

Trend-Themen Grillen und Wild 2022 im Fokus

Innovativ, umfassend und erfolgreich: Das Programm 2022 der 1. Bayerischen Fleischerschule kann sich wirklich sehen lassen. Hier ein erster Eindruck des Angebots.



*Gesundes Fleisch aus
der Region und aus natürlichem Umfeld:
Bei zwei WildWorkshops an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut
lernen die Teilnehmer 2022 das professionelle Zerlegen von Rehkeule und -
schulter sowie die bestmögliche Verwertung von Hirsch, Wildschwein & Co in
Theke, Wurstküche und Küche. © Beigestellt*

Das Fleischerhandwerk muss Trend erspüren und neue Produkt- und Geschmacksideen erfolgreich in sein Sortiment einbauen, um am Markt erfolgreich zu bleiben. „ Wir wollen dabei mit unserem Fortbildungsangebot auch 2022 als Wegweiser und

Unterstützer dienen“, sagt Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut**. Für das Jahr 2022 hat man die Lust auf Wild in der Metzgertheke und die Grillbegeisterung der Kunden als spannende Themen mit gleich vier Kursen in den Fokus gestellt. Wichtigste Innovation: ein mehrtägiger Grill-Kurs, der im Frühling erstmalig für maximal 15 Teilnehmer angeboten wird. Von Grillkunde (Geschichte, Arten und Geräte) über die besten Steak-Cuts, Spareribs aus dem Smoker, leckere Saucen und Gesundheitsaspekte bis hin zu Tastings reichen die Inhalte, die Grill-WM-erprobte Referenten vermitteln. Bei bestandener schriftlicher und praktischer Prüfung lockt ein Fachschul-Zertifikat. Ein weiterer Kurs ist in Planung und wird im Mai zur Weltleitmesse IFFA in Frankfurt vor- gestellt. Man darf gespannt bleiben!



Fleischsommeliers Yannick Meurer & Timo Schwarz (r.) geben Praxistipps. © Beigestellt

Tierverwertung „from Nose to Tail“

Ein Kulinarik-Workshop wird sich am 28. und 29. Mai dem ganzheitlichen Verwerten von Wild „from Nose to Tail“ widmen: Metzgermeister Klaus Baumann und Küchenmeister Markus Wagner geben Tipps zum Zerlegen, Breiten, Kochen und Grillen von Reh, Hirsch, Wildschwein & Co.

Ein Produktion-Workshop mit Jan Schemmer am 17. & 18. September vermittelt das Zerlegen, Zerwirken, Wursten mit Wild. In drei interessanten Tagesseminaren gab bereits am Anfang des Jahres Fleischsommelière Andrea Franke ihr Know-how weiter: am 31.1. zur „Nose to Tail“-Verwertung von Rind und Schwein, am 1.2. zu außergewöhnlichen Fleischreifungsmethoden und vor Ostern zu modernen Geschenkideen aus der Metzgerei.

Nicht fehlen im Weiterbildungskatalog 2022 der **1.BFS** dürfen freilich die drei zwölfwöchigen Meisterkurse (10.1., 25.4., 8.9.), vier neuntägige Lehrgänge zum Fleischsommelier (15.1., 12.3., 25.6., 5.11.) und zwei siebentägige Kurse zum Wurst- und Schinkensommelier (26.3., 19.11.). Daneben finden in Landshut (oder in Betrieben/Innungen) eine Vielzahl von Tagesseminaren zu fleischerhandwerklichen Themen von Wurstproduktion über Buchführung bis Plattenlegen statt.

Weiterbildungskatalog gratis

Nähere Infos und den Weiterbildungskatalog 2022 gibt es auf Anfrage im Schulsekretariat der I. Bayerischen Fleischerschule - **A** D-84030 Landshut, Straubinger Str. 16, **T** +49 (0) 871/72 030 **M** info@fleischerschule-landshut.de **W** www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at