



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

## SPECIAL CUTS VOM SCHWEIN DURCH MODERNE ZUSCHNITTE JETZT VERSTECKTE UMSATZPOTENZIALE NUTZEN



Grillen boomt – und moderne Cuts wie Boston Butt oder Money Muscle überzeugen nicht nur am Grill, sondern auch an der Theke. Der Kurs „Fleischsommelier“ an der BFS Landshut liefert dafür das nötige Know-how – praxisnah und zukunftsorientiert.

sichtlich Fleischqualität, Zuschnitte, Kulinarik und Vermarktung schärfen möchten. „In einem neun-tägigen Mix aus Vorträgen, Workshops und Exkursionen stehen Qualität und Nachhaltigkeit beim Fleischkonsum sowie die besondere Wertschätzung und Auslobung beim Kunden im Fokus“, attestiert Schulleiterin Zinkl-Funk.

Die Fachlehrer Michi Spitzauer (links im Bild) und Fritz Huber (r.) mit Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk (Mitte) teilen gern ihr Wissen, um Fachgeschäften die Möglichkeit zu geben, bei Grillgourmets zu punkten und nebenbei versteckte Umsatzpotentiale zu nutzen wie zum Beispiel Boston Butt oder Money Muscle. ■

Um das perfekte Steak an einem entspannten Sommerabend mit Freunden und Familie zu genießen, schätzen Konsumenten die Auswahl und Beratung beim Fleischer ihres Vertrauens, der genau an dieser Stelle als absoluter Profi punkten und sich positionieren kann. Doch nicht nur ein zartes Gustostückerl vom Rind lässt Genießerherzen höherschlagen: Längst erobern moderne Grillcuts vom Schwein die Theke. Deshalb sind diese Zuschnitte im Kurs „Fleischsommelier (BFS)“ integriert und fester Bestandteil.

Der Lehrgang zum Fleischsommelier an der 1. BFS in Landshut richtet sich ausschließlich an ein Fachpublikum, das seine Expertise u. a. hin-

### Boston Butt – ein Highlight für BBQ-Fans



Dieses Stück wird aus einem Teil der Schulter mit anhängendem Nacken geschnitten. Man nimmt das Vorderviertel des Schweins, durchtrennt die Rippen zwischen Brust und Hals mit der Säge und löst die Knochen dann vom Fleisch. Anschließend wird die Schulter am Gelenk zwischen Schulterblatt und Rohrknochen abgetrennt, und schon ist der Boston Butt fertig.

Profi-Tipp: Den Boston Butt dick mit einem Barbecue Rub einreiben. Über zwölf bis 16 Stunden im Smoker bis zu einer Kerntemperatur von über 90 Grad „übergaren“, wodurch das Bindegewebe so weit zerstört wird, dass dieses Fleisch von selbst zerfällt. Das perfekte Pulled Pork. Dies wiederum eignet sich optimal für Burger, am besten mit Cole Slaw und einer rauchigen Barbecue-Soße.

### Money Muscle – hat in BBQ-Competitions viele Preise gewonnen

Im vorderen Bereich befindet sich auf der Innenseite des Nackens der Money Muscle (auch Geldmuskel). Normalerweise bleibt dieses Stück im Boston Butt und wird erst nach dem Garen herausgeschnitten. Doch es kann schon vorher herausgetrennt werden, denn auch als einzeln gegrilltes Stück kann dieser Cut überzeugen. Durch die längliche, eher flache Form erinnert er mehr an ein Schweinefilet, ist aber deutlich durchwachsen. Er ist saftig, zart und weist eine samtweiche Textur auf.

Tipp: Auf eine Kerntemperatur von 58 Grad bei direkter Hitze gebracht, entfaltet dieses Stück sein ganzes Potenzial und ist an Saftigkeit und Geschmack kaum zu übertreffen.



## Termine

### September 2025 & Jänner 2026

#### 458. und 459. Meisterkurs

Die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

#### MK 458 Teile I-IV:

01.09.–23.11.2025

#### MK 459 Teile I-IV:

07.01.–29.03.2026

### September/Oktober

#### Fit für die Verkaufstheke – Basis für Quereinsteiger

Fleisch und Wurst sind Ihre Leidenschaft, und Sie möchten täglich Ihre Kunden begeistern? Bisher fehlte Ihnen jedoch die Gelegenheit, Ihr Wissen im Bereich Verkauf und Warenkunde zu festigen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

**Termin** 29.09.–02.10.2025

### Oktober

#### 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.

**Termin** 18.10.–26.10.2025 & 22.–23.11.2025

### November

#### Wurst- und Schinkensommeliers

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

**Termin:** 15.11.–21.11.2025

### Alle Infos

Tel.: +49/871/72 030  
www.fleischerschule-landshut.de

