

Experten des Genusses

Vom 13. bis 21. Mai 2017 bietet die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut erstmals einen Lehrgang zum Fleischsommelier an, in dem Meister und erfahrene Praktiker zu vielseitigen und trendbewussten Experten des edlen Rohstoffs weitergebildet werden.



Internationale Fachleute vermitteln die komplexe Materie von Erzeugung bis Vermarktung in allen Facetten – praxisnah in Form von Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen. „Ein absolutes Muss für alle Gourmet-Metzger und Fleischliebhaber“, so Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der Fleischerschule Landshut.

Die Inhalte des zehntägigen Intensivkurses sind in Bereiche wie „Basiswissen“, „Produktion“, „Kulinarik“ und – exklusiv an der 1.

Bayerischen Fleischerschule – „Marketing“ gegliedert. Sie erweitern gezielt das Fachwissen, das z.B. in der Meisterprüfung vermittelt wird, um höchsten Ansprüchen der Kunden an die umfassenden Kenntnisse von Sommeliers zu genügen. Woher kommt das Rind fürs Dry Aged Beef? Welche Rasse bringt welchen Geschmack mit? Was sind die trendigsten Cuts? Welcher Garpunkt ist ideal? Was versteht man unter Sensorik? An solchen Fragen müssen sich Experten rund ums Fleisch messen lassen.

Zielgruppe des Kursangebots sind deshalb Fleischermeister/innen, Verkaufsleiter/innen, Betriebsinhaber und leitende Angestellte mit entsprechendem Basiswissen (ein Nachweis ist erforderlich). Sie sollen mit dem Lehrgang in die Lage versetzt werden, fachlich fundiert zu beraten, ob im Fachgeschäft, im Großhandel oder als Entscheider in der Fleischbranche. Das Know-how der aus der Produktions- und Verkaufspraxis stammenden Dozenten (unter ihnen die Branchenkenner Dr. Dr. Manfred Winkler, Thomas Mair, Jörg Schiffeler und André Greul) und ihre verschiedenen Lehransätze sollen helfen, die Ausrichtung des eigenen Betriebes zu modernisieren und die immer anspruchsvolleren Kunden mit einer neuen und gesteigerten Service- und Beratungsqualität zu binden.

Barbara Zinkl hält all dies nur für möglich, wenn aktuelles Sachwissen mit essentielltem Hintergrundwissen kombiniert wird. So widme die Landshuter Schule dem Bereich Marketing besondere Aufmerksamkeit: „Lassen Sie Ihre Kunden wissen, dass Sie der Fachmann sind.“ Aber auch als erfahrener Fleischexperte brauche man Inspirationen, um sich in Zukunft noch deutlicher zu positionieren und optimal zu vermarkten.

Der Lehrgang im Schulgebäude an der Straubinger Straße 16 dauert von Samstag, 13. Mai, (Anreise ggf. Freitag, 12. Mai) bis Sonntag, 21. Mai – vorteilhaft für alle im Beruf stehenden Teilnehmer, weil gleich zwei Wochenenden integriert sind. Einen Monat lang haben die Kursteilnehmer danach Zeit, das erlernte

Wissen zu Hause zu verinnerlichen, zu rekapitulieren und in die betriebliche Praxis umzusetzen, bevor am Samstag, 24. Juni, die Prüfung stattfindet. Tags darauf, am Sonntag, 25. Juni, erfolgt im Rahmen einer großen Abschlussfeier in den Bernlochner Stadtsälen in Landshut die Übergabe der Abschlusszertifikate Fleischsommelier.

Begrenzte Teilnehmerzahl

Ein wichtiger Hinweis: Um eine intensive Beschulung und individuelle Betreuung zu ermöglichen, ist die Teilnehmerzahl im neu konzipierten Kurs zum Fleischsommelier auf 20 Personen begrenzt. Anmeldungen sind ab sofort bei der 1. Bayerischen Fleischerschule, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut, möglich. Neben dem ausgefüllten Anmeldeschein sind Zeugnisse/Nachweise, ein eventueller Buchungswunsch für ein Zimmer und ggf. ein Beleg bei einer Kosten-/Gebührenübernahme durch den Betrieb vorzulegen.

Nähere Infos

unter +49(0)871-72030 oder im Internet unter
www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at