



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut

DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



Die interessierten Gourmet-Safari-Reisenden bei der Tour 2022 in Spanien (Bild links).

Vorfreude: Italienische Spezialitäten im lebendigen Kontext verstehen – Salami, Käse und Vino (Bild rechts).

GENUSSREISE ZU ITALIENS SPEZIALITÄTEN

Auf ihrer Gourmet-Safari 2023 nach „bella italia“ erkundet die Landshuter Fleischerschule gemeinsam mit dem Absolventenverband die Welt der italienischen Spezialitäten.

Ob Theke oder Catering, italienische Delikatessen optimal empfehlen zu können, bietet einen echten Mehrwert. Hierfür benötigt es fundiertes Know-how rund um Italiens Prosciutto, Salame, Mortadella, Parmigiano und – ganz im Sinne des Foodpairings – auch Käse und die passenden Weine. Die Reisebegleitung übernimmt in bewährter Tradition Prof. DI Manfred Winkler, Master of Science, der an der Amerikanischen Privatuniversität IES in Wien tätig ist und als Sensorik-Dozent die Sommelier-Kurse an der Fleischerschule Landshut mitgestaltet.

Erlebnis als Bildungs-Mehrwert

„Produkte zu gustieren ist ein Baustein, aber auch die Herstellungsverfahren zu verstehen, die einflussnehmende landestypische Topografie zu erleben und jahrhundertebewährtes Wissen routinierter Meister zu erfahren ist der fachliche Bildungs-Mehrwert der Reise“, stellt Barbara Zinkl-Funk, Geschäftsführerin der 1. BFS, fest. So besichtigen die Reisenden u. a. einen Fachbetrieb, der über 300 verschiedene Wurstsorten aus 100 Prozent italienischem Fleisch herstellt. Neben den „Klassikern“ wie Schinken und Salami werden eine Vielzahl weiterer Spezialitäten wie Coppe, Schinkenspeck, Filetucci, Lombetto, Zamponi und Salsicce genauestens unter die Sommelier-Lupe genommen, analysiert und bewertet.

Parma oder Culatello: die Qual der Wahl

Sprichwörtlich „Licht ins Dunkel“ bezüglich der verschiedenen Qualitäten des weltberühmten Parmaschinkens werden Vertreter des „Consortio Del Prosciutto Di Parma“ bringen. Das Siegel des Konsortiums, die Krone der Herzöge von Parma, garantiert die Echtheit des Produkts.

Parma oder Culatello? Der „König italienischer Fleisch- und Wurstwaren“ in Birnenform besticht durch einen intensiven, charakteristischen Geruch und einen zarten, süßlichen Geschmack. Auf der

Zunge zergehend, schmeckt man nahezu die Reifung in Flussnähe des Pos. Die feuchtkalten, nebligen Winter und die heißen Sommer tragen zu dieser Geschmacksexplosion bei. Bei einem Expertentreff mit Herstellenden geben Profis Einblicke in die aufwendige Produktion.

„Foodpairing“-Rahmenprogramm

Neben Schinken- und Wurstgenüssen sind die Reisenden immer dem optimalen Foodpairing auf der Spur. Ob „Parmigiano Reggiano“ mit einer Mindestreifzeit von 12 Monaten, welcher inmitten einer Naturoase nahe Parma hergestellt wird oder süffige Weinbegleitungen, wie dem perlenden Franciacorte oder dem weltberühmten Lambrusco: vermittelte Besonderheiten um Rebe und Weiterverarbeitung runden das Gourmet-Safari-Programm ab. Schließlich sollen die gelungenen Aromen sowie die Persönlichkeit, Komplexität und Raffinesse dieser international gefragten Spezialitäten Garant für ein gelungenes Pairing zu kulinarischen Spezialitäten sein und idealerweise als Zusatzverkauf an der Theke oder im Ausschank beim Catering empfohlen werden.

Netzwerk macht den Unterschied

Neben Exkursionen, Betriebsbesichtigungen und Vorträgen verbringen die Teilnehmenden vier Tage mit Gleichgesinnten, die natürlich für den fachlichen Austausch und Gespräche unter Berufskollegen genutzt werden können. „Die entstehenden Netzwerke machen den Unterschied“, resümiert Manfred Winkler, da die Teilnehmer:innen aus allen Sparten der Branche kommen, auf höchstem Niveau fachsimpeln und dadurch die Bildungsreisen zu einem einmaligen Erlebnis machen.

Reisedatum: 11. bis 15. 10. 2023 – einige Restplätze sind noch verfügbar! Flug ab Wien oder München möglich.

Infos und Anmeldung:

www.fleischerschule-landshut.de

Termine

September und Jänner, Landshut

452. & 453. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 452 Teile I-IV:

04.09.–25.11.2023

MK 453 Teile I-IV:

04.01.–23.03.2024

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

September und Jänner, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

Die Termine

23.09.–01.10. & 25.11.2023

27.01.–04.02. & 23.03.2024

November, Landshut

Wurst- und

Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche über die Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren machen den Unterschied. Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und / oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team! Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl)

Termin 04.11.–10.11.2023

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 08.04.–12.04.2024