

Thomas Profanter: Kursbester mit Traumnote 1

Mit 201 von 215 möglichen Punkten und damit der Traumnote 1 hat Thomas Profanter aus Südtirol den jüngsten Kurs zum „Fleischsommelier“ an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut als Bester von zehn Teilnehmern abgeschlossen.



Prof. Manfred Winkler (l.) überreichte Thomas Profanter das Fleischsommelier-Diplom. (© 1.BFS)

In dem neuntägigen Intensivkurs hatten internationale Experten in Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen Profiwissen für Gourmet-Metzger und Fleischliebhaber vermittelt – von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Marketing, von Verkostungen bis zu Fragen ethischer Tierhaltung.

Wie sehr er diese anspruchsvollen Themen verinnerlicht hat, bewies der 30-jährige Profanter, der bereits mehrere

Ausbildungen – u.a. als Weinsommelier – erfolgreich absolviert hat. Die **1. Bayerische Fleischerschule Landshut** zeichnet Fleischsommelier Thomas Profanter mit Bestnote aus.



Prof. Manfred Winkler (l.) überreichte Thomas Profanter das Fleischsommelier-Diplom. (© 1.BFS)

„Sie haben gezeigt, dass sich in der Beschäftigung mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch dessen besondere Qualitäten entdecken und gegenüber dem Verbraucher überzeugend darstellen lassen!“ würdigten Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth seine Leistung. Neben seinem damit zweiten Sommelier-Diplom erhielt Profanter einen Weiterbildungsgutschein für Kurse an der 1.BFS im Wert von 150 Euro. Ihm gratulierten auch Christian Läßle,

Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz,
und Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn).

Passion und Wissbegierde: Erfolgsgeschichte Thomas Profanter

Dieser Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Geboren in Brixen (Südtirol), besuchte Thomas Profanter nach dem Abitur die Höhere Fachschule Belvoirpark in Zürich. Die Ausbildung zum Dipl. Hotelier & Restaurateur HF bestand er als einer von nur zehn Studenten (von 150 aus aller Welt) mit Auszeichnung.

Im Jahr 2016 übernahm er mit seiner Partnerin Sandra das Aktiv- und **Genusshotel Lodenwirt** in Vintl und vollzog bereits den Generationswechsel. Mit dem Hotel/Restaurant in Südtirol ist er als selbstständiger Gastronom tätig.

Eine Fleischerlehre hat der vielseitige Allrounder nicht absolviert, was er aber aufwiegt durch „Passion und Wissbegierde für Essen, Wein, Gastronomie und alles, was damit zu tun hat“. In seinem Restaurant/Hotel ist Fleisch ein großes Thema, weshalb sein Wunsch nach einer fundierten Weiterbildung in diesem Bereich entstand. Damit gibt er sich aber längst nicht zufrieden: „Wer rastet der rostet, deshalb werden viele weitere Aus- und Weiterbildungen folgen.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at