

Fleischsommelier

Andi Neumann



Fleischerschule Augsburg 2020

Botschafter des Geschmacks: Was ist ein Fleisch-Sommelier?

Seit August 2020 ist Andi nicht mehr nur Metzgermeister, sondern darf sich auch Fleisch-Sommelier nennen. An der Fleischerschule in Augsburg ließ er sich ausbilden. Wir erklären, was ein Sommelier ist und was ein Fleisch-Sommelier kann.



- **Herkunft des Begriffs**
- In der Vergangenheit war es der Weinbranche vorbehalten, den Sommelier zu stellen. Der Ursprung des Wortes Sommelier kommt aus dem griechischen Wort „sagma“, was so viel wie „Packsattel“ bedeutet. Im Lateinischen und Französischen wurde daraus „somme“. Ab dem 13. Jahrhundert bezeichnete man als Sommelier einen Säumer, also den Führer der Saumtiere. Im 14. Jahrhundert wurde der für das Gepäck Verantwortliche als Sommelier bezeichnet. Ab dem 17. Jahrhundert findet man diesen Begriff als Bezeichnung für den im Haushalt für die Weinausgabe zuständigen Angestellten. Ab 1812 ist der Sommelier eine Berufsbezeichnung in der Gastronomie für denjenigen, der den kompletten Getränke-Bereich verantwortet.
- **Was ist ein Sommelier?**
- Heute ist ein Sommelier ein Weinspezialist, der mit seinem Wissen über Anbau, Herstellung, Verarbeitung, Abfüllung, Lagerung, Reifung, der Degustation, der richtigen Trinktemperatur und der perfekten Verbindung zur Speise hervorsteht. Ein Sommelier kann also als Genussberater verstanden werden.

- **Andere Sommeliers im Nahrungsmittelbereich**
- Da der Begriff „Sommelier“ nicht geschützt ist, sondern nur seinen Ursprung im Getränke- und vornehmlich im Weinbereich hat, wird er auch in anderen Nahrungsmittelbereichen genutzt: Es gibt Bier-, Käse-, Wasser- und Fleisch-Sommelier. Was alle Sommeliers eint: Sie sind Botschafter des guten Geschmacks mit dem Ziel, Geschmack und Genuss für den Gast oder Kunden erlebbarer zu machen.
- **Der Fleisch-Sommelier im Speziellen**
- Nicht jeder kann einfach einen zweiwöchigen Kurs belegen und sich danach Fleisch-Sommelier nennen. Um den Kurs belegen zu können, muss eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Fleischer, eine dreijährige Gesellentätigkeit und ein Meisterabschluss zum Fleischer vorliegen. Es wird ein großer Teil an Vorbildung vorausgesetzt.
- Der Fleisch-Sommelier kennt beim Rind, Schwein, Lamm und Geflügel die unterschiedlichen Rassen und lernt neue internationale Zuschnitte in allen Bereichen, die je nach Fütterung, Reifung und Zubereitungsart in ihrer Sensorik völlig unterschiedlich sind. Der Fleisch-Sommelier sollte die Sensorik erkennen, feststellen und weitervermitteln.

- **Darin wurde Andi ausgebildet:**
- aktuelle Cuts von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel
- Kulturgeschichte Fleisch
- Sensorik mit allen Sinnen – Riechen / Fühlen / Schmecken in allen Garstufen
- Wissensstand der aktuellen Fleischforschung
- Landwirtschaftliche Urproduktion (Rassen/Fütterung/Genetik) und die Quintessenz für heute
- Mikrobiologische Eigenschaften von Fleisch
- Präsentation – dem besonderen Fleisch Bühne bereiten sowie Verkaufstraining
- Ernährungspsychologische Kenntnisse über Fleisch
- Zubereitung und Lagerhaltung
- Grillarten

- **Beispiel Rindfleisch**

- Beim [Rindfleisch](#) gibt es jede Menge unterschiedlicher Rassen, wie z.B. Charolais, Herford, Angus, Galloway, Fleckvieh, die weltweit in sehr vielen Regionen mit unterschiedlichen Klima- und Bodenstrukturen aufwachsen. Auch die Produktionsarten sind völlig unterschiedlich. Es spielt eine große Rolle für den Geschmack, ob die Tiere beispielsweise in Weidehaltung, offener Stallhaltung, Anbindehaltung, Intensivmast oder Kombinationen davon gehalten werden. Hinzu kommt, dass die Tiere geschlechtsspezifische Unterschiede aufweisen – je nachdem, ob es sich um Rinder, Färsen, Kühe, Bullen oder Ochsen handelt.
- Außerdem gibt es bei allen Tieren unterschiedliche Fettabdeckungen. Ein weiterer Aspekt ist das Schlachtalter, was sich auf den Geschmack auswirkt, ebenso wie der Zerlege- und Reifeprozess. Die Frage, die ein Fleisch-Sommelier beantworten kann ist, welches Teilstück für welche Zubereitungsart zerlegt wird und wie das Stück am besten reift (z.B. dry aged, Vakuum verpackt oder evtl. in Asche, Honig).

Schulungbeispiele





Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und einen schönen restlichen Abend! Tragen sie ihre neuen Erfahrungen und Wissen dazu in die Welt!