

# 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)



## ❖ 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



### ▷ 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



### ▷ TERMINE

Ort: Hirschaid  
27.05. - 28.05.26

### ▷ KOSTEN

279,00 Euro  
zzgl. Übernachtung

## MIT FEUER UND FLAMME ZUM EXPERTENTUM – 100% STEAK



### ▷ INHALT

- Unterschiedlichste Grilltechniken können ausprobiert werden.
- Vom Jungbullen, über die Färsse 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  
07.05.26

### ▷ KOSTEN

149,00 Euro

## LEICHTES UND GESUNDES LECKER GRILLEN



FRESH-KRAFT

### ▷ 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



FRESH-KRAFT

### ▷ 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 GENIESSE



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?“



▷ TERMINE  
Ort: Hirschaid  
01.06.26

▷ KOSTEN  
149,00 Euro

## 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  
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](mailto:anmeldung-kursprogramm-nst@edeka.de)  
[www.edeka-foodacademy.de](http://www.edeka-foodacademy.de)

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

Hier geht es  
zur Anmeldung  
mit Semiro:

