

## Lauter neue Aufschneider

Ronny Paulusch, Diplom- Fleischsommelier und Maestro Cortador Professional, hat im September die ersten zehn Cortadore Österreichs in der Schinkenmanufaktur Vulcano ausgebildet.



Ein Titel, der bisher eher in Spanien bekannt ist, bekommt durch eine Weiterbildung des WIFI Steiermark auch in Österreich Bekanntheit – der Cortador. Der Schinkenspezialist ist Experte für Knochenschinken, was die Theorie, Praxis und Präsentation betrifft. Der Kurs ging über vier Tage, wurde von Maestro Cortador **Ronny Paulusch** geleitet und fand in den Räumlichkeiten der **Vulcano Schinkenmanufaktur** statt.

In zwölf Modulen lernten die Kursteilnehmer nicht nur die

verschiedenen Knochenschinken und deren Herstellung kennen. Auch Kalkulation und Marketing sowie verschiedene Schnitttechniken wurden gelehrt.

„Schinken gehört in Spanien auf jede Feier oder Veranstaltung, verantwortlich ist hier immer ein Cortador“, so Paulusch. Und so nahmen zehn Fleischer:innen die Gelegenheit wahr und ließen sich zum professionellen Schinken-Aufschneider ausbilden. Unter ihnen etwa **Robert Buchberger** aus Pöllau, der steirische Innungsmeister **Josef Moßhammer** oder **Jürgen Höfler** aus Gleisdorf.

Der **Kurs** endet mit einer praktischen und schriftlichen Prüfung. Hier müssen die angehenden Cortadoren auch nachweisen, dass sie die verschiedenen Schinken, deren Kennzeichnung und Unterschiede kennen.







**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**