

FLEISCH IM FOKUS

18 Fleischprofis aus Deutschland und Südtirol absolvierten an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich ihre Weiterbildung zum Fleischsommelier bzw. -sommelière.



Mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich 17 Herren und eine Dame (Michaela Mutzer, 32) fit, um im Fleischbusiness kompetente Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Die Methodik der Fleischzubereitung, die Wurstlandschaft und Schinkenwelt Europas sind vielfältig. Sie durch olfaktorische, gustatorische, haptische Sinneswahrnehmung unterscheidbar zu machen, Methoden der systematischen Beurteilung kennenzulernen, sensorische Analytik einzusetzen und neue Steak-Cuts ebenso perfekt zu beherrschen wie einen Kugelgrill – dieses Ziel haben diese Fleischprofis erreicht.

Kursthemen waren z. B. gute Qualität und nachvollziehbare Herkunft von Fleisch, aber auch US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder Ochsenfleisch. Alle Teilnehmer*innen brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter o. ä. mit und eigneten sich Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierschutz bis zu raren Fleischsorten an. Ein Workshop „Vom Sommelier zum Grillmeister – das perfekte Seminar für meine Kunden“, Verkostungen edler Fleischteile und Besuche des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“, Wenisch, Straubing), des Muggenthaler Hofes (Bogen) und der Hofmetzgereien Waldinger (Schweitenkirchen) und Wiesheu (Sickenhausen) rundeten das Programm ab. Kursbester wurde Dominik Schlenk (22, Simmelsdorf) mit 203 von 213 möglichen Punkten. „Mit ihrem neu gewonnenen profunden Wissen über Fleischqualität, Zugschnitte und Marketing können sie als Handwerker beim Verbraucher punkten“, betonte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk.

www.fleischerschule-landshut.de

Foto: 1.BFS

IFFA

14.–19. 5. 2022
Frankfurt am Main

TRADITION BRAUCHT INNOVATION

www.iffa.com



 messe frankfurt