



ABOVE & BEYOND

THE LAND ROVER CLUB – EVENTPROGRAMM

HOCHGENUSS IN NIEDERBAYERN

EIN TAG BEI UND MIT LUCKI MAURER

SAMSTAG, 21. MAI 2022





MEAT & GREET MIT „DEUTSCHLANDS FLEISCHPAPST“

Auch wenn man ihm diesen Titel verliehen hat – viel unorthodoxer, aber auch authentischer als bei Ludwig „Lucki“ Maurer kann man die Liebe zu bestem Fleisch und ausgezeichnetem Grill-Genuss nicht erleben. Dass dabei nicht nur viel Rauch, sondern jede Menge Begeisterung in der Luft liegt, erleben Sie einen ganzen Tag lang, wenn der sympathische Gourmetkoch, Gastronom und Wagyu-Züchter auf seinen Hof Schergengrub im idyllischen Niederbayern lädt. Spätestens seit er gegen Tim Mälzer im TV-Format „Kitchen Impossible“ antrat, weiß man: Dieser Mann meint es ernst in Sachen Fleisch – und ist trotzdem einer, mit dem man jede Menge Spaß beim Fachsimpeln, Kochen und Genießen haben kann. Um nichts weniger geht es bei diesem Event, das Lucki Maurer exklusiv für Sie als Mitglied des Land Rover Club möglich macht! Freuen Sie sich auf die Begegnung mit einem echten Original, was auf den Mann am Grill ebenso zutrifft wie auf sein „Handwerkszeug“: Der legendäre Kamado-Grill von Big Green Egg ist gleich mehrfach vor Ort vertreten und Teil des Workshops, an dem Sie aktiv teilnehmen oder bei dem Sie einfach auch nur Lucki und seinem Team über die Schulter schauen dürfen. Vom zünftigen Weißwurstfrühstück über die Hof- und Wagyu-Weiden-Führung und den Workshop mit einer Querverkostung bester Steaks bis hin zum eigens kreierten Land Rover VIP-Menü am Abend. So wird die Zeit vor Ort zur Auszeit vom Alltag, die uns nicht nur in kulinarischer Hinsicht bereichert.



EVENTDETAILS

TERMIN:

Samstag, 21. Mai 2022

ANMELDESCHLUSS:

15. Mai 2022 –
danach auf Anfrage

PREIS PRO PERSON:

450 Euro

TEILNEHMER:

maximal 25 Personen

VERANSTALTUNGSORT:

Hof Schergengrub
94371 Rattenberg

BILDNACHWEIS:

Thomas Pfeiffer –
Pfeiffer Kreativ Media

PROGRAMM

10.00 UHR:

TREFFEN UND BEGRÜSSUNG

Der Land Rover Club, Lucki Maurer und das Team von Big Green Egg heißen Sie auf Hof Schergengrub im bayrischen Hinterland herzlich willkommen. Genießen Sie von Anfang an die entspannte Atmosphäre auf diesem schönen Bauernhof, wo Lucki Maurer vor 12 Jahren als erster Europäer begonnen hat, die legendären Wagyu Rinder zu züchten.

10.30 UHR

GEMEINSAMES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Wenn der „Fleischpapst“ auf den „Weißwurstbotschafter“ trifft, ist Genuss pur angesagt: Die Metzgerei Einsle zählt zu den zehn besten Metzgereien im Freistaat Bayern und versorgt Sie an diesem Morgen nicht nur mit der köstlichen Spezialität, sondern auch mit Fachwissen rund um den bayrischen Klassiker.

12.00 UHR

FÜHRUNG ÜBER HOF UND WEIDEN

Spricht Fleischexperte, Landwirt und Gourmetkoch Lucki Maurer über die Arbeit mit seinen „Rindviechern“, schwingt seine Leidenschaft in jedem Satz mit. Dass er darüber hinaus ein umfassendes Wissen über seine wertvollen Tiere hat, erleben Sie beim Blick hinter die Kulissen des Hofes und über die weiten Weiden ringsum. Freuen Sie sich auf Einblicke über Rasse, Genetik und Züchtung der Schergengruber Wagyu – und die gelungene Kreuzung mit den Black-Angus-Rindern vor Ort.

13.30 UHR

PAUSE MIT SNACKS UND GETRÄNKEN

14.00 UHR

WORKSHOP MIT LUCKI MAURER

Wenn von kulinarischer Vielfalt vom Grill die Rede ist, haben Profis und passionierte Hobby-Griller sofort ein grünes Ei vor Augen. Kein Wunder, denn das Big Green Egg hat als vielseitiger Keramikgrill längst Kultstatus erreicht. Ob klassisches Barbecue, Räuchern oder

Schmoren, der Allrounder macht es möglich. Was und wie es geht, erleben wir, wenn wir mit Lucki Maurer und dem Big Green Egg Team zur Tat schreiten.

So facettenreich wie die Funktionen des Grills ist auch der Workshop:

Beefasting: Querverkostung von 5 verschiedenen Edelsteaks

Low & Slow: Brisket, Ribs & Co. – die besten Longjobs vom Big Green Egg

Raw is the Law: Tatar, Carpaccio, Beef-Ceviche

Director's Cut – Luckis beste Schnitte: die wahren Edelteile abseits von Rinderfilet und Roastbeef

Luckis Wurstbaukasten: die beste Bratwurst der Welt – einfach selbst gemacht

19.00 UHR

GEMEINSAMES DINNER

Nach dem Genuss ist vor dem Genuss: Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von Lucki und seinem Team mit einem eigens kreierten 4-Gänge-Menü verwöhnen. In der BBQ-Beach-&-Outdoor-Lounge findet dieser außergewöhnliche Tag dann seinen gemütlichen Abschluss.

22.00 UHR

ENDE DER VERANSTALTUNG

ÜBERNACHTUNGSOPTION

Sie sind glücklicher Besitzer eines Land Rover mit Dachzelt? Dann sind Sie herzlich eingeladen, auf dem Hof zu übernachten.

THE LAND ROVER CLUB

Telefon: 0800 23 24 400 (gebührenfrei)

Fax: 06173 999 688 9

E-Mail: info@thelandroverclub.de

Website: club-landrover.de