

BBQ, Cuts & Smoke: in fünf Tagen zum Grillexperten

Neues Fortbildungsangebot an der 1.BFS startet am 2. Mai.
Experten vermitteln Profiwissen fürs Kundengespräch und
zum Erschließen der Umsatzchancen.



Ein neuer Kurs verlangt eine exklusive Location: Für das „Bildungsschmankerl“ zum Grillexperten/zur Grillexpertin hat die 1. BFS die Schlossinsel Altfraunhofen ihres Absolventen Alexander Tremmel reserviert. Hier dürfen Teilnehmer nicht nur jede Menge fachliches Know-how über Herstellung, Präsentation und Vermarktung von BBQ-Genüssen, sondern auch kulinarische Leckereien vom Rost erwarten. © Beigestellt

Ob herzhaftes Bratwurst frisch vom Rost, edles Filetsteak aus dem Kugelgrill oder Spareribs aus dem Smoker: BBQ und Grillen sind Mega-Trends, denen kaum jemand widerstehen kann. Die

Nachfrage nach Special Cuts und Leckerbissen für immer neue Spezialgeräte hat die Fleischtheken revolutioniert und eröffnet dem Catering und der Gastronomie völlig neue Chancen. Um diese optimal nutzen und beim Kunden mit Profi- Know-how punkten zu können, bietet die **1. Bayerische Fleischerschule Landshut** ab dem 2. Mai Fachkurse zum „Zertifizierten Grillexperten (BFS)“ an. Für Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl steht der Bedarf außer Frage: „Wir brauchen eine Fortbildung für echte Spezialisten, wenn’s ums Barbecue geht!



© Beigestellt

Feinschmecker von Wein bis Muscheln

Das Basismodul des fünftägigen Lehrgangs reicht von Grillkunde (Geschichte, Arten, Geräte) über Steakzuschnitte und Cuts bis zu perfekten Grillrezepten. Im Modul Zubereitung geht es um das perfekte Steak vom Grill, Spezialitäten aus der Küche und „The holy trinity of BBQ“. Im Bereich Kulinarik stehen Themen wie „Foodcompleting“ (ideale Beilagen), Grillgutkunde (z.B. Trend Premium-Fleisch), Foodpairing mit Bier & Wein, Fisch, Krustentiere und Muscheln vom Grill auf dem Seminarplan. Und das Modul „Specials“ umfasst besondere Angebote wie

Teamgrillen und Grundlagen zum Wettbewerbsgrillen (KCBS, SCA, GBA), vegetarische Leckerbissen vom Grill, Gesundheitsaspekte beim Grillen, Tastingorganisation und Veranstaltungsmanagement.

Entwickelt hat die 1. BFS dieses anspruchsvolle Konzept mit ihren Absolventen Yannick Meurer und Timo Schwarz und in Kooperation mit **gourmetfleisch.de**. Hochkarätige Referenten – allesamt Fleischsommeliers, Köche, Buch-Autoren, erfahrene Grill-Coachs und Teilnehmer internationaler BBQ-Contests – vermitteln in Vorträgen, Exkursionen und Workshops alle Facetten von der Wahl der Zubereitungsmethode bis zur appetitlichen Präsentation von Fleisch, Sauce sowie Gemüse & Co als oft unterschätzte Beilagen. Ein Biersommelier empfiehlt zur feinen Abrundung von Grillgerichten Gerstensäfte aus „Craft“-Produktion und unser beliebter Sensorik-Dozent und Oenologe Prof. Manfred Winkler (Hadersdorf/Niederösterreich) gibt Tipps zum passenden Wein. Zielgruppe sind laut Barbara Zinkl Profis wie Fleischer- & Küchenmeister, Verkaufsleiter und Caterer, aber auch ambitionierte Grill-Fans mit fundiertem Fleischwissen. Um intensive Wissens- vermittlung zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl auf 20 begrenzt. Nach bestandener schriftlicher und praktischer Prüfung gibt es ein Zertifikat der Fachschule.

Der erste Kurstermin

• 2.-6. Mai 2022 – **A** D-84030 Landshut, Straubinger Str. 16, **T** +49 (0) 871/72 030 **M** info@fleischerschule-landshut.de **W** www.fleischerschule-landshut.de

Termine

448. & 449. 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.

Der Terminplan MK 448 Teile I-IV

25.4.-17.7. 2022

MK 448 Teile I-IV

8.9.-3.12. 2022

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Juni & November, 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.

Der Terminplan

Juni – 25.6.-3.7. & 16.7.2022

November – 5.-13.11. & 3.12.2022

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Jederzeit, online

Master-Studiengang „Unternehmensführung“, Schwerpunkt Fleischwirtschaft

Mehrjähriger Online-Kurs mit Präsenzeinheiten zum akademischen Abschluss für Metzgermeister und Betriebswirte (mit Berufspraxis). Kooperationsprojekt der FH Burgenland und der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at