
Verstehen, begreifen, erleben. Betriebs- besichtigung inklusive.

Fester Bestandteil unserer Mittwochs-Kurse ist eine Betriebsbesichtigung, bei der Sie die wichtigsten Stationen des Fleischbetriebs kennenlernen. Wir nehmen Sie mit in die wichtigsten Bereiche, wo wir Sie mit interessanten Details versorgen.

- Zerlegung
- Reiferäume
- Zuschchnitt
- Räucherammer
- Wursterei
- Küche



Schon gegrillt oder gebraten? Unser Grobian.

Die klassische Bratwurst mit grober Textur – etwas pfeffriger, etwas deftiger, schmeckt auch ohne Soße.



Scharfenbaum GmbH
Röhlenstraße 21 • 59929 Brilon-Madfeld

0 29 91 / 3 9 6
info@scharfenbaum-gmbh.de
www.scharfenbaum-gmbh.de

Kochkurse



WENN SCHON FLEISCH DANN RICHTIG



Die Mittwochs-Kurse Programm 2020

Unsere Mittwochs-Kurse

Wenn schon Fleisch, dann richtig – das ist unsere Philosophie. Es erfordert Wissen und Gewissen, Empathie und Respekt, um als Fleischerzeuger und -verarbeiter einen guten Job zu machen.

Von dieser Haltung möchten wir etwas weitergeben. »Wenn schon Fleisch, dann richtig« bedeutet für uns eben auch, dass ein gutes Stück Fleisch gut weiterverarbeitet wird. In unseren neuen Mittwochs-Kursen rund um das Thema Fleischzubereitung lernen Sie es: immer wieder mittwochs!

Herzlichst Ihr
Hans-Jörg Scharfenbaum



Der Ablauf

- Begrüßung und Betriebsführung in Madfeld
- Einführung in die Schnitttechniken
- Praktischer Teil mit Vorbereitung und Verarbeitung des Fleisches
- Kochteil mit Zubereitung in der Küche
- Anschließend gemeinschaftliche Verkostung
- Ausklang mit kleiner Überraschung zum Mitnehmen

Was Sie wissen müssen

- Kosten 98,- € pro Person / Dauer ca. 240 Minuten
- Mindestalter 18 Jahre
- Kurse werden ab einer Mindestanzahl von 10 Teilnehmern ausgerichtet.
- Sämtliche Zutaten und Getränke (Wein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser) sind inklusive.
- Die notwendigen Kochutensilien werden Ihnen zur Verfügung gestellt.

Sondertermine für Gruppen

Sie möchten als Verein, Kollegium, Abteilung oder mit einer anderen Gruppe ab 10 Personen zu uns kommen und einen Kurs außerhalb der Termine buchen? Gern, sprechen Sie mit uns über Ihren Wunschtermin und Ihre Vorstellungen. Wir schauen, was wir für Sie tun können!

Das Kursprogramm



Wenn schon Steak, dann richtig!

Schuhsohle war gestern! Bei uns lernen Sie die wichtigsten Zuschnitte kennen wie Filet, Rumpsteak, T-Bone, Rib-Eye, Chateaubriand und Entrecôte. Wir vermitteln Ihnen das Wissen über Herkunft, Abhängen, Garmethoden und Temperaturen. Und zu guter Letzt trainieren Sie selbst wie man das perfekte Steak zubereitet!

Termine:

Mittwoch, 6. Mai,
17.00–21.00 Uhr

Angeber-Kochkurs (nicht nur für Männer)

Flanksteak, Nierenzapfen, Bürgermeisterstück und Kachelfleisch – Sie wissen nicht was das ist? All diese Spezialitäten werden Sie kennen lernen und wissen wie man sie zubereitet, wenn Sie unseren Experten-Kurs inklusive Schauerlegung absolviert haben. Aber Vorsicht: es wird recht deftig und zünftig.

Termin:

Mittwoch, 26. August,
17.00–21.00 Uhr



Wilder Abend

Wild selbst zubereiten? Davor schrecken viele zurück. Mit unserem Kurs gewinnen Sie mehr Sicherheit. Welche Tiere zählt man zur Gattung Wild? Welche Unterschiede bestehen gegenüber Wild und anderem Fleisch? Zerlegen, verarbeiten und mit den passenden Gewürzen und Zutaten zubereiten und verkosten. Freuen Sie sich auf einen besonders wilden Abend.

Termin:

Mittwoch, 28. Oktober,
17.00–21.00 Uhr

Anmeldung

Sie haben Interesse, an einem Mittwochs-Kurs teilzunehmen und sich verbindlich anzumelden? Buchen Sie per Telefon oder E-Mail. Sie erhalten umgehend eine Bestätigung von uns.

0 29 91 / 3 96 oder
info@scharfenbaum-gmbh.de