

Erichmühle Grillkurse

In unseren Grillkursen bereiten Sie auch ohne Vorkenntnisse ein komplettes Menü – von der Vorspeise bis zum Dessert – auf dem Holzkohle- und Gasgrill zu. Alle verwendeten Grillzutaten und Rezepte in gedruckter Form sind in der Kursgebühr enthalten. Ebenso ein Willkommens-Getränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee. Eine Grillschürze wird leihweise gestellt.

Wählen Sie aus unserem Kursprogramm 2025 und freuen Sie sich auf einen genussreichen und informativen Abend in geselliger Runde.

Buchen Sie Ihren Kurs vor Ort im Geschäft, telefonisch, online oder per Mail. Bitte beachten Sie jedoch, dass der Kursplatz erst nach Geldeingang verbindlich für Sie reserviert wird.

Ablauf der Grillkurse

Alle Kurse beginnen jeweils um 18:00 Uhr. Nach einem erfrischenden Willkommens-Getränk erklären wir den Kursablauf und starten mit einer kleinen Warenkunde des Grillguts, den unterschiedlichen Grillmethoden z.B. indirektes Grillen, direktes Grillen, anröchern, den verschiedenen Grillgeräten (Gas, Holzkohle) und nützlichem Zubehör. Nebenbei erfahren Sie Profitricks und Kniffe für das perfekte Grillen in Theorie und Praxis. In kleinen Teams arbeiten Sie dann Seite an Seite mit unserer erfahrenen Grillspezialistin. Gemeinsam bereiten Sie die einzelnen Gänge zu, die Sie in geselliger Runde bei einem kühlen Bier oder einem Glas Wein genießen.

Dabei ist immer auch Platz für Ihre individuellen Fragen und was Sie schon immer über das Grillen mit Weber® wissen wollten. Nach dem Besuch unseres Grillkurses sind Sie bestens gerüstet, um als Gastgeber/in ein exzellentes Grillmenü zu zaubern und Ihren Lieben die neu erlernten Grillkochenkünste zu präsentieren.



In unserer Grillwelt finden Sie

- Riesige Grillauswahl: Gas-, Kohle- und Elektrogrills – Wir sind Weber-World-Partner und führen das komplette Sortiment
- Grillgewürze, BBQ-Saucen, Dips uvm.
- Autorisierter Weber-Servicepartner: Wir bieten Ihnen Zubehör, Ersatzteile, Reparatur, Garantietausch uvm.
- Gasflaschenverkauf

Scannen für unseren



Hauptkatalog

GRILLKURSE 2025



Grillen wie die Profis
auf original Weber® Grills



Anmeldung zu Grillkursen

Holz- und Gartenfachmarkt
Erichmühle GmbH

Erichmühle 1
90530 Wendelstein-Großschwarzenlohe
Telefon: 09129 9099390

www.erichmuehle.de/grillkurse · mail@erichmuehle.de



WIR SIND WEBER® WORLD PARTNER



GRILLKURSE 2025

American BBQ Kurs

14. Mai | 03. Juni | 07. Juli | 23. Sept

Ein Grillkurs mit Eventcharakter, echte Grill- und BBQ-Klassiker werden hier für Anfänger und Fortgeschrittene an der Seite unserer Grillmeisterin zubereitet. Eine feine Auswahl an BBQ-Klassikern, teils neu interpretiert.

- Gruß vom Grill
- Burger + caramelized Onions
- Smashed Potatoe mit Pulled Chicken + Cole Slow
- Perfektes Steak
- Cheesecake „Hot Love“

129,00 €/p. Person incl. Grillrezepte, Willkommensgetränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee

Burger total

13. Mai | 04. Juni | 08. Juli | 22. Sept

Lernen Sie die Kunst des ultimativen Burger-Grillens in unserem Grillkurs „Burger total“. Dieser Kurs bietet Ihnen die Gelegenheit, verschiedene köstliche Burger-Varianten und mehr zuzubereiten und zu genießen.

- Lachs + Lettuce
- Smashed Burger mit Bacon Marmelade, Wedges + Sour Creme
- Sloppy Joe
- Perfektes Steak
- Süßer Burger

129,00 €/p. Person incl. Grillrezepte, Willkommensgetränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee

Fränkisch trifft mediterrän

12. Mai | 02. Juni | 24. Sept

Grillen ist weit mehr als ein vorübergehender Trend – es ist ein Lebensgefühl. Ein Gefühl von Gemütlichkeit, Geselligkeit und Freundschaft. In diesem Grillkurs treffen Köstlichkeiten aus unserem schönen Frankenland auf mediterranes Flair. Dieser Kurs ist auch für Einsteiger geeignet, da unsere Grillmeisterin gekonnt in die Geheimnisse des direkten bzw. indirekten Grillens einweist und auch speziell das Grillen mit geschlossenem Deckel erklärt.

