Die Freude am puren Genuss vermitteln

Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl lobte die Disziplin und den Lerneifer der Jungmeister. (© 1.Bayerische Fleischerschule Landshut)

„Sie sind jetzt professionelle Verkoster, Prüfer von Fleischqualität und dazu berufen, den Verbrauchern deren Spezialitäten schmackhaft zu machen, ihnen nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln.“ Mit dieser Laudatio würdigte Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler die neu erworbenen Fähigkeiten von 21 Absolventen des jüngsten Kurses zum „Fleischsommelier“ an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Denn diese wurden in neun Tagen sensibilisiert für feinste Nuancen von Beef bis Pork, Veredelungsmethoden von Dry bis Whisky Aged und Fragen von Tierhaltung bis Metzgereimarketing.

18 männliche und drei weibliche Fleisch-Profis im Alter zwischen 18 und 56 Jahren kamen zu der intensiven Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen an die Isar – aus Bayern übers Saarland bis Berlin und Brandenburg. Den kürzesten Anreiseweg hatte mit 37 km Sebastian Goldbrunner (56) aus Osterwaal in der Hallertau, den längsten mit 857 km Hermann Norden (36) aus Plön in Schleswig-Holstein.

Alle Kursteilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder ähnliches mit und eigneten sich nun zusätzliches Fachwissen an, von Produktion und Kulinarik bis Sensorik, von den besten Cuts fürs Steak bis zu raren Fleischsorten wie japanischem Wagyu. Da der Begriff „Sommelier“ aus dem Französischen kommt und so viel heißt wie „Mundschenk“, definierte Manfred Winkler ihre neue Rolle so: „Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“ Dazu seien ihnen die Sinnesorgane für Methoden der Fleischbeurteilung geschärft worden, betonte Winkler, selbst Diplom-Ingenieur und Master of Science in Oenologie, bei einer Feier vor 200 Gästen im Zeughaus der Förderer der Landshuter Hochzeit. Sie trügen künftig dazu bei, dass im „Wurstland Deutschland“ nicht nur Fleisch, sondern auch dessen hochwertige Erzeugnisse einen würdigen Platz in der Ernährung behielten.

Christian Läpple, Vizepräsident der Handwerkskammer

Niederbayern-Oberpfalz, würdigte die Absolventen als absolute Experten in der komplexen Kette von der Fleisch-Erzeugung bis zur Vermarktung und als perfekte Kundenberater. Ihre neuen Qualifikationen verbänden traditionelles Handwerk, moderne Methoden und Kenntnisse.

„Sie wollten eben etwas mehr“, unterstrich Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl: Keiner habe sich auf den Lorbeeren des Meisterbriefs ausgeruht, sondern auf hochwertige Weiterbildung gesetzt, um das metzgertypische Kernprodukt Fleisch (und Wurst) noch besser kennenzulernen. Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk beim Verbraucher punkten.

Kurssprecherin Melanie Grünewald (40) aus Emtinghausen in Niedersachsen zeigte sich begeistert vom vielfältigen Kursinhalt und rief ihre Kollegen dazu auf, ihren tollen Beruf „zu lieben und zu ehren“. Mit Kurskollege Dominik Schreck (27) aus Weilheim überreichte sie an Zinkl zur Erinnerung ein großformatiges Kursfoto für die „Hall of Fame“ im Schulgebäude sowie Blumen und kleine Präsente an das Schulteam.

Zur Bestätigung ihres Weiterbildungserfolgs überreichten Barbara Zinkl, Schul-Gesellschafterin Katrin Barth und Manfred Winkler Urkunden an die frisch gebackenen Fleischsommeliers und Fleischsommelièren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at