

THE LAND ROVER CLUB – EVENTPROGRAMM



THE STOI STORY

ZU GAST BEI LUCKI MAURER IN NIEDERBAYERN
SAMSTAG, 6. MAI 2023



FLEISCH CODEX

VOM LEBEN UND ARBEITEN EINES KULINARISCHEN MULTITALENTS

Wenn Sie sich der Schergengrub, dem einsam gelegenen Hof von Lucki Maurer nähern, können Sie bereits erahnen, dass hier etwas Besonderes auf Sie wartet. Eingebettet in die idyllische Landschaft Niederbayerns hat er das über 300 Jahre alte Bauernhaus saniert und in den ehemaligen Kuhstall eine Kochschule, eine Wagyu-Manufaktur und ein Restaurant gebaut. Benannt hat er es nach dem bayerischen Wort für Stall: STOI. Hier fühlt sich der ausgezeichnete Koch, mehrfache Buchautor und Deutschlands erster Wagyu-Züchter am Wohlsten und kann leben, was ihm besonders liegt: ein nahbarer Gastgeber zu sein.

Im STOI finden regelmäßig BBQ- und Steak-Workshops statt, die den Teilnehmern Maurers Philosophie, seinen „Fleisch Codex“ vermitteln: zu jeder Zeit den absoluten Respekt vor dem

Lebensmittel Fleisch in den Mittelpunkt des Handelns zu stellen. Dabei lässt er an seiner beeindruckenden Fachkompetenz teilhaben und verwöhnt seine Gäste mit einer eigenen Kochstilkunst, die in Erinnerung bleibt. Auch die Größen der deutschen Gastronomieszene folgen dem Ruf Ihres Kollegen gerne: Ob Harald Wohlfahrt, Roland Trettl oder Tim Mälzer – die Events in der Schergengrub sind legendär und ein jeder fühlt sich schnell wie Zuhause. Am heutigen Tag sind Sie herzlich willkommen und haben die Gelegenheit, sich von den vielfältigen Talenten Ihres Gastgebers und der Geschichte rund um den STOI begeistern zu lassen.

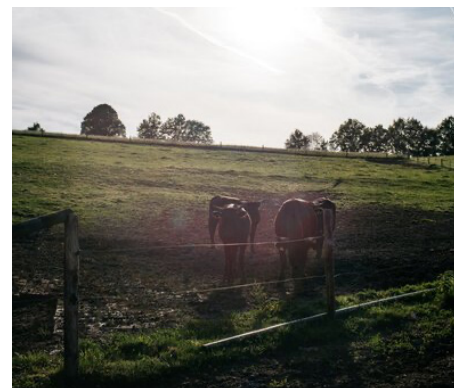


IHR PROGRAMM

Der STOI ist gerichtet und steht Ihnen offen: nach einem ersten Glas Champagner, das Ihnen Lucki persönlich serviert, dürfen Sie sich wie zuhause fühlen und sich an den gefüllten Kühlschränken und der vielfältigen Snackauswahl, bedienen. Überhaupt ist die wichtigste Aufgabe an diesem Tag, den Alltag hinter sich zu lassen und die Besonderheit dieses Ortes zu erleben. Die Geschichte hinter der Karriere von Lucki Maurer bildet dafür die Grundlage. Lassen Sie sich mitnehmen auf einen sehr persönlichen Rückblick darauf wie er die ökologische Landwirtschaft, die er betreibt aufgebaut hat und was ihn jeden Tag antreibt. Die Symbiose aus Tier,



Natur und Mensch steht für ihn dabei im Fokus und wird in seinem Betrieb eindrucksvoll gelebt. Bei einer Führung über den Hof und zu den Weiden erfahren Sie alles über die tägliche Arbeit, die hier geleistet wird: auf dem Weg zum perfekten Stück Fleisch bedarf es nach Maurers Philosophie eines komplexen Zusammenspiels vieler einzelner Faktoren beginnend bei der Aufzucht und endend bei der Zubereitung. Um ebenjene geht es beim anschließenden Workshop, der sich dem „perfekten Steak“ widmet. Schnell werden Sie merken, dass Lucki es zwar ernst in Sachen Fleisch meint – dabei aber vor allem der Spaß beim Fachsimpeln, Kochen und Genießen im Vordergrund steht. Und nach dem lehrreichen Part werden Sie nun verwöhnt. Freuen Sie sich auf ein eigens für den Land Rover Club kreiertes 4-Gänge-Menü, das der Chef gemeinsam mit seinem Team für Sie zubereitet und das den Abschluss dieser einzigartigen Auszeit vom Alltag bildet. Als Besitzer eines Land Rover mit Dachzelt sind Sie herzlich eingeladen, auf dem Hof zu übernachten und den unvergesslichen Tag sogar noch etwas zu verlängern!





EVENTDETAILS

TERMIN:

Samstag, 06. Mai 2023

ANMELDESCHLUSS:

15. April 2023

PREIS PRO PERSON:

450 Euro

TEILENHMER:

Maximal 25 Personen

VERANSTALTUNGSORT:

Hof Schergengrub
94371 Rattenberg

DAS ERWARTET SIE

- Champagnerempfang inklusive einer vielfältigen Stoi-Snackauswahl
- Hofführung mit Lucki Maurer inklusive Einblicken in sein Leben und seine Arbeit
- 3-stündiger Workshop rund um das Thema „das perfekte Steak“ mit Lucki und seinem Team inklusive ausgiebiger Querverkostung
- 4-Gänge Menü inklusive korrespondierender Weinbegleitung
- Ganztägig Open Bar: hochwertige Getränkeauswahl inklusive Champagner, Wein- und Bierauswahl, Softs, Kaffee
- Land Rover Club Betreuung

PROGRAMMABLAUF

- | | |
|-----------|---|
| 14.00 Uhr | Get-together mit Champagner und Snacks |
| 14.30 Uhr | Führung über Hof und Weiden |
| 15.30 Uhr | Steak-Workshop inklusive Fleischtasting |
| 19.00 Uhr | Dinner im STOI |
| 22.00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

ZUR BUCHUNG

THE LAND ROVER CLUB

Telefon: 0800 23 24 400
E-Mail: info@thelandroverclub.de
Website: club-landrover.de