

GASTROTEL WEEKLY

## Intensivkurse



Die zweitägige Fortbildung 'Neue Cuts von Rind & Schwein' findet erstmals am 19. und 20. Oktober 2021 in Schlichtern statt / Foto: Der-Ludwig

'Verbraucher kennen sich heute besser aus denn je?', sagt Fleischpapst Dirk Ludwig, 'da sollten Fachpersonal und Gastronomen nicht nachstehen.' Deshalb bietet der Mann, der hinter so innovativen Fleischreifeverfahren wie Aqua- oder Asche-Aging steckt und mit der Steakschaft nicht nur eine Fleischerlebniszentrale, sondern auch den größten handwerklichen Steakversand Deutschlands betreibt, ab sofort Zwei-Tages-Intensivkurse an. Teilnehmer lernen nicht nur die neuesten und angesagtesten Cuts bei Schwein und Rind kennen, sondern auch, wie man sie richtig zubereitet und was die geschmacklichen Besonderheiten sind. Gutes Fleisch ist ein Thema, das Konsumenten immer wichtiger wird, Herkunft, Tierwohl und Qualität rücken vermehrt in den Fokus. Aber: Mitarbeiter im Einzelhandel, in der Gastronomie oder auch im Fachgeschäft kennen sich oft nur sehr rudimentär aus. Ludwigs Mission ist es, das zu ändern. 'Heute schmücken sich viele Geschäfte mit Reifeschränken oder ausgefallenen Cuts. Fragt der Verbraucher dann aber nach, offenbaren sich viel zu häufig erschreckende Wissenslücken. Mir ist es ein dringendes Anliegen, Menschen, die täglich mit Fleisch zu tun haben, fit im Umgang mit ihrem Produkt, Zuschnitten, Aging-Methoden und Zubereitungsmöglichkeiten zu machen.' Ebenfalls zentral wichtig für Ludwig: Seine Seminare sind keine Werbeveranstaltungen in eigener Sache, sondern dienen ausschließlich der Wissensvermittlung.

**Mission: Qualität**

Ludwig weiß, wovon er spricht. 'Fleischkompetenz kann man lernen, oft fehlt im Alltag einfach die Zeit, sich mit allen Facetten in Ruhe auseinanderzusetzen.' Und so kam er auf

die Idee, Fachwissen in zweitägigen Kursen an Gastronomen, Einzelhändler und Fleischereifachpersonal weiterzugeben.

(Bildungs-)Lücken schließen

Bisher gibt es keine vergleichbaren Angebote auf dem Markt. ?Entweder, ich lasse mich sehr kosten- und zeitintensiv zum Fleischsommelier ausbilden, oder ich nehme auf Messen oder ähnlichen Veranstaltungen an Fleischseminaren teil?, erklärt Ludwig. ?Aber dort ist das immer mit Verpflichtungen wie ?Kaufe dieses Gadget? oder ?Ab jetzt beziehst Du Fleisch von mir? verbunden.? Ludwigs Schulungen kommen ohne solche Lockvogel-Angebote aus, denn der Fleischexperte will einfach Kompetenz vermitteln. ?Mir geht es nicht darum, neue Kunden zu gewinnen oder mehr zu verkaufen. Ich will einzig und allein die für mich sehr unbefriedigende Tatsache ändern, dass der Verbraucher oft mehr über das Produkt weiß als der Verkäufer.?

Von Cuscino bis Teres Major

?Unsere Fortbildungen bestehen aus vier Elementen?, erklärt Ludwig. Am ersten Tag bekommen die Teilnehmer alles Wissenswerte zum Schwein gezeigt, Tag zwei widmet sich dem Rind. Außerdem erfolgt eine fachliche Trennung. ?Uns geht es einerseits um neue, ?angesagte? Cuts, wo sie beim Tier liegen und wie man sie fachgerecht auslöst. Andererseits vermitteln wir den Teilnehmern auch Fachkompetenz in der Zubereitung: Wie verhält sich ein Chuck Flap auf dem Kamado-Grill, wie lange brauchen Beef Short Ribs auf dem Pellet-Smoker? Alles ist sehr alltagsnah, wir beantworten genau die Fragen, die der Verbraucher auch stellt.? Am Ende werden die Cuts gemeinsam verkostet.

Kompetenz schwarz auf weiß

Die Teilnehmer gehen nicht nur mit jeder Menge neuem Wissen nach Hause, sondern auch mit einem Zertifikat und einem detaillierten Booklet, in dem sie jederzeit das Gelernte noch einmal nachschlagen können.

Die zweitägige Fortbildung ?Neue Cuts von Rind & Schwein? findet erstmals am 19. und 20. Oktober 2021 in der Fleischerlebniszentrale in Schlüchtern statt, der nächste Kurs ist für den 1. und 2. März 2022 geplant. Maximal können 20 Personen teilnehmen, ein Ticket kostet 449 Euro.