

Kai Dörflinger – der diplomierte Fleischsommelier, der für Kulinarik brennt

Kai Dörflinger, 40, ist gelernter Koch, Autor von Kochbüchern und seit fast zehn Jahren für SPAR in Tirol und Salzburg als Feinkost-Spezialist unterwegs. Jetzt hat der Feinkostgebietsleiter berufsbegleitend die Ausbildung zum Diplom-Fleischsommelier abgeschlossen. Der Lehrgang am Wifi Salzburg umfasste 120 Lehreinheiten und fand in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria statt. Die staatlich anerkannte Ausbildung zum Fleischsommelier gilt als Meilenstein in der einschlägigen Fachausbildung im Fleischerbereich.



In seiner Diplomarbeit „Vom Wald auf den Teller“ könnte der passionierte Jäger Kai Dörflinger sein umfangreiches kulinarisches Wissen einsetzen. (Spar)

Der gebürtige Kufsteiner ist bekennender Lebensmittel-Fan: Als gelernter Koch mit Konditorausbildung war Kai Dörflinger jahrelang im Dienste der feinen Kulinarik in aller Welt unterwegs, bis er 2014 in der SPAR-Zentrale Wörgl als Feinkostgebietsleiter einstieg.

Familiär in Kufstein sesshaft geworden, setzt sich der 40-Jährige intensiv für die Weiterentwicklung der Feinkost in den Tiroler und Salzburger SPAR- und EUROSPAR-Märkten ein. Nebenbei hat er sich mit „Teuflich gut“ und „Kochen für Verliebte“ auch als Buchautor einen Namen gemacht.

Fleischwissen intensivieren und Hintergründe verstehen

Wurstspezialitäten, Frischfleisch, frischer Fisch, feiner Käse und duftendes Brot – der Feinkostbereich bei SPAR ist vielseitig. So auch Kai Dörflinger: Nach der erfolgreichen Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier absolvierte er vor Kurzem auch den Diplom-Lehrgang zum Fleischsommelier.

Der Feinkostgebietsleiter der SPAR-Zentrale Wörgl erzählt: „Ich wollte mein Wissen bei Frischfleisch intensivieren und obendrein auch die Hintergründe in Tierzucht und Zerlegung verstehen.“

Diplomarbeit „Vom Wald auf den Tisch“

Fleisch bewerten, besprechen und genießen: Die praxisnahe AMA-Ausbildung erfolgte am Wifl Salzburg über drei einwöchige Module, die wiederum in 120 Themeneinheiten gegliedert waren. Am Lehrplan standen beispielsweise Qualitätsmanagement, Sensorik, Fleisch-Teilstückkunde, Kochen mit Fleisch und Präsentieren von Feinkosterzeugnissen.

„Als passionierter Jäger finde ich alles rund um die Verarbeitung von Wild

hoch spannend, etwa die Herstellung von unterschiedlichen Wurstsorten“, berichtet Kai Dörflinger. In seiner Diplomarbeit „Vom Wald auf den Teller“ hat er dieses Wissen aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at