



Beim Burger-Workshop im M.C. Mueller werden die Knigge-Regeln außer Kraft gesetzt. Voltsauen und Schlabbern gelten als Pluspunkte. Was auch noch zählt: Schmecken soll die „Anhäufung“ natürlich – und: je ausgefallener der Burger, desto besser!



BURGER-KREATIVWORKSHOP

JETZT BLOSS NICHT TIEFSTAPELN

Fleisch, Tomaten, Grünzeug und eine Semmel reichen bei Weitem nicht aus, um einen Burger der Extraklasse zu kreieren. Ein Workshop in der Burger-Schmiede M.C. Mueller vermittelt jetzt die hohe Kunst des Burgerbastelns

Wenn sich der Burgerclub M.C. Mueller und die Kochschule Wirtschaftswunder aus dem 50er-Jahre-Café Kubitscheck für eine Veranstaltung zusammenschließen, dann kommt eine ziemlich verrückte Kochidee dabei heraus. Denn Nick Mannu (M.C. Mueller) und Armin Stegbauer (Kochschule Wirtschaftswunder, Foto re.) sind nicht nur lustige Zeitgenossen, sie führen auch stets schmackhafte Ideen im Schilde. Zusammen haben sie den „Burger-Kreativworkshop“ ins Leben gerufen – eine Kampfansage an den 08/15-Burger. Rindfleisch, Salat, Tomaten und Gurken zwischen zwei Semmelhälften klemmen kann schließlich jeder. So ein richtig leckerer Burger jedoch, belegt mit außergewöhnlichen Zutaten, will wohl überlegt und gestaltet sein. Der Workshop bietet Platz für 25 Teilnehmer. Ein witziges Contest-Verfahren hebt zusätzlich den Spaß- und Kennenlern-Faktor in den drei Bas-

telstunden. Deshalb werden die Burger-Bauer in fünf Gruppen à fünf Personen eingeteilt. Jedes Team erhält seinen eigenen Arbeitsplatz, bei schönem Wetter im kuschligen M.C. Mueller-Biergarten. Dort stehen die Basisprodukte – Rindfleisch, Salat, Tomaten und Gurken – bereit. Auf einem separaten Tisch befinden sich rund 30 Sonderzutaten wie Gorgonzola, Speck, Tunfisch, Austernpilze, Ananas, Tamarillos, Pesto ... Anschließend geht es in zwei Contestrunden. Zuerst in die Kategorie „Freestyle“. Dabei sind Fantasie und Geschmacksvorstellungen keine Grenzen gesetzt. In der zweiten Runde bekommt jedes Team einen Motto-Burger vorgegeben. Es kann also heißen: Kreiere den „Terminator-Burger“, den „Schiefen Turm von der Isar“, den „Kaiser-Franz-Josef-Burger“ oder den „Südseetraum“. Beim Grillen helfen Koch Alex vom M.C. Mueller und Pat the Cook von der Kochschule Wirtschaftswunder. Nach

jeder Runde beurteilt eine Jury die Burger-Ergebnisse nach Optik, Geschmack, Liegt-gut-in-der-Hand und dem Kleckerfaktor. Das verspricht jede Menge Spaß und Unmengen an Burgern. Zuletzt erfahren wir: Wer sind Münchens neue „Burgermeister“? *Philipp Fischer*

DIE FACTS ZUM BURGER-WORKSHOP

WANN: 23. Juni, 14 Uhr
WO: Im Biergarten des M.C. Mueller (bei Regen im Club), Fraunhoferstr. 2/Ecke Müllerstraße
TEILNEHMERZAHL: 25 Personen
ANMELDUNG: Direkt im M.C. Mueller, unter Tel. 34 02 03 74 (ab 17 Uhr) oder im Internet unter www.cafe-kubitscheck.de, www.kochschule-wirtschaftswunder.de
TEILNAHMEGEBÜHR: 39 Euro. Darin enthalten: alle Burger-Zutaten, Softgetränke, Bier vom Fass.
PRINZ: PRINZ verlost fünf Plätze zum Burger-Verlosung. Kreativworkshop: E-Mail mit dem Betreff „Burger“ bis zum 15.6. an gastro.muenchen@prinz.de senden.