

Der Kurs „Meister-Fleischsommelier“ zeigt das hohe Interesse am Beruf

Bei der Prüfung zum Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten zeichneten sich die zahlreichen Teilnehmer mit überragendem Erfolg aus.



Die Absolventen des Kurses zum Meister-Fleischsommelier vom Oktober 2021. © Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

Vom 11. bis 15. Oktober 2021 fand wieder ein Lehrgang zum Diplomierten Meister-**Fleischsommelier** und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten, mit freundlicher Unterstützung der Firma **Moguntia-Werke** Gewürzindustrie GmbH, im WIFI Linz statt. Alle Teilnehmer:innen

konnten die Ausbildung dank eines hohen Engagements und ebensolchen Fachwissens mit Bravour meisterten. Wir gratulieren!

Große Handwerkskunst

Die Ausbildung zum Meister-Fleischsommelier ist ein österreichweit einzigartiger Qualifizierungskurs, wodurch Fleischermeister:innen die Möglichkeit haben, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten in den Bereichen der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie zu verfeinern. Innungsmeister **Raimund Plautz** meint dazu: „Ich bin stolz auf die absolut hervorragenden Leistungen der Absolvent:innen! Diese sind ein signifikanter Indikator für das hohe Niveau unserer Ausbildung.“ Durch den anhaltend überragenden Erfolg des Kurses wird österreichische Handwerkskunst auch in Zukunft weiterhin auf internationales Interesse stoßen und auch europaweit keinen Vergleich scheuen müssen – wie zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen bei internationalen (Fach-)Wettbewerben wieder und wieder bezeugen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at