

Ein Titel für geschärfte Sinnesorgane

„Wer nicht genießt, ist ungenießbar. Seien Sie Genussbotschafter – denn Sie können andere begeistern mit Ihrem Beruf und Ihrer neuen Berufung!“ Mit diesen Worten würdigte Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler, Hollabrunn/Österreich, 15 Fleischprofis aus ganz Deutschland, die sich in einem neuntägigen Intensivkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut fachlich weitergebildet haben und sich nach bestandener Abschlussprüfung „Fleischsommelier“ und „-sommelière“ nennen dürfen.

Da der Begriff „Sommelier“ aus dem Französischen kommt und so viel heißt wie „Mundschenk“, definierte Winkler bei einer Feier die Rolle der erfolgreichen Kursabsolventen so: „Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“ Dazu seien ihnen die Sinnesorgane für Methoden der Fleischbeurteilung geschärft worden, betonte der Diplom-Ingenieur und Master of Science in Önologie: „Jeder von Ihnen ist jetzt ein analytisches Messinstrument.“ Sie trügen künftig dazu bei, dass Fleisch und dessen hochwertige Erzeugnisse wie Wurst einen würdigen Platz in der Ernährung behielten.

Mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich 14 Herren und eine Dame fit, um im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Kursthemen waren gesunde Ernährung, gute Qualität und nachvollzieh-

bare Herkunft, aber auch moderne US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder von Ochsenfleisch. Die Fleischsommeliers kennen sich nun aus mit Inhaltsstoffen von Fleisch, trendigen Zuschnitten bei Schwein und Rind, internationalen Spitzenrassen, den Auswirkungen von Futtermitteln auf die Qualität, Fleischreifung und -veredelung. Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder Ähnliches mit und eigneten sich in Landshut zusätzliches Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tiererschutz bis zu raren Fleischsorten an. Ein Grill-Workshop, Verkostungen edler Fleischteile und ein Besuch des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“) Wenisch in Straubing und des Muggenthaler Hofes in Bogen rundeten das Programm ab.

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, gratulierte allen und nannte sie „die absoluten Experten für den Rohstoff Fleisch“. Der Lohn für ihre Mühen sei ein Titel, mit dem sich nur wenige schmücken können.

Mit ihrem profunden Wissen über Fleischqualität, Zuschnitte und optimale Vermarktung sowie ihrer kulinarischen Expertise könnten sie als Handwerker beim Verbraucher punkten, betonte Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl. Kursprecher André Möllmer,



Experten des edlen Rohstoffs: die neuen Fleischsommeliers mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (Mitte r.) und Fachlehrer Michael Spitzauer (Mitte, 2.v.l.).

1.BFS

der zuvor seinen Meisterkurs und einen Lehrgang zum Wurst- und Schinkensommelier in Landshut absolviert hatte, lobte die erlebte Themenvielfalt von BBQ über Food Pairing bis

Vertrieb als „höchste Form“ der Fortbildung. Diese „Leistungsschau“ habe man bestanden und dürfe sich wirklich als Genussbotschafter fühlen.

Horst Buchmann