



Anmeldung  
per Mail an [info@biolandhof-mayer.de](mailto:info@biolandhof-mayer.de),  
über facebook oder direkt hier im Laden!

## Wir starten wieder durch und veranstalten wieder Seminare!

Nach unserer Corona- Auszeit bieten wir 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**

### **Ca. 4,5 Stunden**

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 incl. Essen, Getränke incl. Wein und Spirituosen, Skript, Kostproben für Zuhause.

## **Brotseminar**

### **Ca. 5 Stunden**

Auf dem Moirhof in Hirblingen werden seit über 30 Jahren Urinkel, Weizen und Roggen nach Bioland-Richtlinien angebaut und vermarktet. Betriebsleiterin Katharina Mayer und ihr Mitarbeiter Thomas Bußer zeigen in diesem Einsteigerseminar, wie aus diesen 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. Gebacken werden u. a. helles Mischbrot, Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, Dinkelbaguettes und Seelen. Alles kann auch mit herkömmlichen Küchenutensilien und Haushaltsbacköfen zu Hause nachgebacken werden. Selbstverständlich dürfen sich alle bei einer gemeinsamen „Brot- Zeit“ stärken, alle im Seminar hergestellten Backwaren werden mit nach Hause genommen. Wir stellen 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 € pro Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum Selberbacken.

## **Steaktasting**

### **Ca. 4 Stunden**

Heute geht's bei uns ums perfekte Steak! Wir verkosten Rindfleisch von Ochsen und Färsen aus der eigenen, biolandzertifizierten Aufzucht. Dabei geht es auch um verschiedene Reifemethoden wie Dry Aging, Payer Aging und Wet Aging und wir setzen uns mit den verschiedenen Zubereitungsarten auseinander. Unter anderem arbeiten wir mit Oberhitze-grill, 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. 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 € pro Teilnehmer inkl. Essen, Getränke, Spirituosen, Skript

## **Schweinefleischseminar**

### **Ca. 4,5 Stunden**

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.

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