

16 Wurst-/Schinkensommeliers und -sommelièren an der Fleischerschule Landshut ausgebildet

Mit Gespür für Trends und Genüsse: Die acht männlichen und acht weiblichen Fleisch-Profis im Alter von 30 bis 57 Jahren, dürfen sich nach bestandener Abschlussprüfung nun Wurst- und Schinkensommeliers bzw. -sommelièren nennen. Für den Abschluss mussten die 16 Teilnehmer*innen an zahlreichen Workshops, Exkursionen und Vorträgen teilnehmen.

Welche Gewürze sorgen für den idealen Geschmack einer Brüh- oder Rohwurst? Und wie wird sie am besten verpackt? Was macht den Schwarzwälder Schinken oder den Südtiroler Speck so einzigartig? Nicht nur die Geheimnisse solch deutscher und europäischer Traditionsprodukte waren Thema einer Fortbildungswoche an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, sondern auch neue Trends wie Fettreduktion oder Food Pairing.

Unter Einhaltung eines coronabedingten Hygiene- und Infektionsschutzkonzeptes bildeten sie sich zu vielseitigen und kundenorientierten Wurst- und Schinkenexperten weiter. Dank internationaler Referenten wissen sie nun, welche Charakteristika Europas Wurstlandschaft prägen, wie sich herzhaftes Genüsse z.B. mit Gemüse, Wein oder Bier kombinieren oder ohne Glutamat oder Phosphat herstellen lassen. Die Fachthemen reichten von der Ballaststoffanreicherung in Fleisch- und Wurstwaren bis zur Flavouranalyse an Rohschinken.

Sensorik- Schulung als „Best practice“

„Best practice“ lautete das Motto im Schulgebäude an der Straubinger Straße 16. Die Basis, um kulinarische Qualität beurteilen zu können, wurde in einer umfassenden Sensorik-Schulung gelegt, z.B. mit einem Workshop zur Gewürzerkennung, -komposition und -addition mit Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich), Diplomingenieur und Master of Science in Oenologie.

Highlights waren Verkostungen, die Exkursion in die „World of Spices“ beim Gewürzhersteller Zaltech in Moosdorf (Österreich) und praxisnahe Tipps - etwa von 1.BFS-Fachlehrer Michael Spitzauer zur alternativen Wurstproduktion oder von Koch Domenic Hausbeck (Landshut) zur Verwendung von Wurst- und Schinkenspezialitäten in der modernen Küche.

Als „Botschafter des Wurst- und Schinkengenusses“ und top-qualifizierte Fachleute für Produktion und Verkauf dieser typischen Metzgereiprodukte würdigten Dozent Manfred Winkler, Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth die erfolgreichen Seminarteilnehmer. Der französische Ausdruck „Sommelier“ (zu deutsch „Mundschenk“) verweise auf dessen hohe Beratungskompetenz; und gerade in Zeiten der Globalisierung mit steigender Produktauswahl würden die Ansprüche der Kunden daran immer höher.

Neuaufgaben des siebentägigen Kombikurses sind ab 26. März und ab 19. November 2022 geplant. Nähere Infos unter Telefon 0871-72030 oder im Internet unter www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at