Ronny Paulusch – Aus Überzeugung & mit Leidenschaft!

Kommentar des Diplom Fleischsommelier und Maestro Cortador Professional

Ronny Paulusch © WIFI Klagenfurt

Lernen von Japan – aber unseren eigenen Weg gehen

Zurück aus Japan bleibt einmal mehr der Eindruck: Fleischkultur wird sehr unterschiedlich gelebt. In Japan liegt der Fokus klar auf der Perfektion des Endprodukts. Vom Futter über die Haltung bis zur Marmorierung wird jedes Detail akribisch optimiert. **Wagyu** wird nicht einfach gehalten, sondern systematisch in Richtung eines definierten Zielbildes entwickelt. Doch nicht alles, was dort Tradition oder Systematik ist, muss zwangsläufig unser Maßstab sein.

Was wir aber sehr wohl übernehmen können, ist dieser kompromisslose Qualitätsanspruch am finalen Produkt. Kein Schielen auf kurzlebige Moden, kein Blendwerk, kein lautes Marketinggetöse. Stattdessen Präzision, Kontrolle, Erfahrung, Handwerk und ein tiefes Verständnis für Reifung, Struktur und Geschmack. Wissen statt Show. Substanz statt Schaueffekt.

Eigene Handschrift.

Unsere Stärken liegen woanders: in der Vielfalt unserer **Rassen**, in regionaler Fütterung, kurzen Wegen und einer handwerklichen Verarbeitung, die Tradition und Innovation verbindet. Wer Prozesse wirklich versteht, wird künftig die Nase vorn haben, nicht der, der am lautesten trommelt. Denn am Ende zählt nur, was auf dem Teller landet. Ob Wagyu, Angus, Simmentaler oder heimische Kreuzungen: Wer Genetik, Reifung, Schnittführung und Zubereitung als Gesamtsystem beherrscht, wird dauerhaft überzeugen. Und genau daran sollten wir arbeiten: inspiriert von anderen, aber mit einer klaren eigenen Handschrift.

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at