



Kurse mit Geschmack:



Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk
01.09. - 23.11.2025
07.01. - 29.03.2026
13.04. - 05.07.2026
01.09. - 22.11.2026



Fleischsommelier (BFS)
18.10. - 26.10.25 & 22./23.11.25
31.01. - 08.02.26 & 28./29.03.26
13.06. - 21.06.26 & 04./05.07.26
17.10. - 25.10.26 & 21./22.11.26



Wurst- & Schinkensommelier (BFS)
15.11. - 21.11.2025
21.02. - 27.02.2026
14.11. - 20.11.2026



Zertifizierter Grillexperte (BFS)
13.04. - 17.04.2026



Sach- / Fachkunde Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten
03.11. - 07.11.2025
02.03. - 06.03.2026
28.09. - 02.10.2026



Sachkunde Schlachten Rind & Schwein
24.10. - 26.10.2025



MBA - Master of Business Administration Unternehmensführung
Einstieg jederzeit möglich



Sie sind auf der Suche nach einem individuellen Coaching oder einem Firmenseminar?
Sprechen sie uns einfach an - wir finden die passende Fortbildung für Sie und Ihre Mitarbeitenden!

Gerne senden wir Ihnen unser ausführliches Infomaterial inkl. Anmeldeformulare zu unseren einzelnen Kursen zu.
Die Teilnehmerzahl ist bei allen Kursen begrenzt. Melden Sie sich daher bitte möglichst frühzeitig an, da die Einplanung in der Reihenfolge der eingegangenen Anmeldungen erfolgt.

Infomaterial jetzt anfordern:



V_28-08-25



Bildung mit Erfahrung seit 1928

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

„SEE.SMELL.TASTE.TELL.“ Das Hand- & Tagebuch für Fleisch- und Wurstprofis

Mit dem Buch-Set „SEE.SMELL.TASTE.TELL.“ hat die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut einen Meilenstein entwickelt, den es so für Fleisch und Fleischerzeugnisse bisher nicht gegeben hat - denn hier finden Fachleute und alle Interessierten erstmals eine strukturierte Anleitung für die sensorische Analyse bei ausgewählten Fleisch- und Fleischerzeugnissen.

Das Buch-Set „SEE. SMELL. TASTE. TELL.“ besteht aus zwei sich ergänzenden Booklets: einmal dem „Handbuch für Fleisch- und Wurstprofis“ und dem „Spezialitäten-Tagebuch“. Im Handbuch wird die Herangehensweise und das Grundwissen vermittelt - vor allem aber werden die sensorischen Eigenschaften von 30 Fleischstücken und Fleischerzeugnissen aufgelistet. Alle 30 Produkte wurden dafür intensiv analysiert und katalogisiert. Die erarbeiteten spezifischen Eigenschaften werden für jedes einzelne Produkt detailliert aufgeführt. Die sensorischen Grundlagen wurden in zahlreichen Workshops und unter Federführung von Professor Manfred Winkler gemeinsam mit Barbara Zinkl-Funk, dem Team und den Absolventen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut entwickelt. Alle im Buch abgebildeten Produkte wurden handverlesen ausgesucht und von den Food-Profis Brigitte und Dirk Tacke gestylt und fotografiert. Das Tagebuch dient dazu, die eigenen sensorischen Erlebnisse und Erfahrungen mit Fleisch, Wurst und anderen Fleischerzeugnissen strukturiert festzuhalten. In Kombination erhält man ein Nachschlagewerk, das es ermöglicht, die eigene Kompetenz zu optimieren und die Eigenschaften von Spezialitäten beim Kunden hervorzuheben.

Die beiden Fach-Booklets sind als Handreiche und Arbeitsbücher ein absolutes „Must-have“ für Fachleute aus der Fleischbranche - aber auch von großem Interesse für alle Fleisch- und Wurstgenießer.

„Mit etwas Übung und mit der Unterstützung durch unser Handbuch können unsere Leserinnen und Leser jetzt Fleisch und Fleischerzeugnisse in einer neuen Dimension kennenlernen!“

**Barbara Zinkl-Funk und Prof. Manfred Winkler, Autoren des Booklets
(im März 2025)**

Bibliographische Daten:

Autoren:	Barbara Zinkl-Funk / Prof. Manfred Winkler
Titel:	SEE. SMELL. TASTE. TELL.
Untertitel:	Fleisch- & Fleischerzeugnisse sensorisch erfassen & bewerten
ISBN:	978-3-9827239-0-7 (Buchset mit Hand- und Tagebuch)
Umfang:	Handbuch: 64 Seiten / Tagebuch: 48 Seiten
Ausstattung:	Handbuch: Hardcover / Tagebuch: Softcover
Format:	14,8 x 21,0 cm
Ladenpreis:	€ 25,-
Warengruppe:	450 – Essen & Trinken / 451 – Allgemeines, Lexika, Tabellen
Erscheinungstermin:	05.05.2025

Erhältlich über die 1. BFS (Tel.: +49 871 72030 / Mail: info@fleischerschule-landshut.de)
oder über Amazon.