- Fränkischer Gruß vom Grill
- Steak Schmankerl mit gegrilltem Brot und Tomaten
- Seidler's Chicken, begleitet von gefüllten Paprika und Kartoffeln (Bodaggn) mit hausgemachtem Dip
- Krustenbraten mit fränkisch Kraut und Kloß (Kniedla)
- Blätterteig mit Obst und Eis

119,00 €/p. Person incl. Grillrezepte, Willkommensgetränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee

Gourmet

09. Juli

Bei diesem exklusiven Grillkurs hat sich unsere Grillmeisterin etwas Besonderes einfallen lassen. Eine Kombination aus Gourmet-Grillkurs und Steak-Tasting de Luxe. Genießen Sie das Zusammenspiel von Aromen und Texturen hautnah und lassen Sie sich von den exquisiten Kombinationen überraschen. Alles nur vom Feinsten.

- Champagner mit gegrillten Blini und Kaviar
- Sommerrolle mit Riesengarnelle
- Trüffelrisotto mit Sous Vide gegartem Rinderfilet und Portweinjus
- Jacobsmuschel in der Schale
- Steak de Luxe Tasting
- Rumpraline mit karibischem Obstsalat und Eis

219,00 €/p. Person incl. Grillrezepte, Willkommensgetränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee

Wintergrillkurs Fire & Ice

11. Nov | 12. Nov

Wenn draußen die Temperaturen fallen, steigt die Lust auf einen kräftigen Schluck Glühwein am Grill. In unserem Winter-Grillkurs zeigen wir, dass Grillen auch im Winter viel Spaß macht. Also, Winterjacke überziehen und mit uns eine extra Portion winterliches Feeling auf den Rost legen. Holen Sie sich Anregungen und Tipps von unserer Grillmeisterin – damit gelingen Ihnen die Klassiker vom Grill und werden zum Highlight des Festes.

- Gruß vom Grill
- Suppe aus dem Dutch Oven
- Snack von der Gans
- Weihnachtlicher Braten mit Beilagen
- Steak Tasting
- Winterliches Dessert vom Grill

129,00 €/p. Person incl. Grillrezepte, Willkommensgetränk, alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffee



Erichmühle-Location für unsere Grillkurse



Der Weg zum richtigen Grill

Gern informieren wir Sie über die verschiedenen Grillgeräte wie Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills des Marktführers Weber® Grill und stellen Ihnen die unterschiedlichen Grillmethoden vor. Wir beraten Sie gerne, gehen auf Ihre individuellen Fragen ein und haben pfiffige Rezeptideen parat. Wenn Sie bereits einen Weber® Grill besitzen, kommen Sie gern vorbei, um sich über Neuheiten, Zubehör, Grillkurse zu informieren und Anregungen zu holen.



Gutscheine für Grillkurse erhältlich!

Auch online buchbar!

Eine beliebte Geschenkidee sind unsere **Grillkurs-Geschenkgutscheine**. Diese können Sie in unserem Geschäft oder über unsere Homepage beziehen, unter:

www.erichmuehle.de/grillkurse

Bitte berücksichtigen Sie: der Gutschein gilt **nicht** gleichzeitig als Platzreservierung. Deshalb unsere dringende Bitte, sich frühzeitig zu Ihrem Wunschtermin/-kurs anzumelden, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Nicht zu vergessen: geben Sie bei Anmeldung bitte die Gutschein-Nummer an.

Hinweise zu Rücktritt und Bekleidung:

Sie können bis zu 28 Tage vor Kursbeginn kostenfrei vom Vertrag zurücktreten. Der Rücktritt sollte am besten per Mail erfolgen. Weniger als 28 Tage vor Kursbeginn ist der Rücktritt nicht mehr möglich. Im Falle der Nichtteilnahme an dem gebuchten Kurs ist eine Rückerstattung der Kursgebühr leider ausgeschlossen. Sie können jedoch gerne einen Ersatzteilnehmer benennen. Bitte bedenken Sie, dass der größte Teil des Kurses im Freien stattfindet (wetterfeste Kleidung und Schuhe).