

Ronny Paulusch – Aus Überzeugung & mit Leidenschaft!

Kommentar des Diplom Fleischsommelier und Maestro
Cortador Professional



*Experte Ronny Paulusch lehrt die Teilnehmer in nur drei Tagen alles, was sie
über die Welt des Schinkens wissen müssen. © WIFI Klagenfurt*

Seit ich meine Weiterbildung zum **Diplom-Fleischsommelier** am **Wifi Steiermark** absolviert habe, sehe ich jeden Tag, wie sich unser Handwerk verändert - und das ist gut so! Tradition ist der Kern unserer Arbeit, aber es ist die Innovation, die uns voranbringt. Vom Metzger um die Ecke bis hin zu internationalen Trends wie Dry Aging, Wagyu oder Nose-to-Tail: Unser Beruf ist facettenreicher denn je. Doch was bedeutet das für uns? In einer Zeit, in der bewusster Konsum, Nachhaltigkeit und Qualität wichtiger sind denn je, haben wir die Chance, uns als Botschafter für ehrliches Handwerk zu positionieren. Wir tragen Verantwortung - für die

Tiere, die Natur und für das Vertrauen unserer Kunden. Dieses Vertrauen ist unser wertvollstes Gut. Es entsteht nicht durch schnelle Trends, sondern durch Fachwissen, Hingabe und das stetige Streben nach Exzellenz.

Als Dozent an verschiedenen Bildungseinrichtungen und bei der Begleitung spannender Fachexkursionen erlebe ich immer wieder, wie bereichernd der Austausch über Grenzen hinweg sein kann. Ich lade Sie ein, mit mir auf diese Reise zu gehen. Lassen Sie uns gemeinsam neue Perspektiven entdecken, vom traditionellen Handwerk bis hin zu modernen Entwicklungen. Mit dieser Kolumne möchte ich Einblicke in unsere Branche geben, Impulse setzen und vielleicht auch den einen oder anderen Denkanstoß liefern. Ob es um innovative Veredelungsmethoden, regionale Spezialitäten oder globale Trends geht – hier geht es immer um eins: die Leidenschaft für unser Handwerk. Denn Fleisch ist mehr als nur ein Produkt: Es ist Genuss, Kultur und ein Stück Identität. Ein Lebensmittel im besten Wortsinn.

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at