

Neun Tage Weltreise von Beef bis Wild

Dominik Angelmayr und Thomas Profanter holten sich in der Ersten Bayerischen Fleischerschule Landshut den Titel „Fleischsommelier“.



Experten des edlen Rohstoffs: die neuen Fleischsommeliers mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (oben r.) und den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (oben v.l.). (© 1.BFS)

Wer im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher sein will, der muss Bescheid wissen über gesunde Ernährung, gute Qualität und nachvollziehbare Herkunft dieses wertvollen Lebensmittels. Um auf Fragen dazu bestens vorbereitet zu sein, begaben sich zehn Fleischprofis aus Deutschland, Österreich und Italien an der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut** auf eine neuntägige fachliche Weltreise.

Die führte von modernen US-Steak-Cuts über Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild bis zu niederbayerischen

Ochsenfleisch-Spezialitäten. In einem Intensivkurs mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen perfektionierten sie ihr Know-how und dürfen sich nun „Fleischsommelier“ nennen.



Stolz auf den Abschluss: Dominik Angelmayer (r.) mit Dozent Prof. Manfred Winkler. (© 1.BFS)

Mit Sicherheit zum Anschluss

Umfassende Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus (u.a. Maskenpflicht, Mindestabstand, separate Prüfungen, eigene Teststation) machten den Kurs an der 1928 gegründeten Schule

bei begrenzter Teilnehmerzahl möglich.

Unter den zehn Fachleuten im Alter zwischen 25 und 50 Jahren hatte Sebastian Stadler (28) aus Erding in Oberbayern mit 38 km kürzesten Anreiseweg, Kai-Uwe Rochel (50) aus Bad Salzuflen mit 597 km den längsten. Aus Altenburg in Niederösterreich reiste Dominik Angelmayr (25) zum Büffeln und Genießen an die Isar und holte sich als jüngster Teilnehmer den begehrten Titel „Fleischsommelier“.



Prof. Manfred Winkler (l.) überreichte Thomas Profanter das Fleischsommelier-Diplom. (© 1.BFS)

Thomas Profanter schloss mit Bestnote ab

Thomas Profanter (30) aus Pfunders/Vintl in Südtirol (Italien) schloss sogar als Kursbester ab; er ist Dipl. Hotelier & Restaurateur sowie Weinsommelier und mit dem Hotel/Restaurant „Lodenwirt“ selbstständig als Gastronom tätig. Der Wunsch, auch Fleischsommelier zu werden, entsprang seiner Leidenschaft und Wissbegierde für Essen, Wein, Gastronomie und alles, was damit zu tun hat.

Umfangreiches Bildungsprogramm

Wer den Titel „Fleischsommelier“ trägt, kennt sich aus mit den Inhaltsstoffen von Fleisch, trendigen Zuschnitten bei Schwein und Rind, internationalen Spitzenrassen, den Auswirkungen von Futtermitteln auf die Qualität, der Fleischreifung und -veredelung. Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder ähnliches 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, Verkostungen edler Fleischteile und ein Besuch des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“) Wenisch in Straubing und der für ihre Bisonhaltung und -vermarktung bekannten Hofmetzgerei Wiesheu in Sickenhausen rundeten das Programm ab.

Fleischsommeliere: Experten der Sinne und des Rohstoffs

Als „professionelle Verkoster und Prüfer von Fleischqualität“, die dazu berufen seien, den Verbrauchern ihre Spezialitäten schmackhaft zu machen und ihnen „nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln“, würdigte

Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich) die erfolgreichen Absolventen nach der schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfung.

Da der Begriff „Sommelier“ aus dem Französischen kommt und so viel heißt wie „Mundschenk“, definierte er ihre neue Rolle so: „Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“ Dazu seien ihnen die Sinnesorgane für Methoden der Fleischbeurteilung geschärft worden, betonte der Diplom-Ingenieur und Master of Science in Oenologie. Sie trügen künftig dazu bei, dass Fleisch und dessen hochwertige Erzeugnisse wie Wurst einen würdigen Platz in der Ernährung behielten.

Keiner der Teilnehmer habe sich auf den Lorbeeren des Meisterbriefs ausgeruht, sondern auf hochwertige Weiterbildung gesetzt, um das metzgertypische Kernprodukt Fleisch (und auch Wurst) noch besser kennenzulernen, lobte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl. Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk beim Verbraucher punkten – und jeder Einzelne wichtiges Wissen weitertragen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at