



# Willkommen an der BBQ Uni

deiner Destination für ein einzigartiges  
kulinarisches Abenteuer!

# Unsere Grill- und Kochschule

mehr als nur ein Ort zum zubereiten von Mahlzeiten

## Grilleidenschaft, Kochfreude, Genuss. Vereint.

Kochkurse sind interaktiv und lehrreich, wobei jeder Teilnehmer die Möglichkeit hat, unter Anleitung erfahrener Instrukturen köstliche Gerichte zuzubereiten.

Egal, ob du deine Grillfähigkeiten verbessern, neue kulinarische Techniken erlernen oder einfach nur eine gute Zeit haben möchtest – bei uns bist du genau richtig. Mach dich bereit für ein kulinarisches Abenteuer an der BBQ Uni, wo die Liebe zum Grillen und Kochen in jeder Mahlzeit zum Ausdruck kommt!

Neben den praktischen Koch- und Grillkursen bieten wir auch Veranstaltungen wie Grillwettbewerbe, Themenabende und kulinarische Events an, um die BBQ Uni zu einem Ort der Begegnung und des Genusses zu machen. Die BBQ Uni in Berlin-Lichtenberg steht für Qualität, Kreativität und Gemeinschaft.

Die BBQ Uni, idyllisch gelegen im lebendigen Bezirk Lichtenberg, ist ein Ort, der sich der Kunst des Grillens und Kochens in all ihren Facetten widmet. Unser Ziel ist es, eine Gemeinschaft von Gleichgesinnten zu schaffen, die die Freude am gemeinsamen Genießen teilen. Hier erwartet dich eine einladende Atmosphäre, die sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Hobbyköche geeignet ist.

BBQ Uni ist nicht nur ein Ort zum Lernen, sondern auch ein Treffpunkt für Grill-Enthusiasten aus der Umgebung. Wir glauben an den Austausch von Erfahrungen und das gemeinsame Feiern von kulinarischen Erfolgen.

Das Kursangebot der BBQ Uni reicht von Einsteiger-Grillkursen, in denen die Grundlagen des Grillens erklärt werden, bis zu fortgeschrittenen Kursen, die sich auf spezifische Grilltechniken, Würzmittel und Gerichte konzentrieren. Unsere Grill- und

Unsere hochqualifizierten Grillmeister und Kochexperten sind stolz darauf, ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft für die kulinarischen Künste weiterzugeben. In unseren modernen Küchen- und Grillräumen bieten wir eine Vielzahl von Kursen und Workshops an, die von den Grundlagen des Grillens bis zu fortgeschrittenen kulinarischen Techniken reichen.

Die BBQ Uni zeichnet sich durch ihre umfassende Herangehensweise an das Grillen aus. Wir verstehen, dass Grillen mehr ist als nur Fleisch auf den Rost zu legen – es ist eine Kunst, die Geduld, Präzision und Kreativität erfordert. Unsere Kurse decken eine breite Palette von Grillstilen ab, von der Kunst des traditionellen deutschen Grillens bis zu exotischen Grillmethoden aus der ganzen Welt. Unser Standort in Berlin-Lichtenberg wurde bewusst gewählt, um eine lebendige und zugängliche Umgebung zu schaffen. Die



# AROUND THE WORLD CLASSES

Erlebe die Welt des Grillens in unseren international inspirierten



**T**auche ein in die kulinarischen Traditionen der Kontinente und beherrsche die Kunst des Grillens von Nordamerika bis Ozeanien. Entdecke die Geheimnisse saftiger amerikanischer BBQ-Ribs, perfekt gewürzter südamerikanischer Asado-Grillspezialitäten, exotischer afrikanischer Braai-Köstlichkeiten, asiatischer Grillkunst mit Wok und vielem mehr.

Unsere leidenschaftlichen Grillmeister führen dich durch eine geschmackliche Weltreise, bei der du nicht nur köstliche Gerichte zubereitest, sondern auch die kulturelle Vielfalt und Faszination des Grillens auf jedem Kontinent erlebst. Mach dich bereit für eine Grillreise, die deine Sinne verzaubern wird!



# ASIAN CLASS

Eine aromatische Reise durch die vielfältigen Grilltraditionen Asiens



**W**illkommen zu unserem faszinierenden Grillkurs, der dich auf eine aromatische Reise durch die vielfältigen Grilltraditionen Asiens entführt! Tauche ein in die Welt der Wok-Kreationen, der duftenden Gewürze und der exotischen Aromen, die diesen Kontinent kulinarisch so einzigartig machen.

In unserem Asien Grillkurs wirst du von erfahrenen Grillmeistern angeleitet, wie du die Kunst des Grillens und Wokkens perfektionieren kannst. Lerne die Geheimnisse der saftigen Teriyaki-Hähnchen aus Japan, die würzigen Satay-Spieße aus Indonesien und die delikaten Dumplings aus China.

## 1. Japanische Teriyaki-Hähnchenspieße:

Zarte Hähnchenstücke, mariniert in einer hausgemachten Teriyaki-Sauce aus Sojasauce, Ingwer und Knoblauch, auf Spießeln gegrillt und mit Sesamsamen und Frühlingszwiebeln garniert.

## 2. Koreanisches Bulgogi-Rindfleisch:

Dünne Rindfleischscheiben, mariniert in einer süß-sauren Mischung aus Sojasauce, Birnensaft und Sesamöl, auf dem Grill kurz angebraten und mit Kimchi und Reis serviert.

## 4. Chinesischer Wok-Gebratener Gemüse-Nudelsalat:

Frisches Gemüse und asiatische Nudeln, im Wok gebraten und mit einer leichten Sojasauce, Ingwer und Knoblauch gewürzt, mit gerösteten Erdnüssen und Koriander verfeinert.

Dieses aufregende asiatische Grillmenü bringt die Aromen der verschiedenen Regionen Asiens direkt auf den Grill. Von Japan über Korea bis nach Thailand und Vietnam – die Teilnehmer werden eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Zubereitungstechniken erleben und dabei ihre Grillkünste perfektionieren.

Egal, ob du ein Anfänger im Grillen bist oder bereits ein erfahrener Hobbykoch, dieser Kurs bietet eine unterhaltsame und lehrreiche Erfahrung. Erweitere deine kulinarischen Fähigkeiten, während du die Vielfalt der asiatischen Grillkunst erlebst und die kulturelle Bedeutung hinter jedem Gericht verstehst.

Bereite dich darauf vor, von den scharfen Aromen der thailändischen Küche bis zu den köstlichen Grillgerichten Koreas zu reisen. Freue dich auf eine genussvolle Reise, die nicht nur deine Grillkünste bereichert, sondern auch einen Einblick in die kulinarische Finesse Asiens gewährt. Lass uns gemeinsam die Aromen dieses faszinierenden Kontinents erkunden!

## 3. Thailändische Garnelensatays mit Erdnusssauce:

Saftige Garnelenspieße, mariniert in einer würzigen thailändischen Gewürzmischung, gegrillt und mit einer cremigen Erdnusssauce, Koriander und Limettenkeil garniert.

## 5. Vietnamesische Sommerrollen mit Hoisin-Dip:

Reispapierrollen gefüllt mit knackigem Gemüse, Reismudeln und Garnelen, serviert mit einem Dip aus süßer Hoisinsauce, Erdnüssen und frischen Kräutern.