Neue Sommeliers

Zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem In- und Ausland absolvierten den Kurs zum Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Vom 19. bis 23. März 2018 fand der Lehrgang zum Diplomierten Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten, mit Unterstützung der Moguntia Gewürzindustrie GmbH, im WIFI Linz statt, den alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer dank eines hohen Engagements und Fachwissens mit Bravour meisterten.

Die Ausbildung zum Meister-Fleischsommelier ist ein österreichweit einzigartiger Qualifizierungskurs, wodurch Fleischermeisterinnen und Fleischermeister die Möglichkeit

haben, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten in den Bereichen der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie betreffend Fleisch und Fleischwaren zu verfeinern. Innungsmeister Menzl dazu: „Ich bin stolz auf die absolut hervorragenden Leistungen der Absolventinnen und Absolventen! Sie sind darüber hinaus ein signifikanter Indikator für das hohe Niveau unserer Ausbildung.“ Durch den anhaltend überragenden Erfolg des Kurses wird österreichische Handwerkskunst auch in Zukunft weiterhin auf internationales Interesse stoßen und auch europaweit keinen Vergleich scheuen müssen – wie zahlreiche Medaillen bei internationalen Wettbewerben wieder und wieder bezeugen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at