

Prüfung per Skype und Mail

23 neue Fleischsommeliers aus Landshut schaffen Abschluss trotz Corona-Krise.

BAYERN

Landshut Eine Weiterbildungsprüfung in Zeiten der Corona-Krise? Das geht! 23 Absolventen des jüngsten Kurses zum Fleischsommelier an der 1. Bayerischen Fleischer Schule Landshut traten den Beweis an und zeigten den Prüfern ihr Können aus der Ferne: Fotos ihrer Präsentationsstücke machten sie per Handy-Foto-App, schickten sie per E-Mail, ebenso wie ihre schriftlichen Ausführungen dazu. Die mündlichen Prüfungsfragen beantworteten sie mithilfe von Telefon oder Skype. Ergebnis: Trotz „Social Distancing“ haben alle ihren Abschluss – und die virtuelle Prüfung hat ihren Praxis-Test bestanden.

Ein Stück Fleisch oder ein Fleischerzeugnis nach Untersuchung auf Geruch, Geschmack, Optik beschreiben, Prüfdiagramme interpretieren, Antworten auf sensorische Problemstellungen finden –

und all das zu Hause vor dem PC? „Besondere Situationen erfordern besondere Maßnahmen“, begründete Barbara Zinkl, Leiterin und Geschäftsführende Gesellschafterin der 1. BFS, diesen außergewöhnlichen Versuch. Er solle auch ein positives Zeichen in schwerer Zeit setzen: „Trotz Corona und all der wirtschaftlichen Ungewissheit geht das Leben weiter!“ Um den hohen Standard eines Fleischsommeliers zu gewährleisten, war es den Verantwortlichen der 1. BFS allerdings wichtig, die Prüfungsanforderungen und -inhalte nicht zu reduzieren. „Möglich war aber eine Änderung in der Art und Weise, wie die mündliche Prüfung abgenommen wird“, so Zinkl.

Eigentlich hätte der Kurs am vergangenen Wochenende verabschiedet werden sollen. Die Sommeliers hatten ihre neuntägige Fortbildung schon Ende Januar/Anfang Februar absolviert. Die Feier wird nun im Frühsommer nachgeholt.

20 männliche und drei weibliche Fleisch-Profis im Alter zwischen 21 und 56 Jahren kamen zu der intensiven Fortbildung mit Vorträgen,



Online-Prüfungspremiere: Nationalmannschaftsmitglied Max Münch zuhause am Laptop. Foto: 1.BFS

Workshops und Praxistagen an die Isar – aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Brandenburg. Einer der prominentesten Teilnehmer war Max Münch (26) aus Lommatzsch, Landshuter Meisterkursabsolvent von 2018 und Mitglied der Nationalmannschaft

des deutschen Fleischerhandwerks. Mit den Schwestern Julia (22) und Anna-Marie (20) Merzinger waren sogar zwei Teilnehmerinnen aus Österreich am Start, mit Thomas Mair (34) einer aus Südtirol (Italien). Den kürzesten Anreiseweg hatten mit 65 km Alexander Böhner (39) und Jürgen Fittigauer (40) aus Regensburg, den längsten mit 744 km Johannes Hömmen (31) aus Lörup im Emsland (Niedersachsen).

Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn) würdigte die frischgebackenen Sommeliers und Sommeliären (allesamt mit Vorbildungen wie Metzgermeister, Verkaufsleiter o. ä.) als „professionelle Verkoster und Prüfer von Fleischqualität“. Sie seien nun dazu berufen, den Verbrauchern Fleischspezialitäten schmackhaft zu machen, ihnen nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln. Von Beef bis Pork, ob Veredelungsmethoden von Dry bis Whisky Aged – nach Aussage des Diplom-Ingenieurs sind die Sinnesorgane der Absolventen nun für Methoden der Fleischbeurteilung professionell geschärft.

red | afz 15/2020