

# Inhalt

<b>Fleischommelier/Fleischsommelière</b> .....	<b>13</b>
<b>Grußworte</b> .....	<b>15</b>
<b>Intro Über mich</b> .....	<b>19</b>
<b>1 Metzger/Fleischer: Die Basics</b> .....	<b>20</b>
1.1 Die Metzgerei und ich .....	20
1.2 Als Frau in einer Männerdomäne .....	21
1.3 Eintönigkeit, ein Fremdwort .....	23
1.4 Mit Aufgeschlossenheit punkten .....	24
1.5 Den Kunden ein Einkaufserlebnis bereiten .....	24
<b>2 Die Liebe zum Handwerk entdecken</b> .....	<b>26</b>
2.1 Die Ausbildungswege .....	26
2.2 Metzger/in .....	28
2.3 Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk (Fleischerei) .....	29
<b>3 Fleischsommelier/Fleischsommelière: Die Basics</b> .....	<b>31</b>
3.1 Was verbirgt sich hinter der Fortbildung? .....	31
3.2 Mein Weg zur Fleischsommelière .....	32
3.3 Vermitteltes Fachwissen .....	33
3.4 Was lernen Sommeliers noch? .....	37
3.5 Fleischsommelier/-sommelière: Der Alltag .....	38
<b>4 Das Butcher Wolfpack</b> .....	<b>41</b>
4.1 Das Nationalteam der Fleischsommeliers .....	41

4.2	Eine bereichernde Erfahrung .....	42
4.3	Wie setzt sich das Wolfsrudel zusammen? .....	43
4.4	Was zeichnet einen guten Wolf aus? .....	44
4.5	Ohne Fleiß kein Preis! .....	45
4.6	Die WM der Fleischsommeliers .....	45
4.7	Ein Zeichen für die Gleichberechtigung .....	46
4.8	Der eigene Betrieb als Rückhalt .....	47
5	Jetzt geht's um die Wurst .....	48
5.1	Brühwurst .....	49
5.2	Kochwurst .....	49
5.3	Rohwurst .....	50
6	Seminare und Workshops .....	51
7	Wurst-/Fleischkultur in Deutschland .....	53
7.1	Auf Spurensuche .....	53
7.2	Der Blick über den Tellerrand .....	54
7.3	Sprichwörter und Redensarten .....	54
7.4	Was ist gute Wurst? .....	55
7.5	Woran erkenne ich „geiles“ Fleisch? .....	56
7.6	Ein wichtiger Gedanke zum Schluss .....	59
	Interview: Foodpairing – Zwei Sommeliers tauschen sich aus .....	61