

2023

**Kathi Mayer**  
*Fleischsommelière*

# Genuss Events

## auf dem Moirhof

---

Workshops.  
Tastings.  
Seminare.





## Events auf dem Moirhof

Egal, ob Steak-Tasting oder Back-Seminar, bei den Veranstaltungen von Kathi Mayer stehen immer zwei Dinge im Mittelpunkt: Genuss und Erleben.

Dabei kommt alles zum Einsatz, was der Moirhof zu bieten hat: Der atmosphärische Hof mit seinen verschiedenen Facetten und Tieren, die Leidenschaft und das Know-how der Mitarbeitenden und natürlich die eigenen hochwertigen Lebensmittel.

Mittlerweile hat sich ein umfangreiches Programm von regelmäßigen Veranstaltungsformaten etabliert, das vom Einsteiger- bis zum Gourmet-Event reicht.

Daneben besteht natürlich die Möglichkeit individueller **Privat- oder Firmenveranstaltungen**. Egal, ob Geburtstagsfeier oder Junggesell:innen Abschied, Team-building Event oder Firmen-Feier: Die Kombination aus Erleben und Genießen bildet eine perfekt Kombination für kurzweilige und kulinarisch-außergewöhnliche Events.

**Fragen Sie Ihren Wunschtermin gerne persönlich bei Kathi Mayer an.**

# STEAK TASTING

In unserem Genuss-Event für Steak-Liebhaber dreht sich alles ums perfekte Steak!

Zur Verkostung kommt Rindfleisch von Ochsen und Färsen aus der eigenen, biolandzertifizierten Aufzucht. Neben verschiedenen Reifemethoden wie Dry Aging, Payer Aging und Wet Aging setzen wir uns mit den verschiedenen Zubereitungsarten auseinander.

Auf Oberhitze Grill, Big Green Egg, Sous Vide-Garer und klassischen Gusspfannen werden bekannte Steak Cuts, aber auch eine Vielzahl von weniger bekannten Zuschnitten zubereitet.

Anhand eines ganzen Rinder-Vorderviertels demonstriert Fleischsommelière Kathi Mayer den Zuschnitt einiger besonderer Teilstücke.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden  
💶 **Preis:** 149 € p. P.

# BEEF SEMINAR

Alles, was Sie über Rindfleisch wissen müssen, erfahren Sie in diesem Gourmet-Seminar.

Ein Besuch in den Stallungen, Infos zu Tierhaltung, Fütterung, Fleischqualität, Reifung und Lagerung – und natürlich kreative Rezepte und handfestes Küchenwissen.

Kathi Mayer nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise voller Genuss, aber auch voll mit chemisch-physikalischen Grundlagen sowie landwirtschaftlichem Fachwissen.

## Zubereitung und Verkostung:

- Schmorbraten
- Rinderbrühe
- Steakkunde: 5 verschiedene Zuschnitte
- Resteverwertung Rindfleisch
- Rinderbrühe und im Seminar zubereiteter Tafelspitzsalat zum Mitnehmen



🕒 **Dauer:** 5 Stunden

€ **Preis:** 139 € p. P.

# PORK SEMINAR

»From nose to tail« lautet das Motto dieses Premium-Schweinefleisch Seminars. Auf dem Moirhof in Hirblingen wird seit vielen Jahren hochwertiges Schweinefleisch nach Bioland-Richtlinien produziert und veredelt.

Kathi Mayer zerlegt mit den Teilnehmenden des Seminars ein halbes Schwäbisch-Hällisches Schwein und zeigt neben den klassischen Zuschnitten auch »Special Cuts« wie TriTip, Papada, Secreto und Fledermaus.

Kulinarisch wird der Bogen gespannt von traditionellem Krustenbraten hin zu Pulled Pork, Sous-Vide gegarten Edelteilen und den oft vernachlässigten Spitzbeinen, Schwarten und Innereien.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden  
€ **Preis:** 139 € p. P.



# BRATWURST SEMINAR

In diesem Seminar wird in der Hofmetzgerei auf dem Moirhof gewurstet. Neben verschiedenen Fleischarten wie Rind, Schaf, Schwein und Wild arbeiten wir auch kreativ mit Kräutern, Gewürzen und verschiedenen Einlagen.

