

Experte des Rohstoffs Fleisch

Ferdinand Wild (23) aus Gaweinstal/NÖ ist einer von 20 in Landshut ausgebildeten Fleischsommeliers.



Was ist eigentlich ein „Sommelier“? Die Übersetzung aus dem Französischen hieße „Mundschenk“, nach neudeutscher Interpretation steckt dahinter ein Experte mit höchster Qualifikation für feine Genüsse. 20 von ihnen hat die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in einem neuntägigen Intensivkurs ausgebildet und nach bestandener Prüfung zu „Fleischsommeliers“ mit Handwerkskammer-Zertifikat gekürt. Einer von ihnen war Ferdinand Wild (23) aus Gaweinstal in Niederösterreich.

In Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen holten sich die Teilnehmer, die allesamt bereits Vorbildungen als

Metzgermeister, Verkaufsleiter oder ähnliches mitbrachten, echtes Profiwissen ab – von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Marketing, von den besten Cuts fürs Steak über rare Fleischsorten wie japanisches Wagyu bis zu Fragen ethischer Tierhaltung.

Als „absolute Experten des edlen Rohstoffs Fleisch“ von der Erzeugung bis zur Vermarktung und perfekte Kundenberater würdigte Konrad Treitinger, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, die Absolventen bei einer Feier vor gut 150 Gästen im Landshuter Michel-Hotel. Dank des exklusiven Abschlusszertifikats stünden ihnen nun viele Türen offen; ihre im eigenen Betrieb wie in großen Unternehmen gefragten Kompetenzen könne ihnen niemand mehr nehmen.

Nach Ansicht von Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl werden gerade in Zeiten der Globalisierung mit steigender Produktauswahl die Ansprüche der Kunden an Beratungsqualität immer höher. Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk punkten. Die Vielfalt der Lehrgangsinhalte – von Wildzerlegung bis zu Reifemethoden wie Dry und Aqua Aged – machte sie mit einer Videoshow deutlich. Als künftige „Botschafter des Fleischgenusses“ sieht sie die 18 erfolgreichen Kursabsolventen und zwei Absolventinnen.

Allein gut 900 km war Ferdinand Wild unterwegs. Der junge Mann ist ehemaliger Absolvent der HTL in Hollabrunn und hat im Juni 2016 den 427. Meisterkurs an der 1. BFS besucht und mit Erfolg die Meisterprüfung abgelegt. Danach arbeitete er in seinem Heimatort in der elterlichen Fleischerei. Diese bietet traditionell Spezialitäten aus eigener Schlachtung und Herstellung an, setzt durch ihre Lage im Weinviertel auf regionale Herkunft der Schlachttiere und Qualität. Neben dem Stammsitz in der Bischof-Schneider-Straße 5 sowie Catering und Partyservice betreibt man einen Stand am Floridsdorfer Markt (51-52) in Wien als Filiale.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at