

Die Fleischsommeliers kommen

Fleisch: Bei kaum einem anderen Lebensmittel spielt Vertrauen eine so große Rolle. WISSEN | plus sprach mit einem deutschen Fleischsommelier und mit einer Österreicherin, die diese Experten ausbildet.



Was für den Weinsommelier der Winzer ist, ist für ihn der Züchter von Schweinen, Rindern und anderen Nutztieren. Wolfgang Otto zählt in Gourmetkreisen zu den angesehensten Fleischexperten. Sein Ansatz: Er hat die Qualitätsmerkmale für Weine auf das Produkt Fleisch übertragen. Dieses Vorgehen hat ihm den Titel Fleischsommelier eingebracht. Mittlerweile ist der 45-Jährige nicht nur bei Feinschmeckern ein gefragter Mann. Sein Kalen-

der ist mit Vortragsterminen prall gefüllt. Darin zeigt sich ein aktueller Trend: »Momentan findet ein Umdenken statt. Das Bewusstsein der Verbraucher ändert sich. Wir machen uns viel mehr Gedanken über die Themen Nachhaltigkeit und Massenkonsument«, sagt Wolfgang Otto.

Das lässt sich an Zahlen festmachen. Studien belegen, dass sich die Zahl der Vegetarier in den vergangenen sieben Jahren verdoppelt hat. Knapp unter vier Prozent der Bevölkerung in Deutschland verzichten bewusst auf Fleisch. Relativ neu ist die Gruppe der Flexitarier. Das sind Menschen, die bewusst wenig Fleisch konsumieren. »Die essen nur Fleisch, wenn sie ein gutes Gefühl haben.« Und das stellt sich nicht bei Burgern ein, die nur einen Euro kosten.

Das grundlegende Problem für Konsumenten ist, dass sich vom Erscheinungsbild nicht ableiten lässt, ob das Stück Fleisch eine gute Qualität besitzt. Ottos Tipp: Verbraucher müssen sich intensiver mit den Produkten auseinandersetzen. Es gibt Rassen mit unterschiedlichen Nutzungsschwer-

punkten. Bei Rindern werden einige Rassen ausschließlich zur Milchgewinnung gezüchtet, andere zur Fleischgewinnung. Das spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider.

Weiterbildung

Seit 2011 wird vom Landwirtschaftsverband Agrarmarkt Austria (AMA) die Fortbildung zum Fleischsommelier angeboten. Die Weiterqualifizierung besteht aus drei Modulen und richtet sich an Menschen, die beruflich mit Fleisch zu tun haben. »Ein wesentlicher Gedanke dabei ist, die Beratung im Handel zu verbessern«, so Petra Kunz. Die Projektmanagerin hat die Lehrinhalte der Kurse mit zusammengestellt. Von Informationen zur Kulturgeschichte der Fleischproduktion über gesundheitliche Aspekte bis hin zur Zubereitung wird Hintergrundwissen vermittelt. Petra Kunz: »Nur informierte Verbraucher können sicher sein, dass sie Qualität einkaufen.« Wichtig: Von welchem Betrieb stammt das Tier? Werden die Tiere artgerecht gehalten und gefüttert? In welchem Alter werden die Tiere geschlachtet? Schweine sollten übrigens mindestens ein Jahr alt sein. Ein schönes, erfülltes Leben beeinflusst den guten Geschmack. **sdi**

Weinsommelier ↔ **Fleischsommelier**

Winzer ↔ **Züchter**

Traube ↔ **Rasse**

Boden ↔ **Fütterung**

Fasslagerung ↔ **Reifung**

Weitere Infos unter:
www.otto-gourmet.de
www.ama-marketing.at

