

# Legen Sie mal ein Herz auf!

Wenn der Metzger neuerdings zu Innereien für den Grill rät und zur Salami Wein anbietet: Dann hat er sich vielleicht zum Fleischsommelier fortbilden lassen.

Von Jürgen Richter

Das Wurst und Schinken zum Wein gut schmecken, ist nicht nur im tapasverliebten Spanien, wo nach Büroschluss gerne ein Glas getrunken wird und ein würziger Happen dazu gegessen, Allgemeinwissen. Fleischerzeugnisse und Wein passen gut zusammen. Und wie der Wein werden Schinken und Rohwürste mit zunehmender Reifezeit oft besser, geht in Fragen des Geschmacks Alter vor Jugend. Wie sich Erzeugnisse von Tier und Traube harmonisch zusammenbringen lassen, gehört zu den Inhalten einer Zusatzausbildung zum Fleischsommelier. Seit 2017 bietet die Frankfurter Fleischer- und Bäckerfachschule Heyne sie an, seit einem Jahr im Ausbildungszentrum der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main im südhessischen Weiterstadt. Harald Häuser aus Aschaffenburg war Teilnehmer des ersten Lehrgangs. Für seinen Betrieb, sagt er, habe sich das gelohnt.

Zwei Wochen dauert ein Kursus, zugelassen werden Fleischer mit Meisterdiplom. Das Konzept der Fortbildung hat Fritz Wied erarbeitet, er ist ebenfalls Fleischermeister und leitet die praktischen Unterweisungen. Nach den zwei Wochen Ganztagesunterricht, sagt Wied, hätten seine Schüler neues Wissen und neue Ideen. Am ersten Tag lässt er sie Gewürzmischungen komponieren aus Paprika zum Beispiel und frisch gemahlenem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, hochwertigen Salzsorten. Die fertigen Mischungen werden dann englisch benannt, die trockenen heißen *Rubs*, die pastösen *Wet Rubs*. Die Metzger sollten mit ihren *Rubs* zum Beispiel grillfertige Stücke marinieren oder die hauseigenen Mischungen den Kunden zum Kauf anbieten, rät Wied.

„Mit jeder Oma stirbt der Verkauf von einem Kilo Suppenfleisch“, sagt Wied. In seinen Lehrgängen zeigt er deshalb nicht nur, dass etwa Rindfleisch mit einst in Deutschland nicht üblichen, aber inzwischen auch hierzulande beliebten Zuschnitten wie dem Tomahawk angeboten werden kann. Für Metzger gelte es auch, die Qualitäten vernachlässigter Partien zu erkennen und neue Verwendungsmöglichkeiten für sie zu erschließen, sagt er. Was früher in die Suppe oder in die Wurst kam, solle besser als Short Rib sechs Stunden im Kugelgrill garen. Die Schweineschulter werde besser als Pulled Pork statt als Bratenstück vermarktet. Teilstücke wie der Rinderlappen könnten als Flanksteak angeboten werden, wie das in der Gastronomie häufig geschieht.

Wied schwört die angehenden Sommeliers auf unverfälschten Geschmack ein. Grundvoraussetzung dafür ist die Auswahl und Behandlung des Fleisches. Er spricht über die Eigenschaften von Rassen wie Simmentaler oder Pinzgauer, Holsteiner oder Limousin, spricht über die Auswirkungen von Haltung und Fütterung auf den späteren Geschmack des Fleisches. Das Rind, das Getreide statt Gras und Heu verdaut, entwickle andere Eiweiß- und Fettgehalte, zeige „eine bessere Fleischigkeit“.

Zusammen zerlegen die angehenden Sommeliers unter Anleitung von Wied Rinderhälften vom Hofgut Rehbachtal in Nordhessen, ganze Schweine von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Unterfranken und Lämmer direkt vom Schäfer. Für die Fleischer, von denen manche seit vielen Jahren im Beruf sind, gelten dabei neue Regeln: Wichtig sei es, auch jungen Kunden, die nicht mehr kochen und schmoren wollten, Angebote ma-

chen zu können. „Auch Leber kann man auf den Rost legen, und auch Herz kann man in die Pfanne legen“, sagt Wied und rät, dass die Metzger das ihren Kunden sagen. Auf die wirtschaftliche Attraktivität einer solchen Verwertungsstrategie weist er ebenfalls hin.

Seine Kollegen macht Wied mit internationalen Trends vertraut, zeigt neue Zuschnitte, erläutert Reifeverfahren wie

die Dry-aged-Technik am Knochen. Bei der Verkostung und Bewertung von Fleischerzeugnissen schulen die Kursteilnehmer ihre Sensorik. Am Ende gibt die Schule ihnen Anregungen für die Selbstvermarktung in Werbung und Marketing, für den Auftritt in Medien und auch im Verkaufsraum - die erworbene Kompetenz soll sich niederschlagen in der Beratung an der Theke. Die wieder-

um werde, wenn hinter allem ein Konzept stehe, zu mehr Umsatz führen, sagt Wied. Ein Beispiel für das richtige Konzept hat er auch: Der Wein, den der Metzger zu Schinken oder Steak oder Salami vielleicht empfehlen kann, wenn er sich damit auseinandergesetzt hat, sollte im Verkaufsraum auch im Regal stehen.

Dass das Interesse speziell am Thema Wurst und Wein durchaus vorhanden



Auf neuen Wegen seit drei Jahren: Metzgermeister Harald Häuser, Seniorchef des Familienunternehmens gleichen Namens in Aschaffenburg Foto Marina Pepaj

ist, hatte sich im Frühsommer bei einem Branchentreff der Metzger gezeigt, bei der Internationalen Messe der Fleischwirtschaft in Frankfurt. Dort hatte der Sommelier Carsten Stammen zu einem Workshop eingeladen. Für eine Parallelverkostung ließ er Ahle Wurst aus dem nordhessischen Calden aufschneiden, die nach rund zehn Monaten Trocknung ihr volles Fleischaroma mit Unterstützung von Pfeffer, Muskat und etwas Rum entwickelt hatte. Dazu ließ er einen 2017er Chardonnay aus Chile servieren, der mit seiner sanften Aromatik das Wursterlebnis gleichsam abpufferte.

Zuvor war ein Holsteiner Katenschinken, geschnitten aus trockenem und reifem Fleisch und mild aromatisiert aus dem Nebenrauch, von einem Lemberger aus Württemberg begleitet worden und ein salzbetonter Rohschinken aus dem Schwarzwald von einem kräftigen Roten von der Rhone: eingängige Kombinationen, die niemanden überfordern und die auch im Verkaufsraum einer Metzgerei kommuniziert werden können.

Der Aschaffener Harald Häuser hat, seitdem er den Lehrgang zum Fleischsommelier absolvierte, das Sortiment in seinen 18 Verkaufsstellen um etliche neue Zuschnitte erweitert, schult regelmäßig seine Mitarbeiter. Den Titel des Fleischsommeliers stellt er auf Flyern seiner Betriebe und in den sozialen Medien heraus. Das habe auch das Catering-Geschäft noch einmal befördert, sagt er.

Rund 60 Fleischermeister haben sich an der Heyne-Schule bisher zum Sommelier fortbilden lassen. Jetzt gibt es ein weiteres Angebot, die Fortbildung zum Traiteur, die zum Catering-Koch auf hohem Niveau führt. Und das Wissen um vegetarische und vegane Lebensmittel einschließt.