

Neuer Club gegründet

Im Südtiroler Patschins haben sich fast 30 Dipl. Fleisch-Sommeliers aus A/D/I/CH/LIE getroffen um offiziell den ICDF „Internationaler Club der Dipl. Fleisch-Sommeliers“ zu gründen.



Die Teilnehmer verstehen sich als Botschafter für Fleisch im positiven Sinn und möchten ihr Wissen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich machen. Es lag daher nahe, den Start mit einer fachlichen Exkursion zu beginnen, in Südtirol natürlich mit Südtiroler-Speck, dazu hat die Fa. Speck-Moser den ICDF willkommen geheißen. Das erklärte Ziel dieser kollegialen neuen Gemeinschaft ist neben jährlichen Treffs eine grenzüberschreitende, branchenspezifische Weiterbildung und der Kontakt mit Medien und Letztverbraucher.

Entstanden ist diese Gruppierung auf Anregung einiger

Absolventen des letztjährigen Dipl.-FLS-Kurses in Innsbruck unter Federführung von Markus Mair und Rüdiger Heppelmann. Im WIFI Innsbruck werden künftig auch die Weiterbildungen für den ICDF angeboten. Für heuer sind Spezial-Fleisch-Zuschnitte (Money-Cuts) geplant, die dann gleich zusammen mit AMA-Grilltrainer Markus Mair gegrillt und verkostet werden können. Ein weiterer Schwerpunkt werden die Chancen und Risiken des mittlerweile schon überbordenden Fleischangebots im Internet sein.

Dr. Rudolf Stücker ist der eigentliche geistige Vater der DFLS. Er hatte bereits 2007 die Idee in Anlehnung zu den Wein- und Käse-Sommeliers, es gab jedoch einige Hürden seitens der Branche und Organisationen zu überwinden. Mittlerweile haben bereits knapp 400 Interessierte die Ausbildung und Prüfung in Wien, Linz, Graz, Salzburg, Innsbruck und Hohenems, absolviert. Seit 2018 ist auch die MEGA in Stuttgart in Kooperation mit dem WIFI-Salzburg an Bord. Erfreulich ist, dass sich so viele Kollegen mit Begeisterung (vor allem die deutschsprachigen Nachbarländer) an diesem Erfolgsprojekt beteiligen, da diese Ausbildung in dieser Dimension sonst nirgends in der EU angeboten wird.

Johann Stabauer, der seit 2010 in enger Zusammenarbeit mit der AMA und dem WIFI als langjähriger Vortragender und Prüfer dieser Ausbildung für alle Fleisch-Interessierten den Stempel aufgedrückt hat, betont immer wieder: nach der Prüfung ist vor der Prüfung . Jeden Monat bekommen die DFLS-Absolventen in einem Rundbrief neben interessanten Infos in und um die Branche eine ausgesuchte Facharbeit, die gesammelt bereits eine große Wissensbibliothek ergeben, auf die bei Bedarf sofort zurückgegriffen werden kann. Interessierte können sich bei Markus Mair melden: info@gourmetgrillen.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at