Der Asia-Bayern-Dog

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Weißwürste
- 10 Käse-Laugen-Stangen
- 7 rote Zwiebeln
- 400 g Mirabellen
- 3 Chilis
- 1 Ingwer (ca. 4cm)
- brauner Zucker
- Weißwurstsenf
- 1 Flasche Bier
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Frischkäse mit Kräuter
- etwas Orangensaft

Zubereitung:

- Zuerst wird alles geschnitten. Die Gurken halbiert man, entfernt mit einem Teelöffel das Kerngehäuse und schneidet die sie in halbe, dünne Scheiben. Das Kerngehäuse wird entfernt, da in diesem der Wasseranteil sehr hoch ist und dieses Wasser den Salat später zu wässerig machen würde. Die Scheiben gibt man dann in eine Schüssel. Dann hackt man den Dill ganz fein und gibt ihn zu den Gurken. Im Anschluss Hackt man die Chilis, den Ingwer und 1 der Zwiebeln ebenfalls klein und gibt alles in eine weitere Schüssel. In die dritte Schüssel schneidet man die restlichen Zwiebeln und diese in halbe Ringe.
- Wenn alles geschnitten ist, stellt man den Salat fertig, damit dieser Zeit hat zu ziehen. Dafür gibt man noch den Becher Frischkäse zu den Gurken und dem Dill, salzt und pfeffert alles und schon ist der Salat fertig. Nur noch kurz sorgfältig durchgemischt und schon kanns weiter gehen.
- Nämlich mit dem Starten der Kohlen. Ich verwende in diesem Rezept einen 3/4 . Wenn dieser durchgeglüht ist, richtet man eine 2-Zonen-Glut

im ein und stellt einen (in diesem Fall die) direkt über die Kohlen und lässt ihn aufheizen. Nach etwa 10 Minuten ist es dann soweit. Man kann mit der Herstellung des Chutneys beginnen.

- Dafür gibt man etwas Öl in den Dutch Oven und dünstet die Zwiebel-Chili-Ingwermischung darin leicht an. Noch bevor Röstaromen entstehen gibt man dann die entsteinten Mirabellen mit in den DO und karamellisiert alles mit ungefähr 3-4 EL braunem Zucker. Ist dies geschehen, löscht man alles mit einem kleinen Schuss Orangensaft ab. Sobald dieser einreduziert ist, kippt man wieder etwas nach. Diesen Vorgang wiederholt man einige Male, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist und die Mirabellen weich sind. Das dauert bei voller Hitze etwa 15 Minuten.
- Nun nimmt man den Dutch Oven vom Grill, macht den Deckel zu und stellt ihn beiseite. Der heiße Gußtopf hält das Chutney eine ganze Weile warm. Jetzt stellt man eine auf den Grill. Ebenfalls wieder direkt über die Kohlen und bringt etwas Butter darin zum schmelzen. Darin dünstet man die restlichen Zwiebeln glasig. Dann löscht man alles mit etwa einer halben ab, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles solange kochen, bis das Bier wieder fast verkocht und die Zwiebeln schön weich sind.
- Während die Zwiebeln am schmoren sind, mischt man noch etwa 5 EL Weißwurstsenf mit einem kleinen Schuß Bier und schon ist auch die Sauce fertig. Jetzt muss man nur noch die Weißwürste schälen und halbieren.
- Dann kann es endlich losgehen. Sobald die Zwiebeln vom Grill sind, grillt man die Weißwursthälften kräftig an. Auch die Laugenstangen halbiert man und röstet sie leicht auf dem Grill.
- Nun kann man den HotDog zusammenbauen. Dafür werden 2 Weißwursthälften auf den Laugenspitz gelegt, darauf verteilt man etwas Chutney, darüber die Zwiebeln und zuletzt gibt man die Sauce darauf. So einfach ist ein richtig leckerer und vor allem ausgefallener HotDog entstanden. Diesen serviert man dann mit dem feinen Gurkensalat.

[amd-yrecipe-recipe:21]

Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefülltem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer

- 1 – 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 – 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.

Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.

Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 – 1,5 Stunden in den Grill.

Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.

Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.

Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.

Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa12 – 15 Minuten bis zur gewünschten brauchen.

Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.

Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy

Die Dutch Oven Trilogie

Zutaten:

- 2 Rehkeulen
- 1 L Reh- oder
- 1 L
- 0,7 L Rotwein
- Wildgewürzmischung von
- 5 Zwiebeln

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Feigen
- Honig
- Balsamicocreme
- Preiselbeeren
- 750 g Knödelbrot
- 750 ml Milch
- 90 g Butter
- 7 – 8 Eier
- 4 Pack Baconstreifen
- etwas Schnittlauch
- 400 g Pilze
- Tomatenmark

Zubereitung:

1. Als Ausgangsprodukt dienen uns zwei Rehkeulen. Diese Keulen werden nun zuerst ausgebeint und pariert. Eine der Keulen teile ich nun in ihre einzelnen Muskelstränge auf, die andere schneide ich einfach in mundgerechte Gulaschstücke.
2. Dann werden die Zwiebeln geschnitten. Drei davon in halbe Ringe und die restlichen zwei in kleine Würfel. Die Ringe benötigen wir für das Gulasch und die Würfel brauchen wir für den Knödelteig. Nun noch schnell den Schnittlauch gehackt, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und schon können wir uns um die Knödelmasse kümmern.
3. Dafür erhitze ich die Milch und die Butter zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf bis es warm ist. Es soll nicht kochen, wirklich nur warm sein. Währenddessen gebe ich die Semmelwürfel in eine Schüssel und, sobald die Milchmischung soweit ist, übergieße alles mit der warmen Milch. Jetzt gebe ich die Frühlingszwiebelringe und die Schnittlauchröllchen noch dazu und vermische alles gründlich. So lasse ich die Masse dann mindestens 10 Minuten ziehen.
4. Diese Zeit nutze ich, um die mit Speck auszulegen. Zuerst sprühe ich sie mit ein und lege dann gleichmäßig die Speckscheiben hinein. Dabei achte ich darauf, dass kein Gusseisen mehr durch den Speck schaut. Sollte man kein Trennspray haben, dann nimmt man einfach Butter oder Öl und streicht den Dutch Oven damit aus.

5. Wenn das dann erledigt ist, knete ich noch die Eier in den Knödelteig und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Mit dem Salz gehe ich hierbei sehr sparsam um, da durch den Bacon schon sehr viel Salz am Knödel sein wird. Optional kann hier noch mit Muskat gewürzt werden. So abgeschmeckt kommt der Teig dann in die Form. Nun noch schnell den Bacon oben zugeklappt, evtl. über gebliebener Bacon darauf verteilt und fertig.
6. Während ich nun den Anzündkamin starte, würze ich noch das Fleisch. Dafür nehme ich eine Fertiggewürzmischung, das . Salz und Pfeffer verwende ich nicht, da beides schon sowohl in der Mischung, als auch im Fond verwendet wurde.
7. Jetzt ist es soweit, endlich wird gedutcht! Ich gebe sämtliche Kohlen unter den Dutch Oven, denn ich benötige hohe Hitze von unten, um das Fleisch anbraten zu können. Hier verwende ich meinen Dutch Oven für die Keule. Gleichzeitig erhitze ich etwas Fett im Inneren und brate dann die Keulenstücke scharf an.
8. Nachdem diese angebraten und wieder aus dem Dutch Oven entfernt wurden, röste ich 1 EL Tomatenmark an und lösche das dann mit etwa 500 ml Portwein, 500 ml Rehfond und etwas Rotwein ab. Dabei achte ich darauf, dass sich der Bratensatz vom Boden des Dutch Oven löst und als Geschmack nun in der Soße ist. Ist das geschehen, kommt das Fleisch wieder zurück und der Deckel wird geschlossen.
9. Nun heize ich die vor, erhitze wieder etwas Öl und brate das Rehgulasch darin an. Dann kommt wieder ein Esslöffel Tomatenmark, 3 große Esslöffel Preiselbeeren und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Ist das geschehen, lösche ich wiederum mit 0,5 L Portwein, 0,5 L Rehfond und etwas Rotwein ab.
10. Jetzt ist es soweit, es wird gestapelt. Ganz unten steht die K8 mit dem Gulasch. Unter diese lege ich etwa 18 Kohlen, damit das Gulasch schön köcheln kann. Auf ihren Deckel gebe ich 14 Briketts und stelle den Big BBQ mit den Keulenstücken darauf. Auf diesen Deckel gebe ich nun 18 Briketts und stelle dann noch die Gugelhupfform mit dem Semmelknödel darauf auf welche ich nochmals 10 Briketts lege. So lasse ich alles nun in Ruhe garen.
11. Nach etwa 1 Stunde ist der Knödel fertig. Das überprüfe ich mit einem Holzstäbchen. Dieses stecke ich in den Knödel und wenn es ohne Teigrückstände wieder herausgezogen werden kann, ist dieser fertig.

