

Ronny Paulusch - Aus Überzeugung & mit Leidenschaft!

Kommentar des Diplom Fleischsommelier und Maestro
Cortador Professional



Ronny Paulusch © WIFI Klagenfurt

Handwerk ohne Hände?

Warum KI nicht alles kann **Künstliche Intelligenz** kann heute vieles: Texte schreiben, Prozesse optimieren, sogar Fleischsorten unterscheiden. Beeindruckend, keine Frage. Aber wer glaubt, damit das Handwerk ersetzen zu können, hat es nie verstanden.

Denn Fleisch ist kein Datensatz. Es ist Struktur, **Sensorik**, Reifung, Emotion.

Ein Steak lässt sich nicht algorithmisch anfassen, und

Geschmack lässt sich nicht vollautomatisch beurteilen. Der Unterschied zwischen gut und großartig liegt oft in Nuancen – und die erkennt keine KI der Welt, sondern nur ein Mensch mit Erfahrung. Gerade in unserer Branche ist Wissen spürbar, tastbar, riechbar. Es braucht Hände, die fühlen. Augen, die Unterschiede sehen. Nasen, die Reifetöne erkennen. Und Köpfe, die mitdenken, nicht nur berechnen.

Erfahrung und Systematik!

Natürlich dürfen wir **digitale Werkzeuge** nutzen – für die Planung, Logistik, Dokumentation. Aber sie bleiben das, was sie sind: Werkzeuge. Kein Ersatz für das, was echtes Handwerk ausmacht. Wer glaubt, man könne gutes Fleisch rein digital beurteilen, bekommt am Ende auch nur eines: standardisierte Mittelmäßigkeit mit perfektem Etikett. Genau aus diesem Grund entwickeln wir Methoden, die beides verbinden: Erfahrung und Systematik.

Die soeben veröffentlichte **Dynamische Kerntemperatur-Analyse** ist genau das: ein Werkzeug für Profis, entwickelt aus der Praxis heraus – für all jene, die den Unterschied nicht nur messen, sondern auch schmecken können.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@fleischundco.at.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at