

Ernährungswissen und moderne Cuts

Zehn neue Fleischsommeliers der Fleischerschule Landshut wollen Kunden als „Mundschenk“ dienen.



Ein Fleischsommelier weiß bestens Bescheid über Themen wie Fleisch in der Ernährung, moderne Zuschnitte bei Schwein und Rind, die Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität oder Fleischreifung und Veredelung. In einer neuntägigen intensiven Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut holten sich jetzt zehn erfahrene Berufspraktiker dieses Fachwissen und das renommierte Zertifikat.

Corona-bedingte Änderungen

Wegen der umfassenden Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus hatte die 1928 gegründete Schule die maximale Teilnehmerzahl auf die Hälfte gekürzt. Acht männliche und zwei

weibliche Fleisch-Profis im Alter zwischen 27 und 55 Jahren kamen aus Bayern, Nordrhein-Westfalen und Brandenburg zum Lernen an die Isar.

Den kürzesten Anreiseweg hatte mit 70 km Helmut Zankl (50) aus Irlbach in Niederbayern, den längsten mit 688 km Jennifer Brunberg (35) aus Kleve nahe der holländischen Grenze. Alle brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder ähnliches mit und eigneten sich nun zusätzliches Know-how von Produktion und Kulinarik bis Sensorik, vom Konsumverhalten über rare Fleischsorten wie japanisches Wagyu bis zur Zerlegung und Zubereitung von Wild an. Verkostungen edler Fleischteile und ein Besuch bei der Hofmetzgerei Waldinger in Schweitenkirchen rundeten das Programm ab.

Mit allen Sinnen

Sie sind jetzt professionelle Verkoster, Prüfer von Fleischqualität und dazu berufen, den Verbrauchern deren Spezialitäten schmackhaft zu machen, ihnen nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln, würgte Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich) die neu erworbenen Fähigkeiten der Absolventen.

Da der Begriff *Sommelier* aus dem Französischen kommt und so viel heißt wie *Mundschenk*, definierte er ihre neue Rolle so:

Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch. Dazu seien ihnen die Sinnesorgane für Methoden der Fleischbeurteilung geschärft worden, betonte Winkler, selbst Diplom-Ingenieur und Master of Science in Oenologie, bei der Verabschiedung, die mit Sicherheitsabstand und im kleinen Kreis stattfand. Sie trugen kühnftig dazu bei, dass nicht nur Fleisch, sondern auch dessen hochwertige Erzeugnisse wie Wurst einen würdigen Platz in der Ernährung behielten.

Hochwertige Weiterbildung

Christian Læpple, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, lobte die frischgebackenen Fleischsommeliers und -sommeliêren in einer Botschaft als absolute Experten in der komplexen Kette von der Fleisch-Erzeugung bis zur Vermarktung und als perfekte Kundenberater. Ihre neuen Qualifikationen verbänden traditionelles Handwerk, moderne Methoden und Kenntnisse.

Keiner der Teilnehmer habe sich auf den Lorbeeren des Meisterbriefs ausgeruht, sondern auf hochwertige Weiterbildung gesetzt, um das metzgertypische Kernprodukt Fleisch (und Wurst) noch besser kennenzulernen, lobte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl.

Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk beim Verbraucher punkten. Sie dankte für die Rücksichtnahme und das Social distancing im Unterricht und bei Veranstaltungen. Nach dem Motto „Sicherheit geht vor“ habe man den Kurs auf zehn Personen begrenzt und so trotz der Umstände die hohe Ausbildungsqualität garantieren können.

Der Beste

Als Kursbesten zeichnete sie Olaf Mahr (55) aus Wildau aus. Er fungiert dort als Eigentümer und Geschäftsführer der Firma **Meat Bringer**, die Frischfleisch direkt von Bauern oder Jägern aus den Landkreisen Teltow-Fläming und Dahme-Spreewald sowie selbst hergestellte Wurstprodukte vermarktet und direkt an die Haustür liefert. Artgerechte Haltung, faire Preise, kurze Wege und Einzelschlachtung im handwerklichen Fleischer-Meisterbetrieb zählen zu den festen Prinzipien des Betriebes.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at