

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, O?sterreich und Italien – darunter auch **Ferdinand Wild** aus Gaweinstal – reisten auf die Iberische Halbinsel, um sich mit Fachleuten u?ber die Herstellung des beru?hmten spanischen Schinkens

auszutauschen.

Die Reisebegleitung u?bernahm **Prof. DI Manfred Winkler**, Master of Science, der an der Amerikanischen Privatuniversita?t IES in Wien ta?tig ist und als Sensorik-Dozent die Sommelier-Kurse an der Fleischerschule Landshut mitgestaltet.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Geheimnisse der spanischen Schinkentradition**
 - **Eichelmast macht den Unterschied**
- **1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Gourmet-Safaris 2023**
- **Termine**
- **April, Landshut**
- **Ja?nner & Ma?rz, Landshut**
- **Februar, Landshut**
- **Ma?rz, Landshut**

Geheimnisse der spanischen Schinkentradition

„Die Weiterbildungsreise widmete sich u. a. dem beru?hmten ‚Jamo?n de Guijuelo‘ und kombinierte auf perfekte Weise Fachwissen und puren Genuss“, so Prof. Winkler.

Die Reisenden besichtigten zwei Betriebe fu?r Schinkenproduktion in der Region um Guijuelo. Neben dem regionalen Klima, das ein ausgezeichnetes Trocknen und Reifen der Schinken gewa?hrleistet, tra?gt vor allem das traditionelle Wissen der dortigen Schinkenmeister zur Qualita?t dieser Spezialita?t bei. Denn wa?hrend der Serranoschinken von den wei?en Schweinen stammt, wird fu?r den „Jamo?n Ibe?rico“ das Fleisch der schwarzen, iberischen Schweine verarbeitet.

Beim Besuch einer Zuchtstation konnte sich die Gruppe selbst ein Bild von dieser kleineren, flinkeren und fetta?rmeren Rasse machen. „Es war fu?r uns sehr beeindruckend, dass es beim ‚Jamo?n Ibe?rico‘ wiederum verschiedene Qualita?tsstufen gibt je nach Rasse und Fu?tterung“, erza?hlt **Barbara Zinkl-Funk**, Gescha?ftsfu?hrerin der 1. BFS. So d?rfen f?r die Herkunftsbezeichnung Guijuelo nur einrassige iberische Schweine oder Kreuzungen mit 75% iberischem Blut und 25 % der Rasse „Duroc-Jersey“ verwendet werden.

Das Geheimnis des beru?hmten ‚Jamo?n de Guijuelo‘ ist die Schweinmast mit Eichel. © Beigestellt

Eichelmast macht den Unterschied

Daru?ber hinaus ergibt sich die Schinkenklasse aus der Fu?tterung vor dem Schlachten. So wird der ‚Jamo?n Ibe?rico de Bellota‘, der als bester Schinken gilt, aus Ja?hrlingsschweinen gewonnen, welche die letzten Monate auf der Waldweide leben und sich hauptsachlich von Kra?utern und Eichel ernahren.

Vom herausragenden Geschmack dieses Produkts konnten sich die Gourmets bei der Verkostung am Ende selbst u?berzeugen. Wer die Spezialita?t einmal selbst probieren mo?chte, sollte auf die Kennzeichnung mit schwarzem Siegel (100 % Iberico) bzw. rotem Siegel (75 % Iberico) achten.

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Gourmet-Safaris 2023

Interessierte du?rfen sich bereits auf die na?chste 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 fu?r Metzger“. Dabei geht es u. a. zum Innovationscampus der Hochschule in Albstadt-Sigmaringen, wo Metzgermeister Prof. Dr. Markus Schmid Wege hin zu einer kreislauforientierten Bioo?konomie aufzeigt.

Fu?r alle, die in die Welt der italienischen Spezialita?ten eintauchen mo?chten, 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 Selbststa?ndigkeit oder zu Fu?hrungspositionen. Noch einige freie Pla?tze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrga?ngen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

MK 451 Teile I–IV:

17. 4.–8. 7. 2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Januar & 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.

Januar 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