

12 | **Regional** | Ereignisse



Neue Sommeliers aus Landshut

Landshut Ein Fleischsommelier weiß bestens Bescheid – über Themen wie Fleisch in der Ernährung, moderne Zuschnitte bei Schwein und Rind, die Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität oder Fleischreifung und Veredelung. In einer neuntägigen Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut holten sich jetzt 16 Berufspraktiker dieses Fachwissen und das renommierte Zertifikat. So machten sich 13 Herren und drei Damen fit, um kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Sie kamen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und dem Saarland zum Lernen an die Isar. Der Kursbeste Christian Nägelen (30) aus Dortmund erhielt bei einer Feier im Zeughaus der Förderer der „Landshuter Hochzeit“ als Anerkennung für diese Top-Leistung einen Weiterbildungsgutschein der 1.BFS in Höhe von 150 Euro und ein Buchskranzerl. buc