

Neues Buch „Meister des Geschmacks“ – Fleisch trifft Kruste

In ihrem Buch „Meister des Geschmacks“ erzählen Fleischsommelière Katharina Endraß-Lachner und Bäckermeister Patrick Zimmer von ihrer Leidenschaft für gutes Handwerk. Ihr Buch ist ein Plädoyer für sensorische Tiefe, Qualität und gelebte Weiterbildung im Lebensmittelgewerbe



Den beiden Autor:innen gelang mit diesem Titel ein empfehlenswertes Handbuch das weit über ein „trockenes“ Fachbuch hinausgeht. © Ingo Hilger

Wenn Brot auf Wurst trifft, ist das für viele einfach ein schneller Snack. Doch in der Welt von Katharina Endraß-Lachner und Patrick Zimmer beginnt an dieser Stelle eine Geschichte über Leidenschaft, Handwerk und sensorische Tiefe. In ihrem Buch **„Meister des Geschmacks. Dein Weg zum Brot- und Fleischsommelier“** bündeln die beiden Fachleute nicht nur ihr profundes Wissen aus Bäckerei und Fleischerei – sie liefern auch

ein leidenschaftliches Plädoyer für Bildung im Lebensmittelhandwerk.

Zwei Branchen, ein Qualitätsverständnis

Katharina Endraß-Lacher ist **Fleischsommelière**, Verkaufsleiterin, zertifizierte Grillmeisterin und eine der wenigen Frauen in einem traditionell männerdominierten Berufsfeld. Gemeinsam mit ihrem Bruder Matthias, der ebenfalls Sommelier ist, arbeitet sie im Familienbetrieb im Oberallgäu. In dem Buch gewährt sie nicht nur Einblicke in Reifemethoden, Produktvielfalt und Warenkunde, sondern auch in ihren eigenen Weg: von der Fachverkäuferin bis zur gefragten Expertin. Ihre Ausbildung zur Fleischsommelière habe, so schreibt sie, ihr Denken über Lebensmittel grundlegend verändert – und ihren Qualitätsanspruch neu definiert.

Brot als Kulturgut

Patrick Zimmer, Bäckermeister aus der Eifel, ist in vierter Generation im elterlichen Betrieb tätig. Doch das Handwerk allein war ihm nie genug: Als Brot-, Bier-, Zigarren-, Wasser- und Destillat-Sommelier widmet er sich seit Jahren vielfältigen Aromen.

In seinem Kapitel beleuchtet er die sensorische Tiefe von Kruste, Krume und Teigreife – mit dem Ziel, Wissen zugänglich zu machen und die Sprache des Handwerks weiterzuentwickeln. Sein Credo: Bildung ist kein Selbstzweck, sondern ein Werkzeug, um Genuss zu verstehen und weiterzugeben.



Wenn Wissen aufeinandertrifft

Das Herzstück des Buches ist ein Dialog im Mittelteil, in dem beide Autoren ihre Professionen aufeinander beziehen. Hier diskutieren sie **Pairings** von Brot und Fleisch, die Bedeutung von Aromaharmonie und die Herausforderungen der Weiterbildung in zwei sehr unterschiedlichen Gewerken. Dabei wird klar: Gute Produkte allein genügen nicht – entscheidend ist das sensorische Verständnis, das sie miteinander verbindet.

Ein Handbuch mit Haltung

„Meister des Geschmacks“ ist kein klassisches Fachbuch, sondern ein motivierender Wegweiser für alle, die mehr wollen: mehr Wissen, mehr Tiefe, mehr Verständnis für die eigene Profession. Es zeigt, wie viel Potenzial in der Verbindung zweier Gewerke liegt – und wie Weiterbildung zur Triebfeder für Innovation und Genuss werden kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at