

Schweden goes Landshut

Metzger aus dem skandinavischen Land kamen zur Weiterbildung an die 1. Bayerische Fleischerschule.



Nur gut ein Dutzend Metzgermeister gibt es derzeit in Schweden, und entsprechend rar sind Weiterbildungsmöglichkeiten im Land. Deshalb luden Bjarne **Andersen** und Geschäftsführer Lars **Johansson** vom schwedischen Fleischerverband ihre Kollegen zum zweiten Mal an die **1. Bayerische Fleischerschule** Landshut (1. BFS) ein – begleitet von Maria **Forshufvud**, CEO der Swedish Meat Association, und Fachjournalistin Jenny **Stiernstrand**.

Für seine weitgereisten Gäste setzte 1. Fachlehrer Roland

Rauscheder Schwerpunkte auf die verschiedenen Kuttermethoden (Warmbrät, Ganzkutter, Aufbau- und Fettbrät), die Produktion von Weißwurst Münchner Art und Backleberkäse, aber auch Gourmetvariationen wie Kalbs-, Trüffel-, Sahne- oder Leberwurst mit Aprikosen oder Waldpilzen. Am Grilltag präsentierte der Experte z. B. Bierbratwurst, Wurstschnellen und Convenience-Hits wie Grillfackeln, Käsekrainer oder die in Österreich beliebte „Fledermaus“ (vom Schlossknochen). Dazu zauberte Rauscheder Dips und Marinaden aus Honig, Chili oder Whisky.

Trendthemen

Ebenso ein Trendthema: die Herstellung magerer Wurstsorten. Brühwurst mit nur drei Prozent Fett, Putenwurst mit Pflanzenöl oder Wurst mit Milchezusätzen stellte der Referent dazu vor. Zum Abschluss absolvierten die Teilnehmer eine Wurstprüfung, bei der sie je eine Wurst aus dem Seminarprogramm und ihrer eigenen Angebotspalette herstellten. Rauscheder und Schul-Geschäftsführer Georg Zinkl fungierten als Juroren und verliehen den schwedischen Metzgern zur Bestätigung ihres Erfolges ein spezielles Diplom.

Etwas Besonderes für die Gruppe aus Skandinavien waren die Exkursionen. In der Landmetzgerei von Dr. Ludwig **Stuhlberger** (Wartenberg) veranschaulichte der Inhaber den Materialfluss in einer handwerklichen Metzgerei. Und er stellte sein System der Absatzgestaltung vor – mit zwei Filialen in Freising und Altenerding sowie „Alleinstellungsmerkmalen“ wie Eigenschlachtung, gentechnikfreier Fütterung, Warmfleischproduktion von Koch- und Brühwurst oder Angeboten wie Ochsenfleisch.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at