

Meistersommeliers

Am Wifi Linz fand der 3. Sommelierkurs statt, der bei den Teilnehmern wieder auf großen Anklang stieß



Sehr berühmt war sie wieder, die Liste der Absolventen des aktuellen Kurses des Meister-Fleischsommeliers, der Ende April in Kooperation mit der **Lebensmittelakademie des österr. Gewerbes** am **Wifi Linz** stattfand. Es scheint so, als würden alle bekannten Namen sukzessive in diese Ausbildung eintauchen. Ein gutes Zeichen also für einen noch recht jungen Ausbildungsweg.

Rudolf **Menzl** Jun., Ernst **Mandl**, Doris **Steiner-Bernscherer**, Hans-Christian **Nemetz** und Franz-Josef **Wiesinger** zählten genauso dazu wie Dr. Rudolf **Stückler**, Ernst **Luftensteiner**, Roman **Auinger**, Jörg Johann **Mühllechner** oder Philipp **Fink**. Sogar aus Deutschland kamen mit Steffen **Schäfer** und Hans-Karl **Smitka** zwei Teilnehmer angereist, deren Meinung einhellig war: „So etwas Tolles gibt es bei uns nicht“, so die beiden Deutschen unisono.

„Die Ausbildung ist schon längst international“, freut sich Prof. Dr.

Reinhard **Kainz**, Bundesinnungsgeschäftsführer der Lebensmittelgewerbe, über die Resonanz des Kurses. Auch **AMA**-Produktmanager Rudolf Stückler fand lobende Worte für die Ausbildung zum Fleischsommelier. Er sei „kein Spitzel“, so der gelernte Fleischermeister unter Anspielung auf die Tatsache, dass auch die AMA einen Sommelierkurs anbiete. Aber im Gegensatz zu dem Programm der Lebensmittelakademie und dem Wifi Linz richtet sich diese Weiterbildung nicht ausschließlich an Personen, die eine Fleischer-Meisterprüfung nachweisen können, sondern an alle qualifizierten Interessierten.

Und was sagt der AMA-Produktmanager nun zum Meister-Fleischsommelierkurs der Lebensmittelakademie? „Ich habe mich sehr wohl gefühlt und finde, dass es toll ist, dass diese Ausbildung angeboten wird“, meint Stückler und setzt nach: „Für Fleischer kann ich ihn nur empfehlen.“ Er verstehe den Sommerlierkurs der AMA im Übrigen auch nicht als Konkurrenz zum Angebot der Lebensmittelakademie, sondern als Ergänzung. Denn beide bauen auf ein andere Art von Vorwissen und setzen damit auf ein sehr verschiedenes Ausgangsszenario. Lobende Worte fand er auch für die Lehrenden, die mit viel Enthusiasmus und Engagement dabei sind. Für die Zukunft könnte er sich vorstellen, dass die Veranstalter der beiden Kurse – also die AMA und die Lebensmittelakademie – von den gegenseitigen Erfahrungen profitieren und Ergänzungen ausfeilen. „Wir haben das gleiche Ziel. Wir wollen Leute ausbilden, damit sie sich im Fleischbereich auskennen“, so Stückler.

Die nächsten Meister-Fleischsommelier-Kurse finden übrigens im Herbst (4. 11. – 8. 11.) in Hollabrunn statt und im Frühjahr 2014 (7. 4. – 11. 4.) wieder am Wifi Linz.

PM

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at