» KOSTEN

149,00 Euro

LEICHTES UND GESUNDES LECKER GRILLEN



» INHALT

- Grilltechniken und Utensilien als Hilfsmittel kennenlernen und ausprobieren
- Geflügel, Käse, Fisch, Gemüse – Grillen ist Vielfalt!
- Geschmacksvergleiche verschiedener Grilltechniken
- Neue Ideen für alternative Produkte auf dem Grill zu T-Bone Steak und Kamm
- Endlich wissen, was man den Partnern der Fleisch-Liebhaber anbieten kann
- Pfiffige Beilagen, schnell gemacht
- Grillen, Schmecken, Erleben, Verkaufen
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“



» TERMINE

Ort: Hirschaid
 06.05.26

» KOSTEN

149,00 Euro

GRÜNER GLUTGENUSS DER VEGGIE – GRILLTAG



» INHALT

- Gemüse kreativ grillen – von Aubergine bis Zucchini mit Biss und Aroma
- Halloumi, Tofu & Co – pflanzliche Alternativen gekonnt inszenieren
- Würzen, marinieren, glasieren – so entsteht Geschmack ohne Fleisch
- Veggie-Spieße, gefülltes Gemüse & Burger-Variationen vom Rost
- Pfiffige Beilagen: Kräuteröle, Dips, Grillbrote und Salate neu gedacht
- Geschmacksvergleich: Veggie pur oder raffiniert kombiniert?
- Grillen, Probieren, Überraschen, Überzeugen
- Transfer: „Wie begeistere ich auch Fleischfans für die grüne Vielfalt am Grill?“



» TERMINE

Ort: Hirschaid
 21.07.26

» KOSTEN

149,00 Euro

LA GRIGLIATA – ITALIENISCHES GRILL-VERGNÜGEN



FRESH-ALIST

» INHALT

- Mediterrane Zutaten und Gewürze entdecken – von Rosmarin bis Zitronenzeste
- Fleisch, Fisch, Gemüse – italienisch grillen mit Raffinesse
- Klassiker vom Rost: Salsiccia, Spiedini, Pollo alla griglia & Co
- Antipasti vom Grill – schnell, leicht und voller Aroma
- Beilagen wie aus der Trattoria: gegrilltes Brot, Kräuteröle, mediterrane Dips
- Genuss in italienischer Leichtigkeit – ganz ohne Schwere

» TERMINE

Ort: Hirschaid
17.06.26

» KOSTEN

149,00 Euro

STREETFOOD VOM ROST – ASIA BBQ FÜR GENIESSER



FRESH-ALIST

» INHALT

- Typische Aromen und Zutaten der asiatischen Küche entdecken
- Marinieren mit Soja, Sesam, Ingwer, Limette & Co – so kommt Asien auf den Grill
- Satay, Yakitori, Bulgogi & Bao – fernöstliche Klassiker in der Grillversion
- Kleine Spieße, große Wirkung – Streetfood-Style zum Probieren und Nachmachen
- Saucen, Dips & Beilagen: Von Erdnuss bis Chili-Koriander
- Gemüse & Tofu asiatisch grillen – kreativ, würzig, überraschend
- Grillen, Kombinieren, Staunen, Genießen
- Transfer: „Wie bringe ich asiatische Vielfalt an meine Theke – auch ohne Wok?“



» TERMINE

Ort: Hirschaid
18.05.26

» KOSTEN

149,00 Euro

EL FUEGO – GRILLEN IM TEX-MEX-STYLE



FRESH-ALIST

INHALT

- Typische Tex-Mex-Zutaten und Gewürze kennenlernen – von Chili bis Koriander
- Rubs, Marinaden & Co: So bringen wir Feuer und Geschmack ins Fleisch
- Rind, Hähnchen, Mais & Bohnen – Klassiker vom Rost neu interpretiert
- Tacos, Fajitas, Quesadillas & Co direkt vom Grill
- Schärfe mit System – Chili-Variationen im Geschmacksvergleich
- Dips, Salsas und Beilagen: Frisch, feurig, vielfältig
- Streetfood-Feeling am Grill – Inspiration für Theke & Aktionstag
- Grillen, Würzen, Probieren, Begeistern
- Transfer: „Wie bringe ich Tex-Mex-Stimmung in meine Kundenberatung?“



WINTERGRILLEN – NUR DIE HARTEN GEHEN IN DEN GARTEN



FRESH-ALIST

INHALT

- Grundlagen des Wintergrillens – was ist anders als im Sommer, welche Grills und welche Grilltechniken eignen sich
- Grillgut im Winter – welche Lebensmittel eignen sich besonders für den Wintergrill
- Wir grillen und schmecken Gerichte vom Eintopf über den Hot-Dog, vom Raclette bis zum Kaiserschmarrn – es wird deftig!
- Tradition trifft Innovation: Wir bekommen Inspiration zum Weihnachtsmenü vom Grill!
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“



TERMINE

Ort: Hirschaid
 01.06.26

KOSTEN

149,00 Euro

TERMINE

Ort: Hirschaid
 26.11.26

KOSTEN

149,00 Euro



EDEKA FOOD ACADEMY » STANDORTE

Dr. Frieda-Freise-Straße 3 | 09111 Chemnitz
In der Röthe 3 | 96114 Hirschaid

Ein Unternehmen der
EDEKA Unternehmensgruppe
Nordbayern-Sachsen-Thüringen
97227 Rottendorf
anmeldung-kursprogramm-nst@edeka.de
www.edeka-foodacademy.de

QR-Code scannen
und Seminar-
anmeldung per
E-Mail einsenden:



Hier geht es
zur Anmeldung
mit Semiro:

