Neues Buch „Meister des Geschmacks” - Fleisch trifft Kruste

In ihrem Buch „Meister des Geschmacks“ erza?hlen Fleischsommelie?re Katharina Endraß-Lachner und Ba?ckermeister Patrick Zimmer von ihrer Leiden- schaft fu?r gutes Handwerk. Ihr Buch ist ein Pla?doyer fu?r sensorische Tiefe, Qualita?t und gelebte Weiterbildung im Lebensmittelgewerbe.

Den beiden Autor:innen gelang mit diesem Titel ein empfehlenswertes Handbuch das weit über ein „trockenes” Fachbuch hinausgeht. © Ingo Hilger

Wenn Brot auf Wurst trifft, ist das fur viele einfach ein schneller Snack. Doch in der Welt von Katharina Endraß-Lachner und Patrick Zimmer beginnt an dieser Stelle eine Geschichte uber Leidenschaft, Handwerk und sensorische Tiefe. In ihrem Buch ؛Meister des Geschmacks. Dein Weg zum Brot- und Fleischsommelier؛ bundeln die beiden Fachleute nicht nur ihr profundes Wissen aus Backerei und Fleischerei ج sie liefern auch

ein leidenschaftliches Plaḏoyer fuṟ Bildung im Lebensmittelhandwerk.

Zwei Branchen, ein Qualitaṯsverstaṉdnis

Katharina Endraß-Lacher ist Fleischsommelieṛe, Verkaufsleiterin, zertifizierte Grillmeisterin und eine der wenigen Frauen in einem traditionell maṉnerdominierten Berufsfeld. Gemeinsam mit ihrem Bruder Matthias, der ebenfalls Sommelier ist, arbeitet sie im Familienbetrieb im Oberallgaṷ. In dem Buch gewaḫrt sie nicht nur Einblicke in Reifemethoden, Produktvielfalt und Warenkunde, sondern auch in ihren eigenen Weg: von der Fachverkaṷferin bis zur gefragten Expertin. Ihre Ausbildung zur Fleischsommelieṛe habe, so schreibt sie, ihr Denken uḇer Lebensmittel grundlegend veraṉdert ج und ihren Qualitaṯsanspruch neu definiert.

Brot als Kulturgut

Patrick Zimmer, Baḉkermeister aus der Eifel, ist in vierter Generation im elterlichen Betrieb taṯig. Doch das Handwerk allein war ihm nie genug: Als Brot-, Bier-, Zigarren-, Wasser- und Destillat-Sommelier widmet er sich seit Jahren vielfaḷtigen Aromen.
In seinem Kapitel beleuchtet er die sensorische Tiefe von Kruste, Krume und Teigreife ج mit dem Ziel, Wissen zugaṉglich zu machen und die Sprache des Handwerks weiterzuentwickeln. Sein Credo: Bildung ist kein Selbstzweck, sondern ein Werkzeug, um Genuss zu verstehen und weiterzugeben.

Wenn Wissen aufeinandertrifft

Das Herzstuck des Buches ist ein Dialog im Mittelteil, in dem beide Autoren ihre Professionen aufeinander beziehen. Hier diskutieren sie Pairings von Brot und Fleisch, die Bedeutung von Aromaharmonie und die Herausforderungen der Weiterbildung in zwei sehr unterschiedlichen Gewerken. Dabei wird klar: Gute Produkte allein genugen nicht ج entscheidend ist das sensorische Verstandnis, das sie miteinander verbindet.

Ein Handbuch mit Haltung

ঃMeister des Geschmacksঃ ist kein klassisches Fachbuch, sondern ein motivierender Wegweiser fur alle, die mehr wollen: mehr Wissen, mehr Tiefe, mehr Verstandnis fur die eigene Profession. Es zeigt, wie viel Potenzial in der Verbindung zweier Gewerke liegt ج und wie Weiterbildung zur Triebfeder fur Innovation und Genuss werden kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at