

## Neues Seminar: Gut vorbereitet in die nächste Grillsaison

Fleischer und Verkäufer, die sich für die Weiterbildung zum Fleischsommelier (BFS) interessieren, jedoch keine neun Tage am Stück investieren können, bietet die 1. Bayerische Fleischerschule (1. BFS), Landshut, eine at-

traktive Alternative: Das neue dreitägige Seminar „Moderne Zuschnitte bei Rind und Schwein & Grill-Workshop“ vermittelt praxisnah das erforderliche Know-how. Im Fokus stehen die Gewinnung, Reifung

und das Grillen von B-Cuts. Zudem werden die Teilnehmenden umfassend über verschiedene Grillgeräte, Temperatursteuerung, Grillmethoden und Brennstoffe informiert. Der erste Kurs findet vom 15. bis 17. Febru-

ar 2025 in Landshut statt. Eine schnelle Anmeldung lohnt sich, da die Teilnehmerzahl auf 15 Personen beschränkt ist, um eine intensive Wissensvermittlung sicherzustellen.

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