

Botschafter des edelsten Genusses

Harry Knoll aus Meßkirch bestand in Landshut die Prüfung zum „Fleischsommelier“

Er weiß, wie trendige Flank- oder Tenderloin-Steaks geschnitten und edles Rindfleisch mit Ageingmethoden wie „Dry Aged“ oder „Whisky Aged“ veredelt werden, wie Wild zerlegt oder der perfekte Garpunkt auf dem Grill erreicht wird. Auch mit Ethik in der Tierhaltung und neuesten Verbraucherschutzrichtlinien kennt er sich aus: Harry Knoll aus Meßkirch ist „Fleischsommelier“. Der 57-jährige Metzgermeister und Geschäftsführer der Metzgerei Knoll in Meßkirch holte sich dieses Fortbildungsprädikat bei einem Kurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut.

Dabei befand sich der lerneifrige Handwerker in exklusiver Gesellschaft: Dieses neuntägige Intensivtraining für Gehirnzellen und Geschmacksnerven war auf 20 Teilnehmer beschränkt und lockte berufserfahrene Metzgermeister und Verkaufsleiter an, aber auch Köche und andere Praktiker im Fleischereibereich. Vier Damen und 16 Herren im Alter von 22 bis 57 Jahren nahmen teils lange Wege auf sich – aus Bayern und Baden-Württemberg, Berlin, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und sogar aus Österreich und Luxemburg kamen sie zum Büffeln an die Isar.

An der 1928 gegründeten Bildungseinrichtung erlebten sie Vorträge, Workshops und Exkursionen unter Leitung internationaler Fleischexperten – von Produktion und Kulinarik bis Marketing, aber auch Verkostungen rarer Fleischsorten wie Wagyu aus Japan.

Als „absolute Experten des edlen Rohstoffs Fleisch“ von der Erzeugung bis zur Vermarktung und perfekte Kundenberater würdigte Konrad Treitinger, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, die Absolventen nun bei einer Feier vor gut 200 Gästen in den Bernlochner Stadtsälen in Landshut.

Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl hob hervor, dass der französische Ausdruck „Sommelier“ (zu deutsch „Mundschenk“) auf dessen hohe Beratungskompetenz verweise. Und gerade in Zeiten der Globalisierung mit steigender Produktauswahl würden die Ansprüche der Kunden daran immer höher. Damit könnten Fachgeschäfte und das Handwerk punkten.

Nach der Übergabe ihrer Zertifikate überraschten die Absolventen Schulverantwortliche und Dozenten mit einem originellen Abschiedsgeschenk – der Patenschaft für ein Schwein, das auf dem Hof eines Kursteilnehmers in Oberbayern heranwächst.

BUs:

Übergabe des Zertifikates in Landshut: Harry Knoll (2. v.l.) aus Meßkirch gratulierten Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl (r.), Schul-Gesellschafter Georg Zinkl (l.) und Sensorik-Dozent Dipl.-Ing. Manfred Winkler zur bestandenen Prüfung.

Foto: PR