



Verein BBQ & Grill Akademie

# Grillworkshop „WURSTEN & ASADO“

31.07.2026 von 13:00 bis 19:00 Uhr

## Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

[www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

## WURSTEN & ASADO

mit „BBQ & Wurstguru“ Masi und den zwei Asadores Adi & Leo



**Martin Schneider** [www.schluchtengriller.at](http://www.schluchtengriller.at), der legendäre Masi führt durch einen einzigartigen Wurstworkshop, begleitet mit Asado-Köstlichkeiten für zwischendurch von **Adi Bittermann** [www.adi-bittermann.at](http://www.adi-bittermann.at) und **Leo Gradl**

**Martin** ist Gründer des mehrfach ausgezeichneten **Schluchtengriller BBQ-Teams**. Mit seinen zahlreichen Erfolgen bei **KCBS-Bewerben** in Europa und den USA zählt er zu den bekanntesten BBQ-Profis in der Szene.

**Austrian BBQ Champion 2021 und 2025**



Verein BBQ & Grill Akademie

### Programm:

- Herstellung unterschiedlicher Wurstmassen - grob & fein
- Klassische & kreative Würzungen
- Wurstfüllen mit dem Wurstfüller & alternative Zubereitungen
- Räuchern & Grillen der produzierten Wurstsorten
- Tipps zu Lagerung
- Chorizo, Banater Bratwurst, Käsekrainer
- Hausgemachtes Grillbrot, Salate & Saucen
- Dessert vom Feuertisch mit Sorbet



P.S.: Die respektvolle Restverwertung - Asadoaufstrich im Glas à la Adi  
Was die zwei Asadores am offenen Feuer so zaubern werden, ist noch ganz offen.  
Lasst euch einfach von Adi & Leo überraschen - schließlich ist ja unser ASADOSOMMER  
angesagt!

### Inbegriffen im Teilnehmerbetrag sind

- die Verkostung der zubereiteten Gerichte und Getränke in verzehrerlicher Menge
- Rezepte in der Cloud
- Teilnehmerzertifikat
- Kostproben der Würste gibt`s selbstverständlich **mit nach Hause!**

### Hinweis

Alle Workshops finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, daher sind Programmänderungen möglich.