Buchtipp

Handbuch schult Fleischprofis in sensorischer Analyse

Ein neues Handbuch für Fleisch- und Wurstprofis vermittelt sensorisches Wissen, das im Spezialitäten-Tagebuch festgehalten und ergänzt werden kann. Wie erfolgt eigentlich die sensorische Analyse von Fleisch und Fleischerzeugnissen? Und wie findet man die richtigen Worte, um die Geschmackserlebnisse zu beschreiben – den Mitarbeitern, aber vor allem den Kunden?

Manfred Winkler, Experte für Sensorik an der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (BFS) sagt, „Das bleibt oft das Geheimnis der Verkoster". Das soll aber nicht so bleiben. Pünktlich zur IFFA erschien am 5. Mai daher das zweiteilige Buch-Set „See. Smell. Taste. Tell." Das Handbuch, ein 64 Seiten starkes Hardcover, und ein zugehöriges Workbook mit 48 Seiten, funktionieren dabei gemeinsam und sollen eine strukturierte Anleitung für die sensorische Analyse ausgewählter Fleischstücke und -erzeugnisse liefern.

Prof. Manfred Winkler und Barbara Zinkl-Funk mit dem neuesten Buch der 1. BFS und dem ältesten von Schulgründer Max Schöner. *Foto: jus*

landbuch für Fleisch- und Vurstprofis

as Handbuch vermittelt zunächst ie Herangehensweise und das rundwissen. Einen Großteil des uches nehmen, übersichtlich aufgelistet, die sensorischen Eigenschaften von 30 intensiv analysierten Fleischstücken und Fleischerzeugnissen ein. Entwickelt und zusammengetragen wurde beides von und an der 1. BFS. Für jedes der handverlesenen Produkte, gestylt und fotografiert von den Food-Profis Brigitte und Dirk Tacke, werden die spezifischen Eigenschaften detailliert beschrieben.

„Wir sagen: Je intensiver Sie sich mit der Beschreibung im analytisch sensorischen Sinne beschäftigen, umso empfindsamer werden Sie! Lassen Sie sich auf das Abenteuer ein: Betrachten Sie Fleisch und Fleischerzeugnisse, riechen Sie, schmecken Sie, empfinden Sie das haptische Gesamterlebnis und ordnen Sie diesen Flavour-Komponenten Worte zu", so das Autorenteam, bestehend aus Barbara Zinkl-Funk und Prof. Manfred Winkler.

In zahlreichen Workshops, gemeinsam mit dem Team und den Absolventen der 1. BFS, entwickelten Zinkl-Funk und, federführend, Winkler die sensorischen Grundlagen dazu. Sie versprechen: „So werden Sie mit etwas Übung und mit der Unterstützung durch unser Handbuch Fleisch und Fleischerzeugnisse in einer neuen Dimension kennenlernen!"

Spezialitäten-Tagebuch

Im Tagebuch kann der Leser seine eigenen sensorischen Erlebnisse und Erfahrungen mit Fleisch, Wurst und anderen Fleischerzeugnissen dann strukturiert festhalten. In Kombination mit dem Handbuch erhält man so ein „Nachschlagewerk des Geschmacks", mit dem sich die eigenen sensorischen Fähigkeiten schulen und optimieren lassen. „Bedienen Sie sich des vorgeschlagenen Vokabulars oder werden Sie selbst kreativ." So fehlen einem dann auch nicht mehr die Worte, will man zum Beispiel im Kundengespräch die Eigenschaften bestimmter Spezialitäten hervorheben. „Tauschen sie Ihre Eindrücke mit Ihren Freunden oder Partnern aus", raten die Autoren weiter, „sammeln Sie Beschreibungen und finden Sie heraus, welche weiteren Kombinationen im Sinne von ‚Food Pairing' ideal wären."

Blumig und praxisnah

Auf der IFFA stellten die Autoren das Buch-Set vor. Zinkl-Funk und Winkler erläuterten, wie sie die verwendeten Eigenschaftswörter „in mühevoller Kleinarbeit" fanden und wie das Buch-Set entstand. Wie man von den Büchern ideal profitiert, erklärten die beiden so, wie auch die Schule am liebsten arbeitet: praxisnah. Daher kredenzten sie am Stand der 1. BFS ein Weißwurst-Frühstück, beschrieben den Anwesenden aber zuvor, was sie erwarten können: „Die Weißwurst präsentiert sich im Äußeren prall und saftig, im Anschnitt weiß bis fliederweiß, petersiliengrün und matt glänzend", las Winkler aus dem Handbuch vor. Sofort wussten alle, was gemeint ist – und Winkler fuhr fort, das Bild in den Köpfen der Gäste in den schönsten Farben weiter zu malen: „Das Aroma ist zitronig, petersilienaromatisch und frisch mit leichten pfeffrigen Anklängen. Beeindruckend ist die lockere, saftig-weiche Textur, die als luftig und flaumig empfunden wird. Im Geschmack empfindet man würzige Komponenten, kräutrig hinterlegt mit zitronig-pfeffrigen Anklängen, dominiert von einer frischen Fleischnote."

Die Autoren

Professor Dipl.-Ing. Manfred Winkler, MSc, ist seit vielen Jahren ein anerkannter Fachmann für die sensorische Analyse. Er ist Professor für analytische Chemie und Sensorik und ehemaliger Schulleiter der privaten höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn. Als Dozent an der 1. Bayerischen Fleischerschule war er wesentlich am Aufbau der zertifizierten Lehrgänge für die Fleisch-, Schinken- und Wurstsommeliers beteiligt und er war federführend bei der Entwicklung der Methodologie und der Wortfindung für die im Handbuch vorgestellte sensorische Analyse.

Barbara Zinkl-Funk, MBA, ist geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Sie hat in Zusammenarbeit mit Professor Manfred Winkler das Buch-Set erarbeitet. Dabei war es ihr ein besonderes Anliegen, mit dem Fach-Booklet das immaterielle Erbe des Schulgründers Max Schöner zu bewahren und Menschen als Botschafter für den bewussten und genussvollen Fleisch- und Wurstkonsum zu begeistern.

//www.fleischerschule-landshut.de

Das Buch-Set

Barbara Zinkl-Funk, Prof. Manfred Winkler: See. Smell. Taste. Tell. Fleisch und Fleischerzeugnisse sensorisch erfassen und bewerten. Buchset mit Handbuch (Hardcover, 64 Seiten) und Tagebuch (Softcover, 48 Seiten), 25,00 Euro.

Quelle: BFS FLEISCHWIRTSCHAFT 6_2025