



Die Gäste waren vom Besuch in der Fleischerschule begeistert.

Foto: Kneipp-Verein Landshut

# Es geht um die Wurst

## Kneipp-Verein Landshut besucht Fleischerschule

(red) Einen spannenden und genussvollen Einblick in die Kunst der Wurstherstellung haben 23 Mitglieder des Kneipp-Vereins Landshut bei ihrem Besuch in der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erhalten. Begrüßt wurden die Teilnehmer von Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der Fleischerschule, und Katrin Barth, zweite Vorsitzende des Kneipp-Vereins.

Die Fachlehrer Fritz Huber und Benedikt Stammler demonstrierten die Fleischgewinnung und zerlegten fachgerecht ein halbes Schwein. Oberste Prämisse der beiden Metzgermeister ist dabei der respektvolle Umgang mit dem Rohstoff Fleisch. Durch fachgerechten Zugschnitt sei es möglich, nahezu das gesamte gewonnene Fleisch für die Lebensmittelherstellung zu ver-

wenden. Anschließend führten die beiden Experten die Gäste durch den gesamten Produktionsprozess der Bratwurstherstellung – von der Auswahl der Zutaten bis zur fertigen Wurst.

Danach wurden die Teilnehmer selbst aktiv und befüllten die vorbereiteten Därme mit frischem Brät – Handwerk hautnah. Nach dem Braten rundete eine gemeinsame Verkostung nach sensorischen Kriterien das Erlebnis ab. „Durch Veranstaltungen wie diese können wir Verbraucher für den bewussten Fleischkonsum sensibilisieren“, so Zinkl-Funk.

Beim Mittagsimbiss mit den selbst gemachten Bratwürsten zeigten sich die Teilnehmer begeistert und lobten die gelungene Kombination aus Fachwissen, Praxis und Genuss.