

Interview mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer: „Special Cuts - Mehr als nur ein Trend in der Grillsaison“

In einer Ära, in der Konsumentenbewusstsein und Qualitätsanspruch stetig steigen, spielen „Special Cuts“ eine immer wichtigere Rolle. Diese besonderen Fleischschnitte sind nicht nur für Grillfans ein kulinarisches Highlight, sondern bieten auch für Fleischereibetriebe neue ökonomische Chancen. Fleisch & Co hat bei Patrick Bayer, Grillweltmeister und Fleischsommelier, nachgefragt.



Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer. Seit März 2018 ist er Grillmeister im Weber Original Store Wien Süd. Zuvor war er als Küchenchef im Restaurant & Vinothek Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn tätig.

2017 trat er gemeinsam mit dem BBQ-Team „The Pitmasters“ zur Grill-WM in Limerick / Irland an und holte den Weltmeistertitel mit „Pulled Pork“. Patrick Bayer ist er seit 2022 zertifizierter Diplom-Fleischsommelier. © Weber

In einer Zeit, in der Konsumenten zunehmend Wert auf Qualität,

Herkunft und Nachhaltigkeit legen, gewinnen **„Special Cuts“** in der Fleischbranche an Bedeutung. Diese speziellen Fleischschnitte sind nicht nur für Grillbegeisterte ein geschmackvolles Highlight, sondern bieten auch Fleischereien neue wirtschaftliche Perspektiven. **Patrick Bayer**, Grillweltmeister und Fleischsommelier im **Weber Original Store Wien Süd**, erläutert in unserem Gespräch die Potenziale dieser Schnitte und gibt Einblick in die Trends, die die Saison bestimmen.

Fleisch & Co.: Was genau versteht man unter „special cuts“ und warum gewinnen diese an Bedeutung?

Patrick Bayer: „Special Cuts, also spezielle Fleischschnitte, bieten eine außerge- wöhnliche Vielfalt an Geschmacks- und Texturen-Erlebnissen. Diese Schnitte sind oft unterbewertet oder weniger bekannt, wie zum Beispiel das Flanksteak oder das Flat Iron Steak. Ihre Popularität steigt jedoch, da sie hervorragend zum Grillen geeignet sind und eine Delikatesse darstellen. Zudem fördern sie den **„Nose to Tail“**-Ansatz, also die ganzheitliche Verwertung des Tieres. Viele Menschen fragen in unseren Grillkursen ak- tiv nach Special Cuts: Wir grillen diese dann mit ihnen, vermitteln viel Wissen und Be- wusstsein. Das führt schlussendlich zu mehr Nachfrage bei Fleischereien: Trotzdem erzählen unsere Kund:innen immer wieder, dass sie zwar nach Special Cuts suchen, diese aber selten zum Kauf finden. Da gibt es große Chancen.“

Fleisch & Co.: Was bedeutet dieser Trend konkret für Fleischer und Fleischereibetriebe?

Patrick Bayer: „Special Cuts bieten Fleischereien die Chance, sich vom Wettbewerb abzuheben und neue Marktsegmente zu erschließen. Durch das Angebot exklusiver, hochwertiger Fleischschnitte können sie nicht nur höhere Margen erzielen, sondern auch die Kundenzufriedenheit und -bindung erhöhen. Gleichzeitig tragen sie zur Bildung der Konsument:innen bei, indem sie ihnen die Vielfalt und Qualität der Fleischprodukte näherbringen.“

Fleisch & Co.: Wie können Fleischer Special Cuts effektiv vermarkten?

Patrick Bayer: „Wissen und Bewusstsein über die Special Cuts ist definitiv der Schlüssel. Viele Verbraucher:innen kennen sich mit den verschiedenen Fleischschnitten noch nicht aus, andere wiederum schon. Fleischermeister können ihr Fachwissen teilen, indem sie ihre Kund:innen über die Herkunft und die besten Zubereitungsarten der Special Cuts aufklären. Aber natürlich können auch Veranstaltungen wie Kochshows, Verkostungen oder sogar Grillkurse im Geschäft dabei helfen, das Interesse und die Nachfrage zu steigern. Außerdem ist es enorm wichtig, die Special Cuts proaktiv anzubieten sowie durch ansprechende Produktpräsentationen im Geschäft und gezielte Kommunikation in sozialen Netzwerken Aufmerksamkeit zu erregen.“

Fleisch & Co.: Welche Auswirkungen haben Special Cuts auf das Zusammenspiel von Grill- und Fleischindustrie?

Patrick Bayer: „Die Nachfrage nach Special Cuts fördert die Zusammenarbeit zwischen der Grill- und Fleischindustrie. Grillhersteller entwickeln beispielsweise spezielle Gadgets, die die Zubereitung dieser Schnitte optimieren, während Fleischer:innen wiederum hochwertiges, perfekt dafür geeignetes Fleisch anbieten. Diese Synergien verbessern nicht nur das Angebot für Endverbraucher, sondern schaffen auch neue Vermarktungsmöglichkeiten und erhöhen die Sichtbarkeit beider Branchen.“

Fleisch & Co.: Welche Herausforderungen und Chancen ergeben sich durch die Popularität von special cuts?

Patrick Bayer: „Eine der größten Herausforderungen ist die Ausbildung des Fachpersonals. Es ist entscheidend, dass alle Mitarbeiter:innen fundierte Kenntnisse über die Special Cuts haben, um Kunden kompetent beraten zu können. Hier sehe ich auch eine große Chance für die Branche: Investitionen in **Schulungen** und Weiterbildungen können nicht nur die Qualität der Beratung verbessern, sondern auch das Image des Fleischerhandwerks insgesamt aufwerten.“

Fleisch & Co.: Haben sie noch praktische Tipps für Fleischer, die Special Cuts in ihr Sortiment aufnehmen möchten?

Patrick Bayer: „Ja, zunächst ist es wichtig, dass Fleischer die Qualität ihrer Produkte stets im Auge behalten und eng mit vertrauenswürdigen Lieferant:innen zusammenarbeiten, um die besten Fleischstücke zu erhalten. Es ist auch ratsam, die Kund:innen durch regelmäßige Kommunikation über Neuheiten und Angebote informiert zu halten und ihnen Rezeptideen an die Hand zu geben, die sie leicht zu Hause umsetzen können. Letztlich sollten Fleischer:innen auch **digitale Medien** nutzen, um ihre Produkte und Dienstleistungen einem breiteren Publikum bekannt zu machen.“



Gewinnspiel für Grillfans

Knusprige Kruste, saftiger Kern: Mit der Kombination aus präziser Temperaturregelung und starker Hitze entstehen einzigartige Gaumenfreuden. Pünktlich zur Grill-Saison im Sommer versorgen Weber und Kochbuchautor Manuel Weyer alle bbQ-Fans mit geballtem know-how und verführerischen Rezepten. Somit steht dem Zusammenbringen der liebsten Menschen, unvergesslichen Momenten und köstlichem Essen nichts mehr im Wege. Das neue Grillbuch „Weber’s ultimate heat“ (GU Verlag) versorgt Grillenthusiast:innen mit Inspiration zum perfekten Grillerlebnis. Auf 360 Seiten werden Anfänger sowie Profis mit verschiedenen Tipps & Techniken ausgestattet. **Wir verlosen drei Exemplare auf unserer Facebookseite „Fleisch & Co“.**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at