

Crème de la Crème

Geprüfte Meister-Fleischsommeliers und Sommeliers für
Fleisch- und Wurstspezialitäten.



Im März 2017 fand der Lehrgang zum Diplomierten Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten – mit Unterstützung durch die Firma Raps – im WIFI Linz statt. Aufgrund hohen Engagements und Fachwissens haben alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit Bravour bestanden. 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. Die hervorragende Leistungen der Absolventinnen und Absolventen sind ein Indikator für das hohe Niveau der Ausbildung. Durch den anhaltenden 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 internationale Wettbewerben bezeugen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at