Presseinformation

9. M rz 2015

Landwirtschaftslehrer als diplomierte Fleischsommeliers ausgebildet

LR Schwarz: „Botschafter für heimisches Qualitätsfleisch"

An der Weinbauschule Krems überreichte Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz an zwölf Lehrer der Landwirtschaftlichen Fachschulen feierlich die Diplome anlässlich der absolvierten Ausbildung zum Fleischsommelier. „Erstmals wurden Lehrer als Fleischsommeliers ausgebildet, die mit ihrem fundierten Know-how nun Botschafter für heimisches Qualitätsfleisch als Teil einer ausgewogenen Ernährung sind. Diese ausgewiesenen Experten sind bestens gerüstet, um an den Landwirtschaftsschulen ihr Fachwissen an die Schüler sowie in der Beratung weiter zu geben", betonte Schwarz.

„Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln steigt und die Konsumenten fordern zunehmend mehr Information und Hintergrundwissen ein. Dank profunder Kenntnisse können die neuen Fleisch-Experten eine kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten, die von der Produktion über die Verarbeitung bis zur richtigen Zubereitung von österreichischem Fleisch reicht", so Schwarz. Der einjährige Diplom-Lehrgang fand berufsbegleitend statt und wurde von der Abteilung Landwirtschaftliche Bildung des Landes Niederösterreich in Kooperation mit der AMA durchgeführt.

An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülern Fleisch zu bäuerlichen Produkten verarbeitet, die an den schuleigenen Ab-Hof-Läden angeboten werden. Die zahlreichen Prämierungen der Fachschulen bestätigen immer wieder die hohen Qualitätsstandards.

Um ein Qualitätsprodukt wie Fleisch optimal zu genießen, braucht es produktspezifisches Know-how. Bei der vielfältigen Auswahl an Fleischprodukten ist dies kein leichtes Unterfangen. Zudem wird das Wissen rund um das Thema Fleisch immer umfassender und kann in keinem der Berufe, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier wird die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert. Den Absolventen wird neben einem klassischen Fachwissen rund um Fleisch hohe Kompetenz in der Aufbereitung, Präsentation und Beratung vermittelt. Sie sollen sämtliche Fleischteilstücke und -waren bestens zubereiten können und in der Lage sein, Kunden und die Gastronomie in der Auswahl des richtigen Fleisches bestmöglich zu beraten.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail dieter.kraus@noel.gv.at, Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen Niederösterreich, Mag. Jürgen Mück, Telefon 0664/73513649, e-mail juergen.mueck@aon.at, http://www.lako.at/.

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at