Dann nehme ich ihn von dem Turm herunter und stelle ihn mit den Briketts auf dem Deckel einfach neben hin. So bleibt er schön warm und kann später auch warm serviert werden.

12. In den nächsten 30 Minuten überprüfe ich, ob sich noch genügend Flüssigkeit in den Dutch Öven befindet. Sollte das nicht so sein, gieße ich einfach Wein und/oder Fond nach.
13. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereite ich noch die Feigen vor. Von diesen schneide ich einfach den Deckel ab und schneide sie überkreuz ein, so das sie am unteren Teil aber noch zusammenhängen. Ist dann das Fleisch nach insgesamt 1,5 Std. Garzeit fertig, nehme ich alles von den Kohlen runter, nehme den Deckel des Dutch Ovens und lege ihn umgedreht auf die Kohlen und lasse ihn nochmals etwas aufheizen. So entsteht eine kleine Pfanne und in dieser werde ich die Feigen anbraten. Diese gebe ich in diese Pfanne, die Schnitte nach oben und übergieße sie mit jeweils einem TL Honig und je einem Spritzer Balsamicocreme. So brate ich die Feigen für etwa 5 Minuten an.
14. Diese Zeit nütze ich um den Knödel aus der Gugelhupfform zu lösen und schon mal die Teller anzurichten. Dann noch schnell ne Feige darauf und fertig.

Dieses Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich. So eine Geschmacksexplosion ist phantastisch. Diese verschiedenen Aromen auf einem Teller harmonieren perfekt. Man hat dieses wunderbar fruchtige und saftige Reh, den derben und deftigen Knödel dazu und diese leichte und süße Feige. Ein kleiner Traum aus einem schwarzen Turm.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:20]

1. Grillseminar auf der Madrisa Alm

Am 29.09.2018 gaben wir unser erstes Grillseminar auf der Madrisa Alm im wunderschönen Montafon. Bei herrlichem Wetter durften wir die Seminarteilnehmer auf etwa 1500 Höhenmeter zugegebenermaßen etwas nervös begrüßen. Man gibt ja schließlich nicht jeden Tag sein erstes Grillseminar. Nach kurzer Führung durch die Alm und aufteilen der Zimmer starteten wir dann endlich die Kohlen. Bis diese vorgeglüht waren, hielt Christoph einen kleinen Vortrag über unterschiedliche Kohlearten und so konnte unser kurzweiliges Seminar starten.

Bevor es allerdings an den ersten Gang ging, mussten wir noch die Beilage für den zweiten vorbereiten. Da entschlossen wir uns für den Mafiatopf von Master Sir Buana alias Uwe Bender.

Zutaten:

- 1 kg Zwiebeln
- 100 g Baconwürfel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 10 schwarze Oliven gehackt
- 2 EL Cranberries
- 1 EL Karpern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Zwiebeln vierteln
- Speck und Zwiebeln im (26 Briketts) anbraten. Dabei sind alle Briketts unter dem Dutch Oven.
- Nach kurzer Zeit alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven geben, umrühren, den Deckel schließen und etwa 2 – 3 Std. köcheln lassen.

Dabei gebe ich 8 Kohlen unter den DO und den Rest auf den Deckel.
- Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit im DO schauen.

Dann ging es endlich mit knurrenden Mägen an den ersten Gang. In diesem machten wir gemeinsam mit den Teilnehmern eine wunderbare Kreation aus Weißwürsten, Wraps und Obazda. Die Reaktionen darauf waren unbeschreiblich! Ich glaube, alle waren mehr als nur skeptisch.

