

Mit Traumnote 1,0

I. BFS ehrt Martin Ablinger als Besten im Fleischsommelier-Kurs

Landshut (pr) – Das gibt es nicht wirklich oft: Mit der Traumnote 1,0 hat **Martin Ablinger** aus Oberndorf in Österreich den Kurs zum „Fleischsommelier“ an der I. Bayerischen Fleischerschule in Landshut als Bester von 20 Teilnehmern abgeschlossen.

In dem neuntägigen Intensivkurs hatten internationale Experten in Vorträgen, Exkursionen,

stammt aus der bekannten Franz Ablinger Fleischhauerei in Oberndorf bei Salzburg. Der vielseitig ausgebildete Koch und Kellner, Weinsommelier und Käsekenner legte seine Fleischer-Lehre in der Metzgerei Hauer in Lochen (Oberösterreich) ab und arbeitete danach in dem seit 80 Jahren bestehenden Fleischwaren-Betrieb seiner Familie mit derzeit 230 Mitarbei-



Bildungsgutschein und Buchskranzlerl für den Besten: Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl, Schul-Gesellschafter Georg Zinkl (l.) und Sensorik-Dozent Dipl.-Ing. Manfred Winkler (2.v.r.) gratulierten Martin Ablinger zur Super-Prüfung. Foto: PR

Workshops und Praxistagen Profiwissen für Gourmet-Metzger und Fleischliebhaber vermittelt – von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Marketing, von Verkostungen bis zu Fragen ethischer Tierhaltung. Wie sehr er diese anspruchsvollen Themen verinnerlicht hat, bewies der 25-jährige Ablinger, der vor zwei Jahren bereits seine Meisterprüfung in Landshut abgelegt hat, bei der Abschlussprüfung. Zu seiner Leistung gratulierten bei einer Feier vor gut 200 Gästen in den Bernlochner Stadtsälen **Konrad Treitinger**, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Schul-Geschäftsführerin **Barbara Zinkl** und Schul-Gesellschafter **Georg Zinkl** und Sensorik-Dozent **Prof. Manfred Winkler** (Hollabrunn).

Der Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Martin Ablinger

tern. Als Teil der vierten Generation ist er hier zuständig für die Filialleitung und Verwaltung und übernahm zudem ein kleineres Verkaufsgeschäft am Ort.

Für die Zukunft hat der junge Handwerker aber noch Größeres vor: So plant er derzeit ein Hotel-Restaurant-Projekt im Nachbarort Laufen auf der deutschen Seite der Grenze. 35 Zimmer und ein Restaurant mit offenem Fleischerlege- und -zubereitungsbereich soll sein „neues Baby“ einmal haben. Wie auch im Kurs zum Fleischsommelier verdeutlicht werde, müsse man den Menschen Fleisch auf neue Art näherbringen und die Kommunikation mit ihnen suchen, findet Martin Ablinger. Die Verbraucher zu verwöhnen und gleichzeitig zu schulen – das sei sein Ziel mit dem neuen Projekt: „Wir müssen den Leuten zeigen, was Qualität wirklich bedeutet!“