

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Frischgebackene Wurst- & Schinkensommeliers

1. Bayerischen Fleischerschule Landshut: Frischgebackene Wurst- & Schinkensommeliers. Neue Experten für Genuss für den Gaumen.



Die frischgebackenen Wurst- und Schinkensommeliers 2025 mit dem Zertifikat der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut. © Beigestellt

Genussbotschafter sein – das nahmen sich elf Teilnehmende aus Deutschland und sogar ein Teilnehmer aus Mexiko zu

Herzen und absolvierten die anspruchsvolle Fortbildungswoche an der **1. Bayerischen Fleischerschule** in Landshut mit Bravour.

Ihr neu erlerntes Know-how erlangten sie in diversen Workshops, Exkursionen und Vortragen hochkaratiger Dozenten. Die Themen reichten von **Food-Pairing** über Charakteristika der europäischen Wurstlandschaft bis hin zur Ballaststoffanreicherung in Fleisch- und Wurstwaren.

Auch eine große Rolle spielte die Gewürzerkennung, -komposition und -addition, die Prof. Dipl.-Ing. Manfred Winkler, Master of Science in Onologie, seit Jahren an der Fleischerschule lehrt.

Wurst- & Schinkensommeliers lernen ihre Empfindungen auszudrücken

Welche Gewürze sorgen für den idealen Geschmack einer Wurst? Wie wird sie am besten verpackt? Was macht den Holsteiner Katenschinken und den Südtiroler Speck so einzigartig? Wie greift man neue Trends auf?

All diese Themen und noch viel mehr haben die neuen **Sommeliers** in dem Kurs gemeinsam mit Dozenten erörtert, gelernt und gefestigt. Was Sie empfinden, müssen Sie sagen, müssen Sie beschreiben, und dafür bedarf es der Worte, die oft schwer zu finden sind. Sie haben gelernt, Wurst- und Schinken zu analysieren, zu interpretieren, und haben Methoden kennengelernt, um diese Qualitätseigenschaften auszuloben, so **Prof. Winkler** bei seiner Ansprache.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at