

## **SAMSTAG**

## **SONNTAG**

29.03.2025 30.03.2025

	•		
9.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung Team, Vorstellung Teilnehmer, Vor- stellung Seminarreihe und Besprechung des Zeitplans	10.00 Uhr	Begrüßung und <b>Prime Beef Schulung I</b> mit Fleischsomme- lier Yannick Meurer
10.00 Uhr	Start <b>TWA Whisky Seminar I</b>	12.00 Uhr	Kaffeepause mit frischen Brötchen
12.30 Uhr	Mittagspause mit Verpfle-	12.30 Uhr	Prime Beef Schulung II
10 00 115.	gung vom Gourmetfleisch- Grillmeister	13.30 Uhr	Prime Beef Schulung Prüfung (30 Min.)
13.30 Uhr	TWA Whisky Seminar II		
15.30 Uhr	Kaffeepause	14.00 Uhr	Kaffeepause
16.00 Uhr	TWA Whisky Seminar III	14.30 Uhr	<b>BBQ-Tasting</b> mit Gourmet- fleisch-Grillmeister Philip Rathmayr
17.30 Uhr	Pause	16.30 Uhr	<b>Verleihung Zertifikate</b> und Verabschiedung*
18.00 Uhr	TWA Whisky Seminar Prü-		·
	fung (60 Min.)	*Das TWA Whisky Seminar Zertifikat kann erst ausgestellt werden wenn die Prüfung	
20.30 Uhr	Start Sensorik & Aromatik Schulung inklusive Whisky Tasting (mit Thorsten Jung)	bestanden wurde. Das <b>muss</b> durch Schott- land ermittelt werden. Diese Zertifikate werden also zugestellt.	

Gemütliches Ausklingen des Tages.

Rathmayr

Tasting (mit Thorsten Jung) + BBQ Begleitung vom Gourmetfleisch-Grillmeister Philip