



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





Willkommen zu unseren exklusiven Masterclasses für Grillkurse

Willkommen zu unseren exklusiven Masterclasses für Grillkurse, wo die Kunst des Grillens zur Perfektion gebracht wird! Unsere Masterclasses sind darauf ausgerichtet, Grillenthusiasten auf eine anspruchsvolle kulinarische Reise mitzunehmen, bei der sie nicht nur Grillmeister werden, sondern wahre Grillkünstler.

In diesen intensiven Masterclasses vertiefen sich die Teilnehmer in fortgeschrittene Grilltechniken, verfeinern ihre Fähigkeiten und lernen, wie sie jedes Grillgut in ein Meisterwerk verwandeln können. Von der optimalen Temperatureinstellung über die Kunst der Marinaden bis hin zur Präsentation auf dem Teller – unsere Masterclasses bieten ein tiefgehendes Verständnis für die Welt des Grillens.

Die erfahrenen Grillmeister, die diese Kurse leiten, teilen nicht nur ihre Expertise, sondern auch ihre Leidenschaft für die perfekte Grillkunst. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, direkt von den Profis zu lernen, ihre Techniken

Angerundet wird jede Masterclass durch eine Verkostung der zubereiteten Gerichte, begleitet von erlesenen Getränken. Die Teilnehmer können ihre neu erworbenen Fähigkeiten sofort in die Praxis umsetzen und die Ergebnisse ihrer Arbeit gemeinsam mit anderen Grillbegeisterten genießen.

Unsere Masterclasses für Grillkurse bieten eine einzigartige Gelegenheit für leidenschaftliche Grillfans, ihr Wissen zu vertiefen, ihre Fertigkeiten zu verfeinern und sich von der Begeisterung für das perfekte Grillen inspirieren zu lassen. Tauche ein in die Welt der Meisterklasse und werde zum Grillkünstler!

zu beobachten und individuelles Feedback zu erhalten, um ihre Fähigkeiten auf das nächste Level zu heben.

Jede Masterclass ist auf ein spezifisches Grillthema ausgerichtet, sei es die Kunst des perfekten Steaks, die Geheimnisse der Raucharomen oder die Kreation von Gourmet-Gerichten vom Grill. Durch die begrenzte Teilnehmerzahl wird eine persönliche Atmosphäre geschaffen, die den Austausch von Wissen und Erfahrungen fördert.

Die Masterclasses finden in einer professionellen Grillumgebung statt, ausgestattet mit modernsten Grills und Kochgeräten. Die Teilnehmer haben Zugang zu hochwertigen Zutaten und erhalten exklusive Einblicke in die Auswahl und Zubereitung von erstklassigem Grillgut.



Unsere Grundlegende WAGYU Masterclass



Tauchen Sie ein in die Welt des Wagyu-Rindfleischs mit unserem exklusiven Grillkurs. In diesem Kurs werden wir die Kunst des Grillens von Wagyu-Rindfleisch in fünf Gängen erkunden, angefangen von erfrischenden Vorspeisen bis hin zu einem himmlischen Dessert ohne Fleisch.

Vorspeise:

Wagyu-Bouillon mit Rucola und Parmesan
Zartes Wagyu-Rindfleisch dünn geschnitten und mit frischem Rucola, Parmesanspänen in einer würzigen Wagyu-Bouillon serviert.

Zwischengang:

Wagyu-Slider mit karamellisierten Zwiebeln
Miniatur-Wagyu-Burger mit saftigen Patties

und karamellisierten Zwiebeln auf einem weichen Brötchen.

Rezept:

- Wagyu-Hackfleisch zu kleinen Patties formen und auf dem Grill braten.
- Zwiebeln in Butter karamellisieren und über die Patties legen.
- Zwischen weichen Burgerbrötchen servieren.

Hauptspeise:

Gegrillte Wagyu-Tranchen mit Trüffelbutter
Saftiger Wagyu-Vegas Cut oder Wagyu-Flank-Steak perfekt gegrillt, aufgeschnitten mit aromatischer Trüffelbutter serviert.

Tataki:

Wagyu-Tataki mit Ponzu-Soße
Wagyu-Fleischwürfel aus der Chuck-Roll kurz angebraten, in dünne Scheiben geschnitten und mit einer erfrischenden Ponzu-Soße serviert.

Exklusives Dessert:

Matcha-Tiramisu mit Grüntee-Schicht
Ein erfrischendes und leichtes Dessert mit einer Schicht aus grünem Matcha-Tee, Mascarpone-Creme und luftigen Biskuits.

Unser Grillkurs bietet Ihnen die Möglichkeit, die delikate Welt des Wagyu-Grillens zu entdecken und diese exquisiten Gerichte zu meistern. Wir laden Sie ein, sich uns anzuschließen und sich von den Aromen und Texturen verzaubern zu lassen.