

Yourbeef.de Blogger Treffen

23.-24.01.2016

Am 2. Januar erhielt ich die Einladung zu einem Blogger Treffen von Stefan (www.yourbeef.de), welche ich nach kurzem Terminkalender-Check dankend annahm.

Sowas darf man sich nicht entgehen lassen.

Am Samstag brach ich um 9 Uhr auf nach Tübingen, wo ich bereits nach zwei Stunden eintraf.

Dort wurde ich schon von Stefan (yourbeef.de) und Heiko (BBQ, Burger und Co.) erwartet und herzlich begrüßt.

Nach und nach trafen die restlichen Blogger ein.

Mit von der Partie waren:

- Camillo von DonCaruso BBQ
- Thomas von baconzumsteak.de
- Thomas von Fleischbotschafter.de
- Heiko von BBQ, Burger und Co.
- Christian von MEAT-IN Cologne
- Alex von Vikings BBQ Team
- Christoph von chilis-grillen.de

Gegen 12.30 Uhr waren wir vollzählig und Stefan führte uns durch alle Räume der Metzgerei Kiesinger und erklärte uns alle Geräte und Abläufe. Die Metzgerei war wirklich sehr gut besucht. Aber trotzdem konnten wir verschiedene Wurstsorten probieren, ehe es zum Mittagessen ging.

Das Mittagessen war ein Traum.



„Geschmorte Schweinebäckchen in Balsamicosauce,“

Nach dem Check-in im Hotel ging es wieder zurück zur Metzgerei Kiesinger, wo der Zerlegekurs losging.

Vorher wurden wir von Harald Kiesinger herzlichst begrüßt und wir Blogger bedankten uns bei ihm und Stefan für die Einladung und überreichten Ihnen unser Geschenk.



Gestartet wurde mit der sogenannten „Pistole“ vom Rind.

Diese wurde von Harald zerlegt und uns erklärt, wo die verschiedenen Stücke genau sitzen und wie sie heißen. Auch unsere Fragen beantwortete er sehr umfangreich, so dass keine Fragen offen blieben. Vielen Dank nochmals dafür. Nach dem Rind folgte noch ein halbes Stauferico Schwein, welches auch vor unseren Augen zerlegt wurde.

Anschließend ging es in die Wurstküche, wo wir „Kiesingers Picanto“ verwurstet haben.

Die frisch gewurstete Picanto wurde dann direkt vergrillt und gegessen.

Nach der Wurst folgten noch ein paar dry-aged T-Bone Steaks.

Dann zogen wir los in die Shooter Bar, in der wir den Abend feucht-fröhlich ausklingen ließen.

Am nächsten Morgen trafen wir uns wieder an der Metzgerei Kiesinger, wo wir alle fleißig unseren Fleischvorrat auffüllten, ehe es zu Stefan nach Hause ging.

Dort erwartete uns ein megamäßiges Menü:

- ***Tatar vom dry-aged Beef und dry-aged Stauferico***
(dazu ein phänomenales Weißbrot von Wild Bakers)



- *Gesmoktes Prime Rib, Knochenmarkcroutons, Artischockenböden mit Tomatenragout und Parmesanchip*





- *Cheesecake aus dem Glas mit Zitronen-Topping*



Leider musste ich die Runde nach dem Tatar, aufgrund eines weiteren Termins verlassen.

Ich sage 1000 Dank an **Harald Kiesinger** und **Stefan Grauer** von yourbeef.de für die Einladung, die außerordentliche Gastfreundschaft und das fantastische Wochenende.

Ich wäre bei einer Wiederholung auf jeden Fall mit am Start.

P.S. *Tübingen ist nur einmal im Jahr. Olé, Olé und Schalala
*sing**

Und jetzt nochmal alle Bilder zum Geniessen