

Inhalt

Fleischommelier/Fleischsommelière	13
Grußworte	15
Intro Über mich	19
1 Metzger/Fleischer: Die Basics	20
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
2 Die Liebe zum Handwerk entdecken	26
2.1 Die Ausbildungswege	26
2.2 Metzger/in	28
2.3 Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk (Fleischerei)	29
3 Fleischsommelier/Fleischsommelière: Die Basics	31
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
4 Das Butcher Wolfpack	41
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