

Neue Sommeliers aus Landshut

Ein kompetenter Ansprechpartner in der Fleischbranche kennt sich nicht nur mit gesunder Ernährung und guter Qualität aus, sondern auch mit der nachvollziehbaren Herkunft von Fleisch. Während beim Champagner Faktoren wie Untergrund, Rebsorte und Flaschengärung eine Rolle spielen, sind es beim Fleisch die Tier rasse, Haltungsform und die Herkunftsregion.

Auch im neuesten Kurs teilte der Sensoriker Prof. Manfred Winkler, langjähriger Dozent an der 1. Bayerischen Fleischerschule (1. BFS), sein umfangreiches Fachwissen mit den zwölf Teilnehmenden.

Die Praktiker aus ganz Deutschland nahmen an Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen teil. Dabei standen Themen wie moderne US-Steak-Cuts, die Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild und Ochsenfleisch im Mittelpunkt. Zudem erweiterten sie ihr Wissen über Konsumverhalten, Marktforschung, Tierschutz und seltene Fleischsorten.

Nach neun Tagen Weiterbildung und bestandener Abschlussprüfung durften die Teilnehmenden das renommierte Zeugnis empfangen und sich nun „Fleischsommelièr/-sommelière“ nennen. Kursbesten-



Experten ihres Fachs: die neuen Fleischsommeliers aus Landshut.

1. BFS

war diesmal Timm Willi Struzina aus Pulheim. Übrigens: Bereits beim nächsten Kurs im Februar und März 2025 wird der 500. Kursteil-

nehmer in Landshut erwartet. Der Platz wurde von Seiten der Fleischerschule verlost.

www.fleischerschule-landshut.de