

Experten in Sachen Wurst und Schinken

Welche Gewürze sorgen für den idealen Geschmack einer Brüh- oder Rohwurst? Wie wird sie am besten verpackt? Was macht den Holsteiner Katenschinken und den Südtiroler Speck so einzigartig? Nicht nur die Geheimnisse deutscher und europäischer Traditionsprodukte waren Thema einer Fortbildungswoche an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, sondern auch Trends wie Fettreduktion oder Food Pairing. Die 14 Teilnehmer machten sich fit für die Fragen ihrer Kunden und dürfen sich nach bestandener Abschlussprüfung Wurst- und Schinkensommeliers oder -sommelièren nennen.

Sie haben damit die Spitze einer qualifizierenden schulinternen Weiterbildungspyramide erklimmt: Als Grundlage dient der Lehrgang zum Fleischsommelier, als Vertiefung mit Themen von Pastetenherstellung über Fett-/Salzreduktion bis zu modernen Garmethoden der Wurstsommeliers – und als „Sahnehäubchen“ das Aufbaumodul Schinkensommelier, um alle Facet-

ten der verschiedenen Roh- und Kochschinken kennenzulernen. Die Fleischprofis hatten bereits Vorbildungen etwa zum Metzgermeister oder zur Verkaufsführerin im Fleischereibereich vorzuweisen.

Dank internationaler Referenten wissen sie nun, welche Charakteristika Europas Wurstlandschaft prägen, wie sich herzhaftes Gemüse mit Gemüse, Wein oder Bier kombinieren oder ohne Glutamat oder Phosphat herstellen lassen. Die Fachthemen reichten von der Ballaststoffanreicherung in Fleisch- und Wurstwaren bis zur Flavouranalyse an Rohschinken.

„Best Practice“ lautete das Motto im Schulgebäude an der Straubinger Straße 16. Die Basis, um kulinarische Qualität beurteilen zu können, wurde in einer umfassenden Sensorikschulung gelegt, beispielsweise mit einem Workshop zur Gewürzerkennung, -komposition und -addition mit Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich), Diplomingenieur und Master of Science in



Interessiert und engagiert: die Kursteilnehmer im Lehrsaal, hier André Möllmer aus Leipzig.

PR

Oenologie. Highlights waren Verkostungen, die Exkursion in die „World of Spices“ beim Gewürzhersteller Zaltech in Moosdorf (Österreich) und Tipps – etwa von 1.-BFS-Fachlehrer Michael Spitzauer zur alternativen Wurstproduktion oder von Koch, Metzgermeister und Fleischsommelier Max Münch (Lommatzsch) zur Verwendung von Wurst- und Schinkenspezialitäten in der modernen Küche.

Als „Botschafter des Wurst- und Schinkengenus-

ses“ und topqualifizierte Fachleute für Produktion und Verkauf dieser typischen Metzgereiprodukte würdigte Katrin Barth, Gesellschafterin der Fleischerschule, die erfolgreichen Seminarteilnehmer. Sie überreichte die Abschlusszertifikate an die Kursteilnehmer.

Eine Neuauflage des siebentägigen Kombikurses ist vom 26. März bis 1. April 2022 geplant. Nähere Infos unter Telefon 0871/72030 oder im Internet unter www.fleischerschule-landshut.de.

Horst Buchmann