

## Expertise rund ums Fleisch



Foto: 1. BFS

**F**leischsommeliere wissen über Themen wie Fleisch in der Ernährung, moderne Zuschnitte bei Schwein und Rind, die Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität oder Fleischreifung und Veredelung bestens Bescheid. In einer neuntägigen intensiven Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut holten sich jetzt 16 erfahrene Berufspraktiker dieses Fachwissen – sowie das heiß ersehnte und renommierte Zertifikat. Insgesamt machten sich 13 Herren und drei Damen fit, um im Fleischbusiness ein kompetenter Ansprechpartner für

Verbraucher zu sein. Sie kamen aus ganz Deutschland angereist: Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und dem Saarland. Alle von ihnen wollten zum Lernen an die Isar. Den kürzesten Anreiseweg hatte mit 49 Kilometern Marion Stellner (21) aus Kirchdorf in Oberbayern, den längsten mit 631 Kilometern Kurs-Senior Helmut Güttmann (61) aus Bochum. Der jüngste Teilnehmer war Bruno Gawalski (20) aus Großenhain in Sachsen. Als Kursbesten erreichte Christian Nägelen (30) aus Dortmund 203 von 213 möglichen Punkten und erhielt bei einer Feier im Zeughaus der

Förderer der „Landshuter Hochzeit“ als Anerkennung für diese Top-Leistung einen Weiterbildungsgutschein der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut in Höhe von 150 Euro. Außerdem gab es ein an die Traditionsveranstaltung von 1475 erinnerndes Buchskranzerl für Nägelen. Die Kursthemen reichten von Zerlegung und Zubereitung von Wild über internationale Spitzenrassen, Kulinarik, Sensorik und Metzgereimarketing bis zu Konsumentenverhalten und Tierschutz. Ein Grill-Workshop, Verkostungen und Besuche von Höfen und Metzgereien rundeten das Programm ab.

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)