

Neun Tage Weltreise von Beef bis Wild

Wer im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher sein will, der muss Bescheid wissen über gesunde Ernährung, gute Qualität und Herkunft dieses wertvollen Lebensmittels. Um auf Fragen dazu bestens vorbereitet zu sein, begaben sich zehn Fleischprofis aus Deutschland, Österreich und Italien an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut auf eine neuntägige fachliche Weltreise. Die führte von modernen US-Steak-Cuts über die Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild bis zu niederbayerischen Ochsenfleisch-Spezialitäten. In einem Intensivkurs mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen perfektionierten sie ihr Know-how und dürfen sich nun „Fleischsommelier“ nennen.

Wer diesen Titel trägt, kennt sich aus mit den Inhaltsstoffen von Fleisch, trendigen Zuschnitten, internationalen Spitzenrassen, den Auswirkungen von Futtermitteln auf die Qualität, der Fleischreifung und -veredelung. Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter oder Ähnliches



Die neuen Fleischsommeliers mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (oben r.) und den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (oben v.l.).

1. BFS

mit und eigneten sich in Landshut zusätzliches Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Marketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierschutz bis zu raren Fleischsorten an. Ein Grill-Workshop, Verkostungen edler Fleischteile und Besuche des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“) Wenisch in Straubing und der für ihre Bisonhaltung und -vermarktung bekannten Hofmetzgerei

Wiesheu in Sickenhausen rundeten das Programm ab.

Als „professionelle Verkoster und Prüfer von Fleischqualität“, die dazu berufen seien, den Verbrauchern ihre Spezialitäten schmackhaft zu machen und ihnen „nicht nur Sättigung, sondern Freude, Genuss und Wohltat zu vermitteln“, würdigte Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich) die erfolgreichen Absolventen. Da der Begriff

„Sommelier“ so viel heißt wie „Mundschenk“, definierte er ihre neue Rolle so: „Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“

Die Teilnehmer haben auf eine hochwertige Weiterbildung gesetzt, um das metzgertypische Kernprodukt Fleisch (und auch Wurst) noch besser kennenzulernen, lobte Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl.

Horst Buchmann