

Wurst trifft Wissen: Naturdarmspezialist Amjadi ist jetzt auch Sommelier

Saied Amjadi ist jetzt auch Wurst- und Schinkensommelier. Der Naturdarmspezialist präsentiert seinen Natur- und Kunstdärme und teilt sein neu erworbenes Wissen auf der IFFA 2025.



Saied Amjadi mit Dozent Rainer Reutzel. © Beigestellt

Als erfolgreicher Unternehmer nochmals die Schulbank drucken? **Saied Amjadi**, Naturdarm-Spezialist und Geschäftsführer des gleichnamigen Unternehmens, hat genau das getan und ist begeistert. Um noch besser auf die Wünsche seiner Kunden eingehen zu können und aus großem Interesse an der Branche hat sich Amjadi dazu entschlossen, die Ausbildung zum **Wurst- und Schinkensommelier** an der **Fleischerakademie Augsburg** zu absolvieren. Selbstverständlich haben wir ihn um ein kurzes Interview gebeten und einen begeisterten Neo-Sommelier angetroffen.

Fleisch & Co.: Herr Amjadi, herzliche Gratulation zum Wurst- und Schinkensommelier!

Saied Amjadi: Da ich neben Naturdarm auch Gewürze verkaufe, interessiert mich die Wurst- und Schinkenproduktion sehr. Deshalb habe ich mich dazu entschieden, diese Ausbildung zu machen. Ich möchte nicht nur mehr über meine Kunden wissen, sondern auch die Branche noch besser verstehen. Zudem liebe ich gute Wurst- und Schinkenprodukte und konnte so noch tiefer in die spannende Materie eintauchen.

Fleisch & Co.: Vor einigen Jahren haben Sie ja bereits den Fleischsommelier gemacht?

Saied Amjadi: Ja, diese Ausbildung habe ich an der **1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut** absolviert. Auch diese war äußerst interessant und hat mir viel gebracht. Diesmal habe ich mich für Augsburg entschieden, da ich die Schule als Sponsor unterstütze und regelmäßig Naturdärme liefere. Es ist eine wunderbare Institution, die wirklich hervorragend organisiert ist.

Fleisch & Co.: Erzählen Sie bitte von dem Kurs!

Saied Amjadi: Hochinteressant! Es war ein Traum, so fachmannisch in die Welt der Wurst und des Schinkens einzutauchen. Die Experten haben umfassende Vorträge gehalten, die allesamt unglaublich spannend waren. In den Praxisstunden haben wir traditionelle Produkte aus Deutschland und Österreich hergestellt und bis ins Detail erarbeitet. Aber es wurde auch auf individuelle Interessen eingegangen. So haben wir zum Beispiel für die anwesenden Muslime eine Wurst aus Rindfleisch und Geflügel entwickelt – ein Bereich, der definitiv Zukunft hat, da immer mehr Menschen Wurst auf Rind- oder

Geflügelbasis bevorzugen. Besonders spannend fand ich auch den internationalen Austausch: Es waren Koreaner im Kurs, die so begeistert von den traditionellen Produkten waren, dass sie Kurse in ihrem Land anbieten mochten. Natürlich haben wir auch viel über Qualität gesprochen – etwa darüber, wie man Produkte noch weiter verbessern kann. Die Optik ist in der Wurstproduktion ja ein wesentlicher Faktor, auch darüber wurde intensiv diskutiert.

Fleisch & Co.: Ein Kurs unter Gleichgesinnten ist sicher auch für das Netzwerk von Vorteil.

Saied Amjadi: Ja, absolut! Ich durfte viele Menschen kennenlernen – alle vereint in ihrer Leidenschaft für Wurst und Schinken.

Fleisch & Co.: Konnten Sie Ihr Fachwissen über Därme auch mit Ihren Kollegen teilen?

Saied Amjadi: Natürlich! Wir haben unter anderem Schafseitlinge gefüllt, und ich hatte auch trockene Schweinedärme mitgebracht – die Begeisterung darüber war groß. Besonders spannend war die Vorstellung eines außergewöhnlichen Produkts: des Lambutts, also des Lammbblinddarms. Damit haben wir Salami und Geflügelwurst hergestellt – speziell für größere Kalibrierungen, also sogenannte Slice-Produkte. Aber wir haben auch Kunstdärme gefüllt und die Unterschiede zwischen Natur- und Kunstdärmen analysiert. Naturdarm ist nicht nur geschmacklich überlegen, sondern überträgt auch Aromen von innen nach außen – ein echter Vorteil.

Fleisch & Co.: Als nun frischgebackener Wurst- und Schinkensommelier – was kommt als Nächstes?

Saied Amjadi: Ich habe das Angebot erhalten, an der Fleischerschule Augsburg Vorträge über Därme zu halten – das wird wohl noch in diesem Jahr starten. Eine großartige Möglichkeit, auf die ich mich sehr freue!

Fleisch & Co.: Sie werden heuer wieder einen Stand auf der IFFA haben. Was dürfen die Besucher erwarten?

Saied Amjadi: Ich lade alle Interessierten herzlich ein, uns auf der **IFFA** zu besuchen! Bei Tee und Snacks sprechen wir gerne über unsere Produkte, unsere wunderbare Branche und die vielen spannenden Innovationen. Ich freue mich auf den Austausch!

Amjadi International

IFFA: Halle 11.1, Stand A18

www.amjadi.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at