

## Handwerk erlebbar machen

31.07.2025, 13:29 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *WURST MEAT'S GRILL*

---



WURST MEAT'S GRILL Logo

### **Metzgermeister Stefan Bless bringt mit WURST MEAT'S GRILL die Kunst der Wurst- und Fleischveredelung dorthin, wo sie hingehört – mitten ins Leben**

Seit Januar 2025 lädt der erfahrene Metzgermeister, Fleischsommelier und Betriebswirt des Handwerks Menschen aus allen Bereichen ein, das traditionelle Fleischerhandwerk auf neue, erlebnisreiche Weise kennenzulernen. In Wurstkursen, Steaktastings und individuell gestalteten Events. Ob zu Hause, in einer Wunschlocation oder in einer ausgewählten Metzgerei, Stefan Bless bringt sein Wissen und seine Leidenschaft direkt zu den Menschen.

#### **Vom Familienbetrieb zur eigenen Plattform**

Aufgewachsen in der eigenen Metzgerei, die er über viele Jahre mitgeführt hat, weiß Stefan Bless, worauf es beim Fleisch ankommt. Fachlich, handwerklich und emotional. „Damals begannen meine ersten Wurstkurse. Später kamen Zerlegekurse und Steaktastings hinzu“, erzählt der gebürtige Schwabe. Mit WURST MEAT'S GRILL vereint er nun seine drei großen Leidenschaften. Wurst, Fleisch und das Grillen.

#### **Echte Kurse, echtes Handwerk**

Im Fokus stehen Wurstkurse, bei denen jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer die eigene Bratwurst von Grund auf selbst herstellt. Vom Schneiden übers Wolfen und Würzen bis zum Füllen. Beim Steaktasting geht's weiter ins Detail.

Verschiedene Cuts, Reifemethoden und Rinderrassen werden verkostet, erklärt und erlebt. Ergänzt wird das Angebot durch Weißwurst-Seminare, stilecht mit Brezel und Weißbier.

Ab Herbst 2025 kommen weitere, teils einzigartige Kursformate dazu. Ein Highlight ist das Weißwurst-Seminar mit kleinem Biertasting am 21. September. Ein zünftiger Frühschoppen mit spannenden Einblicken in Wurst und Bier.

### **Kurse für alle vom Jäger bis zur Junggesellin**

Die Zielgruppe ist so vielfältig wie das Handwerk selbst. Von Hobbyköchinnen und Hobbyköchen, Fleischliebhabern, Jägern und Grillfans über Familien bis hin zu Gruppen, die einfach einen außergewöhnlichen Abend erleben wollen. Auch Junggesellenabschiede oder Team-Events sind möglich. Dabei geht es immer um mehr als nur ums Essen.

### **Mehr als Fleisch es geht um Wertschätzung**

„Ich möchte den Menschen zeigen, wie viel Können, Vielfalt und Herzblut im Fleischerhandwerk steckt“, sagt Bless. Besonders wichtig ist ihm die Zusammenarbeit mit Handwerksbetrieben. „Viele Metzgereien haben wenig Zeit für eigene Events - ich unterstütze sie dabei, wieder näher an ihre Kunden zu rücken. Das schafft Vertrauen und Wertschätzung.“

Langfristig möchte er auch andere Handwerkszweige einbinden. Vom Bäcker bis zum Biersommelier.

### **Erlebnis. Wissen. Genuss.**

Was alle Kurse gemeinsam haben ist ein authentisches Erlebnis, fundiertes Wissen und vor allem eine gute Zeit. Und wer einmal seine eigene Wurst hergestellt hat, sieht das Handwerk mit anderen Augen.

## **WURST MEAT'S GRILL**

Kalkofenstr. 12  
70771 Leinfelden-Echterdingen  
Deutschland

StefanBless (Inhaber)

[frag-nach@wurstmeatsgrill.de](mailto:frag-nach@wurstmeatsgrill.de)

[www.wurstmeatsgrill.de](http://www.wurstmeatsgrill.de)

### **Portrait**

Mit Stefan Bless, Metzgermeister und Diplom Fleischsommelier aus Stuttgart, erleben Sie die Kunst des Wurst selber machen und der Steak Special Cuts Zubereitung.

In meinem Wurstseminar lernen Sie, wie Sie Ihre eigene Wurst herstellen, von der Auswahl des Fleisches bis hin zur richtigen Würzung. Beim Steak Tasting entdecken Sie besondere, noch unbekannte Fleischstücke, vom Geschmack bis zur perfekten Zubereitung.

Meine Kurse bieten Privatpersonen, Vereinen und Firmen praxisnahe Erlebnisse, bei denen Sie Ihr Wissen erweitern und Ihre eigenen Kreationen genießen können.

News-ID: 1288878 • Views: 640 (Stand: 24.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1288878/Handwerk-erlebbar-machen.html>