

Neue Experten: Von Bisonzucht und US-Cuts bis Wagyu

Während der Corona-Pandemie haben sich viele Verbraucher zurückbesonnen auf gesunde Ernährung, gute Qualität und nachvollziehbare Herkunft ihrer Lebensmittel. Um darauf bestens vorbereitet zu sein, heißt es sich weiterbilden – auch in Pandemiezeiten. 15 Fleischprofis aus Deutschland und einer aus Luxemburg nutzten diese Möglichkeit und holten sich in einem neuntägigen Intensivkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut den Abschluss „Fleischsommelier“.

Wer diesen Titel trägt, weiß Bescheid – über wertvolle Inhaltsstoffe, amerikanische Zuschnitte (Cuts) bei Schwein und Rind, die Auswirkungen von Futtermitteln auf die Qualität, über Fleischreifung und -veredelung. Alle Teilnehmer brachten Vorkenntnisse als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder ähnliches mit und eigneten sich in Landshut zusätzliches Know-how von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über rare Fleischsorten wie japa-



Experten des edlen Rohstoffs: die neuen Fleischsommeliers mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (oben r.) und den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (oben v.l.). 1. BFS

nisches Wagyu bis zur Zerlegung und Zubereitung von Wild an. Ein Grill-Workshop, Verkostungen edler Fleischteile und Besuche bei der Hofmetzgerei Waldinger in Schweitenkirchen, der Hofmetzgerei Wiesheu mit Bisonzucht in Kranzberg und des Ochsenfleisch-Spezialisten (Holy Beef) Wenisch in Straubing rundeten das Programm ab.

Wegen der Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus hatte die 1928 gegründete Schule die Teilnehmerzahl gekürzt. 15 Fleisch-Experten und eine Fleisch-Expertin im Alter

zwischen 22 und 56 Jahren kamen aus Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Luxemburg zum Lernen an die Isar.

„Sie sind jetzt professionelle Verkoster, Prüfer von Fleischqualität und dazu berufen, den Verbrauchern deren Spezialitäten schmackhaft zu machen, ihnen nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln“, würdigte Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich) die neu erworbenen

Fähigkeiten der Absolventen. Da der Begriff „Sommelier“ aus dem Französischen kommt und so viel heißt wie „Mundschenk“, definierte er ihre neue Rolle 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 Winkler, selbst Diplom-Ingenieur und Master of Science in Oenologie, bei der Verabschiedung, im kleinen Kreis. Sie trügen künftig dazu bei, dass nicht nur Fleisch, sondern auch dessen hochwertige Erzeugnisse einen würdigen Platz in der Ernährung behielten. Keiner der Teilnehmer habe sich auf den Lorbeeren des Meisterbriefs ausgeruht, sondern auf hochwertige Weiterbildung gesetzt, um das metzgertypische Kernprodukt Fleisch und Wurst noch besser kennenzulernen, lobte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl. Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk beim Verbraucher punkten. **Horst Buchmann**