

Ein exklusiver Blick hinter die Kulissen

Die Iberico-Fachexkursion mit der Cortador-Masterclass führte Fleischsommeliers und Metzger von Madrid über Guijuelo bis nach Salamanca. Experten lernten Schnitttechnik, Reifung und Produktion hautnah kennen und genossen unvergessliche kulinarische Erlebnisse in Spaniens Top-Locations.



© Beigestellt

Die diesjährige **Iberico**-Fachexkursion mit der **Cortador-Masterclass** führte **Fleischsommeliers**, Metzger und Feinschmecker aus Deutschland und Österreich in die Welt des iberischen Schinkens. Von Madrid über Guijuelo bis nach Salamanca bot die Reise einzigartige Einblicke in Produktion, Reifung und Schnitttechnik – kombiniert mit unvergesslichen Genussmomenten.



Jochen Bohnert, Wolfgang Mesam, Kai Gafron, Gerlinde Baum- gärtner, Cosimo di Lecce, Moritz Holerbach, Bern- hard Steinhauer, Sven Schurig, Marc Nagel, Tina Schurig, Ronny Paulusch und Tina Mayer vor sehr viel Schinken in Madrid (v. l.). © Beigestellt

Madrid - der kulinarische Auftakt

Den perfekten Einstieg bot ein kulinarischer Rundgang durch Madrid, inklusive Stopp im Mercado de San Miguel. Eine exklusive Verkostung im Gewölbekeller von **Extrem Iberico Extremadura** machte die Vielfalt der iberischen Spezialitäten erlebbar und bereitete auf die kommenden Tage vor.



© Beigestellt

Guijuelo: die hohe Kunst des Cortadors

In Guijuelo, dem Zentrum der Iberico-Produktion, stand die Cortador-Masterclass im Mittelpunkt. Unter Anleitung von Maestro Cortador Juan Manuel Díaz Romero und **Ronny Paulusch**, der die deutschsprachigen Cortador-Kurse an der **Fleischerschule Augsburg**, dem **Wifi Steiermark** und dem **ABZ Spiez** etabliert hat, erhielten die Teilnehmer fundierte

Schulungen zu Schnitttechnik, Präsentation und Lagerung der edlen Keulen. Neben der intensiven Verkostung des Beher-Sortiments gab es eine exklusive Führung durch die Reifekammern und faszinierende Einblicke in die handwerkliche Perfektion der Iberico-Herstellung. Mit Zertifikatsverleihung und mehrgängigem Dinner fand der Tag einen würdigen Abschluss.



© Beigestellt

Von der Dehesa nach Salamanca - wo alles beginnt

Ein Besuch auf der Dehesa, den traditionellen Weideflächen der iberischen Schweine, verdeutlichte, warum die Eichelmast den einzigartigen Geschmack des Iberico-Schinkens prägt. Nach einem landestypischen Lunch folgte eine Stadtführung durch Salamanca, bevor ein Abendessen im Iberico-Restaurant die Reise krönte.



© Beigestellt

Durchweg positives Feedback

Die Exkursion begeisterte die Teilnehmer gleichermaßen durch fachliche Tiefe, handwerkliche Perfektion und kulinarischen Genuss. Besonders die Kombination aus Praxis, Theorie und exklusiven Einblicken machte das Erlebnis einzigartig. Unter den Teilnehmern der Exkursion waren Fleischsommeliers und Fachleute wie Kai Gafron, Wolfgang Mesam, Tina Mayer, Jochen Bohnert, Marc Nagel, Sven Schurig, Tina Schurig, Bernhard Steinhauer, Cosimo di Lecce, Gerlinde Baumgärtner und Moritz Hollerbach, die gemeinsam tief in die Welt des Iberico-Schinkens eintauchten. **Die nächste Iberico-Fachexkursion mit der Cortador-Masterclass findet im Herbst 2026 statt** – eine Gelegenheit, die sich Liebhaber hochwertiger Fleischkultur nicht entgehen lassen sollten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at