

Fleisch & Markt

Die Zeitung für Fleischer und Direktvermarkter

Ausgabe 8/2021

Kursbesten mit Traumnote 1

Mit 201 von 215 möglichen Punkten und damit der Traumnote 1 hat Thomas Profanter aus Pfunders/Vintl in Südtirol (Italien) den jüngsten Kurs zum „Fleischsommelier“ an der Bayerischen Fleischerschule in Landshut als Besten von zehn Teilnehmern abgeschlossen und wurde für diese Top-Leistung ausgezeichnet.

In dem neuntägigen Intensivkurs hatten internationale Experten in Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen Profwissen für Gourmets Metzger und Fleischliebhaber vermittelt – von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Marketing, von Verkostungen bis zu

Fragen ethischer Tierhaltung. Wie sehr er diese anspruchsvollen Themen verinnerlicht hat, bewies der 30-jährige Profanter, der bereits mehrere Ausbildungen – u.a. als Weinsommelier – erfolgreich absolviert hat.

„Sie haben gezeigt, dass sich in der Beschäftigung mit dem wertvollen Lebensmittels Fleisch dessen besondere Qualitäten entdecken und gegenüber dem Verbraucher überzeugend darstellen lassen!“, würdigten Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl und Schul-Gesellschafterin Karin Barth seine Leistung. Neben seinem damit zweiten Sommer-Diplom erhielt Profanter einen Weiterbildungsgutschein

für Kurse an der 1.BFS im Wert von 150 Euro. Ihm gratulierten auch Christian Lämpfle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, und Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn).

Dieser Erfolg kommt freilich nicht von ungefähr: Geboren in Brixen (Südtirol), besuchte Thomas Profanter nach dem Abitur die Höhere Fachschule Belvoirpark in Zürich. Die Ausbildung zum Dipl. Hotelier & Restaurateur HF bestand er als einer von nur zehn Studenten (von 150 aus aller Welt) mit Auszeichnung. Im Jahr 2016 übernahm er mit seiner Partnerin Sandra das Aktiv- und Genusshotel Lodenwirt in Vintl



Thomas Profanter aus Pfunders.
Foto: 1.BFS

vielseitige Allrounder nicht absolviert, was er aber aufwiegte durch „Passion und Wissbegierde für Essen, Wein, Gastronomie und alles, was damit zu tun hat“. In seinem Restaurant/Hotel ist Fleisch ein großes Thema, weshalb sein Wunsch nach einer fundierten Weiterbildung in diesem Bereich entstand. Damit gibt er sich aber längst nicht zufrieden: „Wer rastet der rostet, deshalb werden viele weitere Aus- und Weiterbildungen folgen.“ www.fleischerschule-landshut.de

und vollzog bereits den Generationswechsel. Mit dem Hotel/Restaurant in Südtirol ist er als selbstständiger Gastronom tätig. Eine Fleischerlehre hat der



INVESTITIONSGUTSCHEIN

Butchers

by BERNER

100%
AB EINEM AUFRAGSWERT
VON 100.000 EURO

Angebot gültig bis 31.12.2022 - Der Gutschein ist nicht mit anderen Ermäßigungen kombinierbar und kann nicht ausbezahlt werden. Die Teilnahmebedingungen finden Sie in unserer Instagram-Story über die Instagram-App unter [berner1913](https://www.instagram.com/berner1913) oder scannen Sie den QR-Code.



BERNER

BERNER GmbH · Wersener Landstraße 82 · 49076 Osnabrück · [@berner1913](https://www.berner1913.de)

BERNER
EST. 1913

Bernadette Morandell
Konzeptpartnerin für Österreich & Südtirol

Johann-Federer-Str. 10a / Top 81 · A-6300 Wörgl / Tirol
T +49 (0) 541 121 64 -506 · M +43 (0) 6765 60 62 22
bernadette.morandell@berner1913.de