

## Mit Traumnote 1,0: 1. Bayerischen Fleischerschule ehrt Martin Ablinger als Besten im Fleischsommelier-Kurs

ChatGPT Classic Martin Ablinger besticht als Top-Fleischsommelier und plant ein innovatives Hotel-Restaurant, das Fleischqualität neu definiert.



Martin Ablinger, ein aufstrebender Koch und Fleischexperte aus Oberndorf in Österreich, hat kürzlich den Kurs zum „Fleischsommelier“ an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut mit der Traumnote 1,0 abgeschlossen. Seine herausragende Leistung stellt einen bemerkenswerten Erfolg in der Welt der Gourmet-Metzgerei dar.

Zu seiner Leistung gratulierten bei einer Feier vor gut 200 Gästen in den Bernlochner Stadtsälen Konrad Treitinger, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl und Schul-Gesellschafter

Georg Zinkl und Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn).

## **Ausbildung zum Fleischsommelier: Ein umfassendes Programm**

In einem neuntägigen Intensivkurs, der von internationalen Experten geleitet wurde, erwarb Ablinger umfassendes Wissen in den Bereichen Produktion, Kulinarik, Sensorik und Marketing. Der Kurs umfasste Vorträge, Exkursionen, Workshops und Praxistage und behandelte auch ethische Fragen der Tierhaltung. Ablinger, der bereits seine Meisterprüfung in Landshut absolviert hatte, zeigte bei der Abschlussprüfung ein tiefes Verständnis für diese anspruchsvollen Themen.

## **Martins Weg: Von der Familientradition zum eigenen Gastronomieprojekt**

Der Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Martin Ablinger stammt aus der bekannten Franz Ablinger Fleischhauerei in Oberndorf bei Salzburg. Der vielseitig ausgebildete Koch und Kellner, Weinsommelier und Käsekenner legte seine Fleischer-Lehre in der Metzgerei Hauer in Lochen (Oberösterreich) ab und arbeitete danach in dem seit 80 Jahren bestehenden Fleischwaren-Betrieb seiner Familie mit derzeit 230 Mitarbeitern. Als Teil der vierten Generation ist er hier zuständig für die Filialleitung und Verwaltung und übernahm zudem ein kleineres Verkaufsgeschäft am Ort.

Für die Zukunft hat der junge Handwerker aber noch Größeres vor: So plant er derzeit ein Hotel-Restaurant-Projekt im Nachbarort Laufen auf der deutschen Seite der Grenze. 35 Zimmer und ein Restaurant mit offenem Fleischzerlege- und -zubereitungsbereich soll sein „neues Baby“ einmal haben. Wie auch im Kurs zum Fleischsommelier verdeutlicht werde, müsse man den Menschen Fleisch auf neue Art näherbringen und die Kommunikation mit ihnen suchen, findet Martin Ablinger.

# **Martin Ablinger: Vom Fleischsommelier zum innovativen Gastronomen**

Ablingers neues Projekt zielt darauf ab, Verbraucher nicht nur zu verwöhnen, sondern sie auch über Fleischqualität aufzuklären.

„Wir müssen den Leuten zeigen, was Qualität wirklich bedeutet“, betont Ablinger. Sein Engagement für Qualität und Kundenkommunikation spiegelt den Wandel in der Gastronomie wider, bei dem Wissen und Transparenz immer wichtiger werden.

Martin Ablinger steht exemplarisch für eine neue Generation in der Fleischbranche, die sowohl traditionelles Handwerk als auch innovative Gastronomiekonzepte erfolgreich vereint. Sein Engagement und seine Vision zeigen, wie man Fleischqualität und ethische Standards in der modernen Gastronomie neu definieren kann.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**