

# Wir starten wieder durch!

Nach unserer Corona- Auszeit starten wir wieder durch und bieten endlich wieder



unsere beliebten **Seminare** an.

Selbstverständlich haben wir uns auch ein Hygienekonzept dazu überlegt, das uns trotz gewisser Schutzmaßnahmen entspannte und unterhaltsame Seminare ermöglichen wird.

## Wir freuen uns auf Euch!

*Eure Kathi Mayer mit Simone Kuhn und Thomas Bußer*

### **Rindfleischseminar am 17.10.2020 von 15:00- 19:30 Uhr**

Besuch in den Stallungen, Infos und Wissenswertes zu Tierhaltung, Fütterung, Fleischqualität, Reifung und Lagerung- und natürlich kreative Rezepte und handfestes Küchenwissen- all das vermitteln wir Ihnen in diesem Seminar. Für jeden Zuschnitt gibt es die perfekten Zubereitungsarten, die letztendlich über Erfolg oder Misserfolg entscheiden. Katharina Mayer als langjährige Betriebsleiterin der hofeigenen Metzgerei, Jägerin, Tierärztin und Hauswirtschafterin nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise voller Genuss, aber auch voll mit Chemie, Physik und landwirtschaftlichem Fachwissen- so aufbereitet, dass sowohl Hobbyköche ohne Vorwissen als auch bereits fachlich versierte Teilnehmer einen völlig neuen Zugang zum Thema „Rindfleisch“ entdecken. Traditionelle Gerichte wie Rinderschmorbraten begegnen Sous- Vide- gegartem Flanksteak, Technik trifft Kreativität- lassen Sie sich begeistern!

Kosten: 120 € pro Person, enthalten sind Essen, Getränke incl. Wein und Spirituosen, Skript, Kostproben für Zuhause

## **Brotseminar am 24.10.20 von 15:00- 20:00 Uhr**

Auf dem Moirhof in Hirblingen werden seit über 30 Jahren Urdinkel, Weizen und Roggen nach Bioland- Richtlinien angebaut und vermarktet. Neben eigener Druschtechnik, Aufbereitung und Trocknung werden in der Hofbackstube auch verschiedenste Brot- und Gebäckspezialitäten hergestellt. Betriebsleiterin Katharina Mayer und ihr Mitarbeiter Thomas Bußer zeigen in diesem Einsteigerseminar, wie aus hochwertigen Rohstoffen schmackhafte und gut verträgliche Backwaren entstehen. Neben einer kleinen Warenkunde zu den verschiedenen Getreidesorten und Tipps zur „Bäckerausstattung“ dürfen die Teilnehmer selbst Hand anlegen, ihre eigenen Teige herstellen und unter fachkundiger Anleitung aufarbeiten. Das Seminar ist so konzipiert, dass die Teilnehmer sämtliche im Kurs hergestellten Gebäcke auch mit herkömmlichen Küchenutensilien und Haushaltsbacköfen zu Hause nachbacken können. Hergestellt werden unter anderem helles Mischbrot, Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, Dinkelbaguettes und Seelen. Selbstverständlich dürfen sich alle bei einer gemeinsamen „Brot- Zeit“ stärken, alle im Seminar hergestellten Backwaren werden mit nach Hause genommen. Für alle, die sofort ihr neues Können ausprobieren wollen, stellen wir im Seminar einen Teig für Übernachtgare her, der am nächsten Tag Zuhause „getestet“ werden kann. Dafür bitten wir alle Teilnehmer, eine Schüssel mit Deckel mitzubringen.

Kosten 110 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum selberbacken

## **Steaktasting am 07.11.20 von 15:00- 19:00 Uhr**

Heute geht's bei uns ums perfekte Steak! Wir verkosten Rindfleisch von Ochsen und Färsen aus der eigenen, biolandzertifizierten Aufzucht. Wir verkosten verschiedene Reifemethoden wie Dry Aging, Payer Aging und Wet Aging und setzen uns mit den verschiedenen Zubereitungsarten

auseinander. Unter anderem arbeiten wir mit Oberhitzegrill, Big Green Egg, Sous Vide- Garer und klassischen Gusspfannen. Neben bekannten Steak Cuts stellen wir Euch auch eine Vielzahl von weniger bekannten Zuschnitten wie Flanksteak, Onglet, Rib Fingers, Flapmeat, Teres Major und viele weitere vor. Anhand eines ganzen Rinder- Vorderviertels demonstriert Fleischsommeliere Katharina Mayer den Zuschnitt einiger besonderer Teilstücke vor. Die Verkostung wird begleitet von passenden Weinen und Bieren sowie hausgemachten Backwaren aus der hofeigenen Backstube. Das Seminar richtet sich an alle Fleisch- und Steakliebhaber, aber auch an Köche und Metzger, die ihr Fachwissen hinsichtlich neuer Schnitttechniken erweitern wollen.

Kosten: 120€/ Teilnehmer, inkl. Essen, Getränke, Spirituosen, Skript

## **Schweinefleischseminar am 21.11.20 - 15:00- 19:30 Uhr**

Auf dem Moirhof in Hirblingen wird seit vielen Jahren hochwertiges Schweinefleisch nach Bioland- Richtlinien produziert und veredelt. Katharina Mayer, Tierärztin und Betriebsleiterin der hofeigenen Metzgerei zeigt in diesem Seminar die Vielfalt und das Potenzial des oftmals verkannten Rohstoffs „Schweinefleisch“. Gemeinsam mit den Teilnehmern zerlegt sie ein halbes Schwäbisch- Hällisches Schwein und zeigt neben den klassischen Zuschnitten auch „Special Cuts“ wie TriTip, Papada, Secreto und Fledermaus. Nach einem Besuch im Schweinestall dürfen sich die Teilnehmer bei gemeinsam zubereiteten Spezialitäten stärken. Kulinarisch wird der Bogen gespannt von traditionellem Krustenbraten hin zu Pulled Pork, Sou- Vide gegarten Edelteilen und den oft vernachlässigten Spitzbeinen, Schwarten und Innereien, die wesentlicher Bestandteil der Vermarktung des „ganzen Tiers“ sind. Das Seminar richtet sich an Hobbyköche und Hausfrauen ebenso wie an ambitionierte Küchenprofis, die ihr Wissen hinsichtlich spezieller Schnittführung und Warenkunde erweitern wollen.