Detlef Rupprecht: Kursbester mit Traumnote 1,14

Mit 119 von 124 möglichen Punkten hat Detlef Rupprecht aus Oestrich-Winkel in Hessen den jüngsten Kurs zum „Fleischsommelier“ an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut als Bester von 21 Teilnehmern abgeschlossen und wurde für diese Top-Leistung ausgezeichnet.

Mit 119 von 124 möglichen Punkten und damit einer Traumnote von ca. 1,14 hat Detlef Rupprecht aus Oestrich-Winkel in Hessen den jüngsten Kurs zum „Fleischsommelier“ an der **1. Bayerischen Fleischerschule** in Landshut als Bester von 21 Teilnehmern abgeschlossen und wurde für diese Top-Leistung ausgezeichnet.

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 47-jährige Rupprecht, der bereits 1996 seine Meisterprüfung in Landshut als Kursbester abgelegt hat und dafür mit dem **Bayerischen Staatspreis** geehrt wurde.

„Sie haben gezeigt, dass sich in der Beschäftigung mit dem wertvollen Lebensmittels Fleisch dessen besondere Qualitäten entdecken und gegenüber dem Verbraucher überzeugend darstellen lassen!“ würdigte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl seine Leistung und überreichte gemeinsam mit Schul-Gesellschafterin Katrin Barth neben dem Sommelier-Diplom einen Weiterbildungsgutschein für Kurse an der 1.BFS. Bei einer Feier vor gut 200 Gästen im Zeughaus gratulierten auch Christian Läpple, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, und Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (**HTL Hollabrunn**).

Detlef Rupprecht gewann 1999 die Europameisterschaft

Dieser Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Detlef Rupprecht übernahm nach seiner Fleischerlehre (1987-1990) und der Meisterprüfung früh den elterlichen Betrieb und führte ihn elf Jahre lang. In seiner Karriere sammelte er mehrere Auszeichnungen; 1999 gewann er die Europameisterschaft für Weißwürste in Alençon/Frankreich. Nach der Phase der Selbstständigkeit mit eigenem Betrieb absolvierte er in Kulmbach ein Studium zum Fleischtechniker und erhielt für den zweitbesten Abschluss 2010 erneut den Bayerischen Staatspreis. Im gleichen Jahr legte er in Kulmbach die Prüfung zum DLG-Sensoriker ab und ist seit vielen Jahren erfolgreicher DLG-Sachverständiger.

Hauptberuflich war Detlef Rupprecht von 2006 bis 2018 für die Gewürz- und Zusatzstoffherstellerfirma **VAN HEES** in Walluf tätig – zunächst als Produktentwickler, später als Sales Director Lateinamerika & Zentraleuropa. Jetzt arbeitet er als Global

Business Development Manager Meat bei der **Hydrosol GmbH & Co. KG** (Mitglied der Stern-Wywiol Gruppe) in Ahrensburg bei Hamburg, einem Hersteller für Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für Lebensmittel.

Für die Zukunft würde der wissbegierige Fleischermeister aus dem Rheingau-Taunus-Kreis gern eine weitere Fortbildung zum Wurst- und Schinkensommelier ins Auge fassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at