

## Neue Experten für Edles

Was beim Champagner Faktoren wie Untergrund, Rebsorte oder Flaschengärung sind, das ist beim Fleisch Terrasse, Haltung, Region. Ob Carpaccio vom Landrind, Schwarzbiergulasch vom Schwein, Rehmedaillons, Jura-Roastbeef oder Fränkische Bratwurst: „Das Terroir beeinflusst das Endprodukt“, sagt deshalb Prof. Manfred Winkler, Hollabrunn/Österreich. Sein Fachwissen gibt der Fleischsensoriker und Master of Science in Oenologie als Dozent an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut weiter und durfte nun 13 Praktikern aus ganz Deutschland nach einer neuntägigen Weiterbildung und Abschlussprüfung zum Titel „Fleischsommelier/-sommelière“ gratulieren.

Mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich zwölf Herren und eine Dame fit, um im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Die Kursthemen reichten von gesunder Ernährung, guter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft des wertvollen Lebensmittels Fleisch bis zu modernen US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder von Ochsenfleisch. Die Fleischsommeliers kennen sich nun aus mit Inhaltsstoffen, Zuschnitten bei Schwein und Rind, Trends wie Premiumfleisch, internationalen Spitzenrassen, Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität, Fleischreifung und



Experten des edlen Rohstoffs: die frisch gebackenen Fleischsommeliers mit Kursbetreuer Timo Dollinger, Fachlehrer Fritz Huber und Fachlehrer Michael Spitzauer (zweite Reihe v.l.) und Schulgesellschafterin Katrin Barth (vorn rechts). 1.BFS

-veredelung. Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister oder Verkaufsleiter mit und eigneten sich in Landshut zusätzliches Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierschutz bis zu raren Fleischsorten an. Ein Grill-Workshop in der Metzgerei Baumann in Malersdorf-Pfaffenberg, Verkostungen edler Fleischteile, Besuche des Ochsenfleisch-Spezialisten (Holy Beef) Wenisch in Straubing, der Hofmetzgerei Waldinger in Schweitenkirchen und der Bison-Hofmetzgerei Wiesheu in Sickenhausen/Kranzberg rundeten das Programm ab.

Als Kursbester erreichte Florian Kolodczek aus Staßfurt die Note 1 und erhielt bei der Feier unter anderem einen Weiterbildungsgutschein der 1.BFS.

Die Methodik der Fleischezubereitung und die Wurst- und Schinkenwelt Europas durch olfaktorische, gustatorische, haptische Sinneswahrnehmung

unterscheidbar zu machen, nannte Prof. Manfred Winkler als Aufgabe der erfolgreichen Kursabsolventen: „Sie interpretieren und übersetzen für die Kunden die Vorteile und Besonderheiten von Fleisch.“ Dazu seien ihnen die Sinnesorgane geschärft worden, um besser hören, sehen, riechen, tasten, schmecken, empfinden zu können – jeder sei ein lebendes Messinstrument. Andere anzustecken mit der Begeisterung für ihren Beruf, solle das Ziel für die Zukunft sein.

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, gratulierte allen und nannte sie „die absoluten Experten in der Kundenberatung“.

Mit ihrem neu gewonnenen Wissen über Fleischqualität, Zuschnitte und Marketing sowie ihrer kulinarischen Expertise konnten sie als Handwerker beim Verbraucher punkten, betonte Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk.

Horst Buchmann