Das Programm wird abgerundet durch Fachwissen zur Herstellung von Wurst nach »Bioland«-Kriterien und eine unterhaltsame Hofführung über den vielfältigen landwirtschaftlichen Betrieb.

Zum Abschluss wird natürlich die selbstgemachte Wurst verkostet – mit frischem Bauernbrot aus der Hofbackstube.

Jede:r Teilnehmende darf einige Kostproben mit nach Hause nehmen.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden

€ **Preis:** 99 € p. P.

# WILD SEMINAR

---

Jägerin und Fleischsommelière Kathi Mayer zeigt in diesem Liebhaber-Seminar wie frisches, regionales Wild zu leckeren und raffinierten Gerichten verarbeitet werden kann.

Gemeinsam mit den Teilnehmenden des Seminars schlägt sie ein frisch erlegtes Reh aus der Decke und zerlegt es fachgerecht.

Neben Tipps zum richtigen Einkauf und Verarbeiten von Wild steht hier vor allem auch die kreative und moderne Zubereitung von Wild im Vordergrund.

Im Anschluss veredeln wir das Fleisch weiter zu Wildburgern, Wildbratwürsten, verschiedenen Grillgerichten und klassischen Rezepten wie Ragout oder Schmorbraten.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden

€ **Preis:** 149 € p. P.

»Brot«-Einsteiger

# BACK SEMINAR

Betriebsleiterin Kathi Mayer und ihr Mitarbeiter Thomas Bußer zeigen in diesem Einsteigerseminar, wie aus hochwertigen Rohstoffen schmackhafte und gut verträgliche Backwaren entstehen.

Neben einer kleinen Warenkunde zu verschiedenen Getreidesorten und Tipps zur »Bäckerausstattung« dürfen die Teilnehmer selbst Hand anlegen, ihre eigenen Teige herstellen und unter fachkundiger Anleitung aufarbeiten. Das Seminar ist so konzipiert, dass die Teilnehmenden sämtliche im Kurs hergestellten Gebäcke auch mit herkömmlichen Küchenutensilien und Haushaltsbacköfen zu Hause nachbacken können.

Hergestellt werden unter anderem helles Mischbrot, Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, Dinkelbaguettes und Seelen.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden

€ **Preis:** 119 € p. P.

»Dinkel«

# BACK SEMINAR

In diesem Backseminar dreht sich alles um Dinkel – ein faszinierendes und besonders schmackhaftes und bekömmliches Getreide.

Nachdem der Anbau des Urdinkels »Oberkulmer Rotkorn« auf dem Moirhof eine lange Tradition hat, stellen wir uns in diesem Seminar den besonderen Herausforderungen dieses Getreides.

Dinkelteige sind sehr sensibel in der Herstellung und Teigführung und bedürfen einiger Tricks und Kniffe, um sie zu schmackhaften, saftigen und lange haltbaren Gebäcken zu verarbeiten.

In diesem Seminar stellen wir Vollkornbrote, Sauerteigbrote und verschiedene Kleingebäcke und Baguettes her – alles aus 100 % Dinkel.



🕒 **Dauer:** 5 Stunden

€ **Preis:** 119 € p. P.



## ABOUT KATHI MAYER

Kathi Mayer ist eine Ausnahmeperson in der deutschen Food-Szene. Die Multi-Unternehmerin mit abgeschlossenem Veterinärmedizin-Studium lebt ihre Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und vor allem hochwertiges Fleisch.

Dafür ist ihr kein Weg zu beschwerlich:

- Metzgermeisterin
- Jägerin
- Fleischsommelière
- Hof-Gastronomin

Auf dem Moirhof betreibt sie eine Hofmetzgerei, eine eigene Backstube und einen Hofladen mit angeschlossenem Hof-Café.



## KONTAKT

Mairhof - Hirblingen  
Wertingerstraße 17  
86368 Gersthofen

01573 - 040 75 58  
events@kathimayer.de  
www.kathimayer.de



## ANMELDUNG

QR-Code einscannen, oder direkt  
über den Link: [shop.kathimayer.de](https://shop.kathimayer.de)