



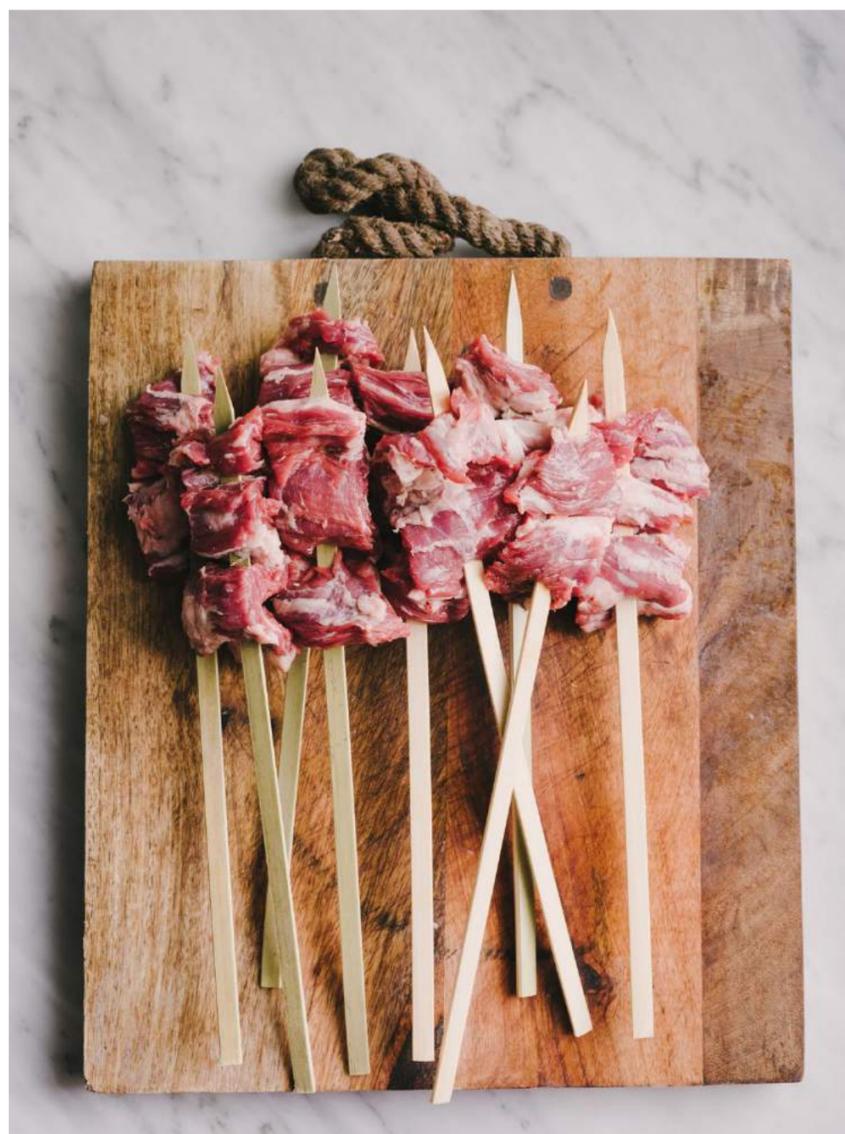
# SEI (K)EIN SPIESSER

Hela Seminarprogramm 2019

## SMOKERN. GRILLEN. SOUS VIDE...

Der Barbecue-Boom erzeugt bei vielen Verbrauchern ein enormes Interesse auf ungewöhnliche Cuts. Terres Major, Skirt Steak, oder auch das inzwischen bekannte Flank Steak stimmen den Verbraucher neugierig auf besondere Fleischstücke.

Norbert MARTIN, Diplom-Fleischsommelier und Fleischtechniker wird Sie auf dem Gebiet der Schnittführung und der verschiedenen Garmethoden auf den neuesten Stand bringen. Vom Smoker bis hin zur Sous Vide Garung werden wir Ihnen, auch anhand verschiedener Beispiele, die Garmethoden anschaulich erläutern. Mit einem Pop-Up Timer oder Sous Vide gegart, wird jedes Steak unwiderstehlich.



Als Sous Vide bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse im Vakuumkunststoffbeutel bei niedrigen Temperaturen von unter 100 °C.

Ein zartes Hüftsteak gelingt ohne viel Aufwand. Eigengeschmack, wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten und bereiten Ihrem Gaumen ein völlig neues Geschmackserlebnis.



Natürlich werden bei dem Grillseminar aus dem Hause Hela Gewürzwerk Hermann Laue die neusten Marinaden und Grillgewürze ebenfalls vorgestellt.

Unter dem Schwerpunktthema SEI (K)EIN SPIESSER werden wir den Fokus diesmal auf verschiedene Spießvariationen legen. Vom Rindfleisch-Limetten Spieß bis zum Putenspieß Peppadew erleben Sie hautnah, mit welchen piffigen Ideen Sie überzeugen können und wie einfach Hela Gewürze und Marinaden zu verarbeiten sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Lassen Sie sich inspirieren!

## *Wichtig zu wissen!*

Seminarbeginn bei allen Seminaren:

Seminarende:

Teilnahmegebühr:

17:00 Uhr

ca. 20:00 Uhr

pro Person 20,00 € zzgl. MwSt.

# HIERMIT MELDE ICH MICH VERBINDLICH ZUM SEMINAR AN:

Datum	Ort			
<input type="checkbox"/> Donnerstag	21.02.2019	Wendelinshof	Freidorfstraße 19	97957 Wittighausen/ Poppenhausen
<input type="checkbox"/> Dienstag	05.03.2019	Hela Gewürzwerk	Beimoorweg 11	22926 Ahrensburg
<input type="checkbox"/> Donnerstag	07.03.2019	BBS 2	Am Schulzentrum 2	26605 Aurich
<input type="checkbox"/> Mittwoch	13.03.2019	Altes Stadtteiltheater	Residenzplatz 17	85072 Eichstätt
<input type="checkbox"/> Montag	18.03.2019	Gewerbeschule Durlach	Grötzinger Straße 83	76227 Karlsruhe
<input type="checkbox"/> Mittwoch	20.03.2019	Fleischerei Kuhn	Dieselstraße 7	63500 Seligenstadt
<input type="checkbox"/> Dienstag	02.04.2019	Fleischerei Gigglinger	Schmidhausen 1 a	83104 Tuntenhausen
<input type="checkbox"/> Mittwoch	10.04.2019	Bildungszentrum des Fleischerhandwerks	Proviandbachstraße 5	86153 Augsburg
<input type="checkbox"/> Donnerstag	25.04.2019	FGS Aachen	Im Erdbeerfeld 20	52078 Aachen
<input type="checkbox"/> Dienstag	07.05.2019	Berufsbildende Schule Weißenfels	Tagewerbener Straße 75	06667 Weißenfels
<input type="checkbox"/> Mittwoch	08.05.2019	BSZ	Erich-Pfaff-Straße 1	02625 Bautzen

## ANMELDUNG BITTE UNTER FAX: 04102 / 496 304

Wir kommen mit \_\_\_\_\_ Personen

Firma \_\_\_\_\_

Kunden Nummer \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Ort, Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



Wir danken unserem Partner STEBA für die Unterstützung auf unseren Seminaren.

Weitere wichtige Hinweise:

- Die Teilnehmerzahl ist **begrenzt**.
- Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.
- Anmeldeschluss ist **eine** Woche vor dem Seminartermin.
- Die Anmeldebestätigung erhalten Sie **eine** Woche vor dem Seminartermin.
- Änderungen der Themen- und Zeitabläufe behalten wir uns vor.
- Der Veranstalter behält sich das Recht vor, das Seminar bei ungenügender Beteiligung abzusagen.

ONLINEFORMULAR

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg, Germany  
Tel +49(0)4102/496-0, Fax + 49(0)4102/496-304, verkauf-gewuerze@hela.eu, www.hela.eu