

Bayerische Fleischerschule Landshut: Genussreise zu einem der besten Rohschinken

Auf ihrer Gourmet-Safari nach Kastilien erkundete die Landshuter Fleischerschule mit dem hauseigenen Absolventenverband die Welt der spanischen Spezialitäten.



Absolventen und Unterrichtende der 1. BFS reisten auf die iberische Halbinsel um die Geheimnisse des spanischen Schinkes zu erforschen. © Beigestellt

Viva España hieß es bei dem viertägigen Gourmet-Gipfeltreffen der **1. BFS** im Oktober. Insgesamt 13 Absolvierende der Wurst- und Schinken-Sommelierkurse sowie Genussbotschafter:innen aus Deutschland, Österreich und Italien – darunter auch

Ferdinand Wild aus Gaweinstal – reisten auf die Iberische Halbinsel, um sich mit Fachleuten über die Herstellung des berühmten spanischen Schinkens auszutauschen.

Die Reisebegleitung übernahm **Prof. DI Manfred Winkler**, Master of Science, der an der Amerikanischen Privatuniversität IES in Wien tätig ist und als Sensorik-Dozent die Sommelier-Kurse an der Fleischerschule Landshut mitgestaltet.

Geheimnisse der spanischen Schinkentradition

„Die Weiterbildungsreise widmete sich u. a. dem berühmten ‚Jamón de Guijuelo‘ und kombinierte auf perfekte Weise Fachwissen und puren Genuss“, so Prof. Winkler.

Die Reisenden besichtigten zwei Betriebe für Schinkenproduktion in der Region um Guijuelo. Neben dem regionalen Klima, das ein ausgezeichnetes Trocknen und Reifen der Schinken gewährleistet, trägt vor allem das traditionelle Wissen der dortigen Schinkenmeister zur Qualität dieser Spezialität bei. Denn während der Serranoschinken von den weißen Schweinen stammt, wird für den „Jamón Ibérico“ das Fleisch der schwarzen, iberischen Schweine verarbeitet.

Beim Besuch einer Zuchtstation konnte sich die Gruppe selbst ein Bild von dieser kleineren, flinkeren und fettärmeren Rasse machen. „Es war für uns sehr beeindruckend, dass es beim ‚Jamón Ibérico‘ wiederum verschiedene Qualitätsstufen gibt je nach Rasse und Fütterung“, erzählt **Barbara Zinkl-Funk**, Geschäftsführerin der 1. BFS. So dürfen für die Herkunftsbezeichnung Guijuelo nur einrassige iberische Schweine oder Kreuzungen mit 75% iberischem Blut und 25 % der Rasse „Duroc-Jersey“ verwendet werden.



Das Geheimnis des berühmten ‚Jamón de Guijuelo‘ ist die Schweinmast mit Eicheln. © Beigestellt

Eichelmast macht den Unterschied

Darüber hinaus ergibt sich die Schinkenklasse aus der Fütterung vor dem Schlachten. So wird der „Jamón Ibérico de Bellota“, der als bester Schinken gilt, aus Jährlingsschweinen gewonnen, welche die letzten Monate auf der Waldweide leben und sich hauptsächlich von Kräutern und Eicheln ernähren.

Vom herausragenden Geschmack dieses Produkts konnten sich die Gourmets bei der Verkostung am Ende selbst überzeugen. Wer die Spezialität einmal selbst probieren möchte, sollte auf die Kennzeichnung mit schwarzem Siegel (100 % Iberico) bzw. rotem Siegel (75 % Iberico) achten.

1. Bayerische Fleischerschule Landshut:

Gourmet-Safaris 2023

Interessierte dürfen sich bereits auf die nächste Gourmetreise vom 28. April bis 1. Mai 2023 freuen. Im Fokus steht dann neben regionaler Schlachtung und der Besichtigung von Metzgerei-Betrieben das Thema „Nachhaltige Verpackungskonzepte für Metzger“. Dabei geht es u. a. zum Innovationscampus der Hochschule in Albstadt-Sigmaringen, wo Metzgermeister Prof. Dr. Markus Schmid Wege hin zu einer kreislauforientierten Bioökonomie aufzeigt.

Für alle, die in die Welt der italienischen Spezialitäten eintauchen möchten, bietet die 1. BFS zudem im Oktober 2023 eine Gourmet-Safari mit Prof. Winkler nach Mailand und Parma an.

Termine

April, Landshut

450. & 451. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

MK 451 Teile I-IV:

17. 4.-8. 7. 2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Jänner & März, Landshut

Fleischsommelier Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertifikat ab.

Jänner 21.-29. 1. 2023 & 4. 2. 2023

März 11.-19. 3. & 1. 4. 2023

Februar, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier

Februar 25.-3. 3. 2023

März, Landshut

Zertifizierter Grillexperte Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte - für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

März 20.-24. 3. 2023

Infos zu Terminen

1. Bayerische Fleischerschule Landshut

A D - 84030 Landshut,
Straubinger Str. 16,

T +49 (0) 871/72 030 - **M** info@fleischerschule-landshut.de - **W**
www.fleischerschule-landshut.de

Autorin: Veronika Barnerßoi

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at