Zutaten:

- 5 Weißwürste
- 5 Wraps
- 1 – 2 Pack
- Zwiebeln
- geriebener Käse

Zubereitung:

- Als erstes werden die Weißwürste halbiert und die Haut wird abgezogen
- Nun streiche ich eine Hälfte eines Wraps mit Obazden ein und lege die Weißwursthälften in den Wrap.
- Darauf verteile ich etwa einen TL Weißwurstsenf.
- Das alles bestreue ich mit gehackter Zwiebel, dem geriebenen Käse und würze mit einer Prise Cayennepfeffer ab.
- Nun wird der Wrap zusammengerollt und bei hoher Hitze auf den Grill gelegt. Zuerst direkt und sobald die ersten Grillstreifen entstanden sind indirekt. Nach etwa 5 – 10 Minuten ist die Weißwurstrolle fertig.
- Jetzt stecke ich im Abstand von etwa 3 cm einige Zahnstocher in die Rolle und schneide zwischen ihnen durch die Rolle. So entstehen kleine Weißwurstwrap-Lollies.

Nach der anfänglichen riesen Skepsis über diese scheinbar doch fragwürdige Kreation zauberte dieser erste Gang aber dann tatsächlich ein breites Lächeln in die Gesichter unserer Seminarteilnehmer. Mit einer solchen Geschmacksexplosion hatte wohl keiner gerechnet. Und somit war dann das Eis gebrochen und wir konnten weitermachen.

Der zweite Gang hieß dann:

Gefülltes Schweinefilet, gefüllte Pilze und der Mafiatopf

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas
- geröstete Pinienkerne
- geriebener
- Salz und Pfeffer
- 8 große Champignons
- 2 EL Öl
- 1 gewürfelte Tomate
- 80 g geriebener
- 4 Stängel Basilikum gehackt
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Filets mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden
- Die Innenflächen salzen, pfeffern und mit Pesto Rosso bestreichen
- Pinienkerne und Parmesan darauf verteilen
- Dann die Filets wieder einrollen und mit Zahnstochern feststecken, dass sie nicht mehr aufgehen können.
- Pilzstile entfernen und kleinhacken
- Pilze mit etwas Öl einpinseln
- Aus der Tomate, Bergkäse, Basilikum, Zitronensaft, Kräutersalz und den gehackten Stielen eine Masse zum füllen der Pilze herstellen und diese damit füllen.
- Den Grill für indirektes grillen vorbereiten und auf etwa 180°C vorheizen.
- Nun die Filets in den indirekten Bereich geben und einige Räucherchips über den Kohlen verteilen. Die Filets werden bis zu einer Kerntemperatur von 58-60°C gegrillt.
- Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze auf den Grill geben und die Filets mit der übrig gebliebenen Füllung der Pilze bestreichen und überbacken.
- Sobald die Pilze weich sind, ist alles fertig.

Also jetzt mal ganz ehrlich, es ist echt was anderes ein Grillvideo zu drehen oder

einen Blog zu führen als direkt mit Menschen zu arbeiten. Umso schöner ist dann das Gefühl, wenn es geklappt hat und das Grillgut auf den Punkt genau vom Grill kommt. Und noch viel schöner ist es, wenn es dann auch jedem schmeckt! Wir konnten uns sensationell saftiges Schweinefilet mit einer wunderbar mediterranen Füllung schmecken lassen. Mein persönliches Highlight bei diesem Gang waren aber die Pilze. Diese phänomenal käsig-fruchtige Füllung ist der Hit! Und der Zwiebeltopf war auch wieder super. Das war eine absolut stimmige Komposition.

Auch wenn der Bauch nun erst mal voll war, mussten wir trotzdem schnell weitermachen. Als nächstes gab es BBQ Altperlachs Kässpatzen-Bacon-Bomb, Hasselback Kartoffeln und Sour Cream:

Zutaten Bacon Bomb:

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- ca. 40 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer oder eine
- Käsespatzen
- zum glasieren
- Zwiebeln
- brauner Zucker

Zubereitung:

- Das Hackfleisch würzen und ordentlich vermischen
- Aus den Baconstreifen ein schönes Netz legen
- Hackfleisch auf dem Netz verteilen
- Mit den Käsespatzen belegen
- Nun zusammenrollen
- Bei 150°C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von max. 60°C grillen. (gemischtes Hackfleisch sollte zwar immer durcherhitzt sein, aber im Kern der Bacon Bomb befinden sich ja die Spätzle. Das Fleisch liegt weiter außen und ist somit früher durch.
- Ab einer KT von 40°C alle 10 Minuten mit der BBQ Sauce glasieren
- Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- In einem heißen Topf oder Dutch Oven andünsten
- Mit Zucker bestreuen

