

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Genussreise zu Italiens Spezialitäten

Auf ihrer Gourmet-Safari 2023 nach „bella Italia“ erkundet die Landshuter Fleischerschule gemeinsam mit dem Absolventenverband die Welt der italienischen Spezialitäten.



Italiens köstliche Schinken-Wurst- und Käsespezialitäten sind immer eine Reise wert! © Erik Dungan / Unsplash

Ob Theke oder Catering, italienische Delikatessen optimal empfehlen zu können, bietet einen echten Mehrwert. Hierfür benötigt es fundiertes Know-how rund um Italiens Prosciutto, Salame, Mortadella und ganz im Sinne des Foodpairings auch Kase wie Parmigiano und die passenden Weine. Die Reisebegleitung übernimmt in bewahrter Tradition Prof. DI **Manfred Winkler**, Master of Science, der an der Amerikanischen Privatuniversität IES in Wien tätig ist und als Sensorik-Dozent die Sommelier-Kurse an der **Fleischerschule Landshut** mitgestaltet.

Erlebnis als Bildungs-Mehrwert

Produkte zu gustieren ist ein Baustein, aber auch die Herstellungsverfahren zu verstehen, die einflussnehmende landestypische Topografie zu erleben und jahrhundertebewahrtes Wissen routinierter Meister zu erfahren ist der fachliche Bildungs-Mehrwert der Reise, stellt **Barbara Zinkl-Funk**, Geschäftsführerin der 1. BFS, fest. So besichtigen die Reisenden u. a. einen Fachbetrieb, der über 300 verschiedene Wurstsorten aus 100 Prozent italienischem Fleisch herstellt. Neben den Klassikern wie Schinken und Salami werden eine Vielzahl weiterer Spezialitäten wie Coppe, Schinkenspeck, Filetucci, Lombetto, Zamponi und Salsicce genauestens unter die Sommelier-Lupe genommen, analysiert und bewertet.

Parma oder Culatello: die Qual der Wahl in Italien

Sprichwörtlich Licht ins Dunkel bezüglich der verschiedenen Qualitäten des weltberühmten **Parmaschinkens** werden Vertreter des Consorcio Del Prosciutto Di Parma bringen. Das Siegel des Konsortiums, die Krone der Herzöge von Parma, garantiert die Echtheit des Produkts.

Parma oder Culatello? Der König italienischer Fleisch- und Wurstwaren in Birnenform besticht durch einen intensiven, charakteristischen Geruch und einen zarten, süßlichen Geschmack. Auf der Zunge zergehend, schmeckt man nahezu die Reifung in der Flussnähe des Pos. Die feuchtkalten, nebeligen Winter und die heißen Sommer tragen zu dieser Geschmacksexplosion bei. Bei einem Expertentreff mit Herstellenden geben Profis Einblicke in die aufwendige Produktion.

Foodpairing -Rahmenprogramm

Neben Schinken- und Wurstgenüssen sind die Reisenden immer

dem optimalen Foodpairing auf der Spur. Ob **Parmiggiano Reggiano** mit einer Mindestreifezeit von 12 Monaten, welcher inmitten einer Naturoase nahe Parma hergestellt wird oder suffige Weinbegleitungen, wie dem perlenden Franciacorte oder dem weltberühmten Lambrusco: vermittelte Besonderheiten um Rebe und Weiterverarbeitung runden das Gourmet-Safari-Programm ab. Schließlich sollen die gelungenen Aromen sowie die Persönlichkeit, Komplexität und Raffinesse dieser international gefragten Spezialitäten Garant für ein gelungenes Pairing zu kulinarischen Spezialitäten sein und idealerweise als Zusatzverkauf an der Theke oder im Ausschank beim Catering empfohlen werden.

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Netzwerk macht den Unterschied

Neben Exkursionen, Betriebsbesichtigungen und Vorträgen verbringen die Teilnehmenden vier Tage mit Gleichgesinnten, die natürlich für den fachlichen Austausch und Gespräche unter Berufskollegen genutzt werden können. Die entstehenden Netzwerke machen den Unterschied, resümiert Manfred Winkler, da die Teilnehmer:innen aus allen Sparten der Branche kommen, auf höchstem Niveau fachsimpeln und dadurch die Bildungsreisen zu einem einmaligen Erlebnis machen.

Reisedatum: 11. bis 15. 10. 2023 einige Restplätze sind noch verfügbar!

Flug ab Wien oder München möglich. Infos und Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Termine

September und Jänner, Landshut

452. & 453. **Meisterkurs**

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 452 Teile I IV: 04.09. 25.11.2023

MK 453 Teile I IV: 04.01. 23.03.2024 Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

September und Jänner, Landshut

Fleischsommelier 23.09. 01.10. & 25.11.2023
27.01. 04.02. & 23.03.2024

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue Cuts und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

November, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier Termin

04.11. 10.11.2023

Die Wurst- und Schinken- kultur ist vielfaltiger denn je!
Zahlreiche über die Jahrhun- derte entwickelten Rezepturen und
Herstellungsverfahren machen den Unterschied. Begeistern Sie
Ihre Kun-
den an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und / oder
multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team! Es gibt noch
einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl)

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte Termin 08.04. 12.04.2024

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und
BBQ: von den verschie- densten Zubereitungsmetho- den bis hin
zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte für den
entscheiden- den Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at