

Experten für Edles mit „Terroir“

Landshuter „Genussbotschafter“: 13 Fleischsommeliers aus ganz Deutschland dürfen wir nach einer neuntägigen Weiterbildung und bestandener Abschlussprüfung, an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, zum Titel „Fleischsommelier/-sommelière“ gratulieren. Sie sind nun fit von Cuts über Sensorik bis Reifung.



Experten des edlen Rohstoffs: die frisch gebackenen Fleischsommeliers mit Kursbetreuer Timo Dollinger, Fachlehrer Fritz Huber und Fachlehrer Michael Spitzauer (zweite Reihe v.l.) und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth (vorn rechts). (©1.BFS)

Was beim Champagner Faktoren wie Untergrund, Rebsorte oder Flaschengärung sind, das ist beim Fleisch z.B. Tierrasse, Haltungsform, Region. Ob Carpaccio vom Landrind, Schwarzbiergulasch vom Schwein, Rehmedaillons, Jura-Roastbeef oder Fränkische Bratwurst: „Das Terroir beeinflusst das Endprodukt“, sagt deshalb Prof. Manfred Winkler aus Hollabrunn.

Sein profundes Fachwissen gibt der österreichische Fleisch-Sensoriker und Master of Science in Oenologie als Dozent an der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut** weiter.

Weiterbildung umfasste Vorträge, Exkursionen, Workshops und Praxistage

Mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich zwölf Herren und eine Dame (Christiane Kuck) fit, um im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Die Teilnehmer im Alter zwischen 23 und 60 Jahren kamen aus Bayern, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg zum Lernen an die Isar.

Die Kursthemen reichten von gesunder Ernährung, guter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft des wertvollen Lebensmittels Fleisch bis zu modernen US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder von Ochsenfleisch. Die Fleischsommeliers kennen sich nun aus mit Inhaltsstoffen von Fleisch, Zuschnitten bei Schwein und Rind, Trends wie Premiumfleisch, internationalen Spitzenrassen, Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität, Fleischreifung und -veredelung.

Fachwissen über Produktion bis Marktforschung

Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter o.ä. mit und eigneten sich in Landshut zusätzliches Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierschutz bis zu raren Fleischsorten an.

Ein Grill-Workshop in der Metzgerei Baumann in Mallersdorf-Pfaffenberg, Verkostungen edler Fleischteile, Besuche des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“) Wenisch in Straubing, der Hofmetzgerei Waldinger in Schweitenkirchen und der Bison-

Hofmetzgerei Wiesheu in Sickenhausen/Kranzberg rundeten das Programm ab.

Kursbester Florian Kolodczezick



Barbara Zinkl-Funk und Prof. Manfred Winkler (l.) gratulierten dem Kursbesten Florian Kolodczezick. (©1.BFS)

Als Kursbester erreichte Florian Kolodczezick (35) aus Staßfurt eine glatte Note 1 und erhielt bei der Feier im „ta.la. tagungszentrum“ Landshut als Anerkennung für diese Top-Leistung einen Weiterbildungsgutschein der 1.BFS in Höhe von 150 Euro und ein an die Landshuter Hochzeit erinnerndes Buchskranzerl.

Fleischsommeliers als lebendes Messinstrument

Die Methodik der Fleischzubereitung und die Wurst- und Schinkenwelt Europas durch olfaktorische, gustatorische, haptische Sinneswahrnehmung unterscheidbar zu machen, nannte Prof. Manfred Winkler als Aufgabe der erfolgreichen

Kursabsolventen:

„Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“ Dazu seien ihnen die Sinnesorgane geschärft worden, um besser hören, sehen, riechen, tasten, schmecken, empfinden zu können - jeder sei ein lebendes Messinstrument.

Andere anzustecken mit der Freude, dem Feuer, der Begeisterung für ihren Beruf und ihre Berufung, solle das Ziel für die Zukunft sein. Er rief die frisch gekürten Sommeliers auf: „Es liegt an Ihnen, die Welt geschmacklich zu verändern. Werden Sie Genussbotschafter!“

13 neue Genussbotschafter

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, gratulierte allen und nannte sie „die absoluten Experten in der Kundenberatung“, ob im Fachgeschäft, im Großhandel oder als Entscheider in der Fleischbranche. Sie hätten den Rohstoff Fleisch in allen Facetten kennengelernt und die Komplexität von Erzeugung bis Vermarktung verinnerlicht.



Kurssprecher Andreas Reiser überreichte ein Kursfoto für die „Hall of Fame“ an 1.BFS-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk. (©1.BFS)

Mit ihrem neu gewonnenen Wissen über Fleischqualität, Zuschnitte und Marketing sowie ihrer kulinarischen Expertise könnten sie als Handwerker beim Verbraucher punkten, betonte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk.

„Da steckt viel Zukunft drin“, bestätigte Kurssprecher Andreas Reiser (24) aus Dingolfing. Die Reise durch die Kulinarik und das Vokabular der Fleischbeurteilung habe sich gelohnt. Sein Appell an die Kurskollegen lautete: „Bleibt neugierig!“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at