- Mit Bier ablöschen und einkochen lassen

Zutaten Kartoffeln und Sour Cream:

- 500 g Magerquark
- 200 g Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL
- 1 kg Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

- Zwiebel ganz fein hacken
- Knoblauch schälen und pressen
- alles miteinander vermischen und etwas durchziehen lassen
- Die Kartoffeln einschneiden. Dabei darauf achten, dass man nicht durchschneidet
- Mit Öl bepinseln
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In Alufolie einwickeln und so “Bonbons” formen
- Die Alufolienpäckchen direkt auf oder neben die Kohlen legen
- Etwa 30 – 45 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) grillen lassen bis sie weich sind

Das war ein wirklich mächtiger Gang! Aber auch dieser war sensationell! Die Käsespatzenfüllung in der Bacon Bomb ist der Hit! Gepaart mit den leckeren Gewürzen ein kleiner Traum.

So gestärkt beschlossen wir nun etwas Pause einzulegen. Da war ja nämlich noch ein weiter Gang. Nun begannen wir aber erst einmal, unsere Erfahrungen auszutauschen und etwas gegen unsere vollen Bäuche zu tun.

Um den Bergblütenburger kamen wir dann aber letztendlich nicht mehr herum. Dieser phänomenale Burger musste noch rein.

Zutaten:

- 800 – 1000 g Rinderhackfleisch
- 5 Weißbier-Burger-Buns
- Bergblütenkäse
- 5 Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 4 cm Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriandergrün
- Worcestersoße
- 1 Limette
- 1 Chili
- Zwetschgen-BBQ-Sauce

Zubereitung:

- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- formen. Evtl. mit Käse füllen
- die Mango in Würfel schneiden
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Koriandergrün und Ingwer hacken
- Mango, Preiselbeeren, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Abrieb der Limette, Saft einer halben Limette, gehackte Chili in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken
- Den Grill für direkte und indirekte hohe Hitze vorbereiten
- Die Pattys grillen und zum Schluß nochmal mit Käse belegen
- Buns aufschneiden und auf dem Grill anrösten
- Nun den Burger bauen. Auf die Unterseite des Buns kommt etwas Sauce, dann ein Salatblatt, das Patty, das Chutney und zuletzt der Deckel

Mit diesem leckeren Burger, den wir schnell mal auf der Feuerplatte gemacht haben, konnten wir dann unser erstes Seminar beenden und zum gemütlichen

Teil übergehen. Alle Teilnehmer blieben über Nacht auf der Alm und wir konnten einen wunderbaren Abend nach einem überragenden Tag genießen. Die Stimmung war den ganzen Tag über super. Es schreit förmlich nach Wiederholung und so könnt ihr euch schon mal darauf freuen, im Frühjahr vielleicht die nächsten zu sein, die mit uns auf der Madrisa Alm ein super Wochenende verbringen können.

Nun bleibt mir nur noch, mich bei einigen Menschen zu bedanken. In erster Linie sind das natürlich unsere Seminarteilnehmer. Ohne diese würde ein Seminar schließlich nicht stattfinden. Es hat uns alle sehr gefreut, jeden einzelnen von euch Kennenlernen zu dürfen. Ihr wart spitze!

Ihr könnt euch sicherlich vorstellen, was für ein enormer logistischer Aufwand dahinter steckt, ein Seminar auf einer Berghütte auf ungefähr 1500 Metern zu geben. Da geht es nicht nur um den Einkauf, sondern um viel mehr. Z.B. muss das gesamte Equipment sorgfältig geplant, verladen und transportiert werden. Das Menü muss geplant und ggf. erst getestet werden. Und und und… Alles was vergessen wurde, fehlt und kann nicht mal schnell geholt werden.

Deshalb bedanke ich mich hier beim besten Team der Welt, bei meinem!

Dann darf natürlich der “Hüttenwirt” nicht fehlen. Vielen Dank an Markus, den Pächter der Madrisa Alm und Initiator des ersten Seminars. Schaut doch mal bei ihm vorbei www.madrisa-alm.at , die Alm ist Klasse, top ausgestatten und wunderschön gelegen.

Zum Abschluss lasse ich noch einige Bilder sprechen, die sagen eh mehr als 1000 Worte: