

Experten für Trends im Thekensortiment

Deutschlands Wurstkultur sucht in der Welt ihresgleichen. Aber wer weiß Bescheid über neue Trends wie Fettreduktion oder Food Pairing? Wer kennt die Tricks, um norddeutsche Ahle Wurst ebenso gut herstellen zu können wie Münchner Weißwurst? Um solches Profiwissen zu vermitteln, bot die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut zum zweiten Mal einen Lehrgang zum „Wurstsommelier (BFS)“ an.

Insgesamt zwölf Teilnehmer, darunter drei Frauen, wurden zu Experten für Trends im Thekensortiment ausgebildet. Sie alle hatten bereits Vorbildungen etwa zum Metzgermeister oder zur Verkaufsführerin im Fleischereibe-

reich vorzuweisen. Sie kamen aus Deutschland, Österreich und Italien an die Isar und bildeten sich hier in der Kunst des Wurstmachens weiter.

Dank internationaler Referenten wissen sie nun, welche Besonderheiten Europas Wurstlandschaft birgt – schließlich werden auch Urlaubsgenüsse von Chorizo bis Merguez hierzulande immer beliebter.

„Dickmacher“ oder Superfood? Gesundheitliche Aspekte des Wurstkonsums waren ebenso Thema wie die Anreicherung mit Ballaststoffen, die Salzreduktion oder die Produktion ohne Glutamat und Phosphat. Die alte Kunst der Pastetenherstellung wurde in der Schulwerkstatt ebenso

vermittelt wie die Verwendung von Wurst in der Küche oder auf dem Grill.

Die Basis, um Wurstqualität beurteilen zu können, wurde in einer umfassenden Sensorik-Schulung gelegt, beispielsweise mit einem Workshop zur Gewürzerkennung, -komposition und -addition.

Als „Botschafter des Wurstgenusses“ würdigte Barbara Zinkl, geschäftsführende Gesellschafterin der Fleischerschule, die erfolgreichen Seminarteilnehmer und überreichte ihnen die Abschlusszertifikate als „Wurstsommelier/-sommelière (BFS)“.

Eine Neuauflage des sechstägigen Intensivkurses ist für 2020 geplant. Zudem können Fleisch- und



Die Teilnehmer des zweiten Kurses zum „Wurstsommelier“ in Landshut bildeten sich zu Experten in der Kunst des Wurstmachens weiter. 1. BFS

Wurstsommeliers ab Anfang 2020 ein Aufbaumodul zum „Schinkensommelier“ an der 1. BFS buchen. Nähere Infos unter Telefon 0871/72030 oder unter:

www.fleischerschule-landshut.de