



**DER PERFEKTE
SOMMERGRILL IM
SPROSS GARTENFORUM &
SCHAUGARTEN!**



Ein Rückblick auf genussvolle Stunden.



Feuer und Flamme: Raphael Erl und sein Team brennen darauf, die ersten Gäste in Empfang nehmen zu können.



Wer seinen Gaumen mit traditionellen Fleischdelikatessen kitzeln will, kann das mit exquisitem Trockenfleisch sowie Wurstspezialitäten tun.



Drei, die's können: Bei René Schudel und seinen beiden Flügelmännern kommt das Fleisch im Heubett und Salzmantel auf den Grill.



Tataratata! Links gibt's nichts als Käsegenuss zum Dippen und Dahinschmelzen, rechts herrliches Tatar in drei Variationen.



Der Arbeitsplatz unserer Kochkünstler: Hier werden die köstlichen Fleisch- und Lachs-Häppchen her- und auf Schiefertafeln angerichtet.



«Durch diese schöne Gasse müssen sie kommen...»: Hereinspaziert ins einmalige Garten- und Grillforum, liebe Partygäste!



Die Liebe steckt im Detail: Beim Getränkestand dient ein alter Schubkarren als Eistheke.



Schudels Brillenmann zieht beim Grillen alle «Tsch tsch-Fans» in den Bann!



Hände, die zaubern können: Schudels «Mann fürs verführerische Herrichten» wirft lieber Salat in die Schüssel als sich in Schale.



Der perfekte Rahmen für eine einmalige Gartenparty: Unsere sieben Themengärten laden die Gäste auf eine entspannende Erkundungstour ein.



Die einen können Grill, die anderen Garten: Von unserer Gartenkultur zum Anfassen hat sich schon so mancher Gartenfreund inspirieren lassen.



Dieser Herr hat gut lachen! Strahlender Sonnenschein, bestens gelaunte Gäste und ein Schudel in Bestform . Herr Morf, unser Eventprofi!



Der Meister in Aktion: Auch für René Schudel ist die Spross Grillparty eine Punktlandung, «denn ich genieße den direkten Kontakt zu den Gästen und freue mich darüber, dass nicht ich, sondern das gute Essen im Vordergrund steht.»



Schön war's. Ganz schön Spross halt. Und noch schöner: Der nächste einmalige Spross-Event kommt bestimmt...