



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



## Werde Fleischsommelier/e

**Überblick:** Du hast eine Leidenschaft für exzellente Fleischqualität und möchtest dein Wissen in der Kunst des Fleischgenusses vertiefen? Dann ist unser Ausbildungslehrgang zum Fleischsommelier genau das Richtige für dich!

**Ausbildungsziel:** Der Ausbildungslehrgang zum Fleischsommelier vermittelt fundierte Kenntnisse über die Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch sowie die Kunst, die Aromenvielfalt von Fleisch und Fleischprodukten gezielt zu erschmecken und zu beurteilen. Du wirst befähigt, Kunden in gastronomischen Betrieben, Fleischereien oder beim Verkauf von Fleischprodukten kompetent zu beraten und die verschiedenen Fleischarten und Zubereitungstechniken zu erklären.

**Teilnehmer:** Die Ausbildung richtet sich an alle, die sich für Fleischprodukte interessieren, eine Karriere im Bereich der Fleischwirtschaft oder Gastronomie anstreben und ihre Kenntnisse über Fleisch vertiefen möchten. Ideal für:

- Metzger-Meister/innen
- Fleischer-Meister/innen
- Inhaber/innen von Fachmetzgereien
- Fleischfachverkäufer/innen
- Köche/Köchinnen
- Gastronomen/Gastronominnen
- Grillprofis
- Alle Fleischliebhaber, die ihre Leidenschaft beruflich ausleben möchten

Der zweiwöchige Kurs zum/zur Fleischsommelier/e in Schwäbisch Hall und Augsburg beinhaltet viele Praxis- aber auch einige Theorieanteile und wird nach einer Prüfung mit einem Zertifikat abgeschlossen. Dozenten aus Handwerk, Wissenschaft und Handel zeigen aktuelle Entwicklungen, Zuschnitte (Special-Cuts) und Trends auf. Ein wichtiger Baustein ist aber auch die Produkt- und Selbstvermarktung als Sommelier. Wissen und Argumente, die beim Fleischverkauf bzw. der Fleischzubereitung notwendig sind, die Sensorik oder Themen wie Foodpairing und -completing werden angesprochen.



## KURSinHALTE:

### Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:

- ✓ Biodiversität - alte Landrassen
- ✓ Wertschätzungskette vom Acker bis auf den Teller - direkt vom Bauern
- ✓ Tierwohl Haltungsstufen 1 - 5
- ✓ Klimafreundliche Fleischerzeugung
- ✓ Tierwohlschlachthof Schwäbisch Hall
- ✓ Ganztierverwertung "From Nose to Tail"
- ✓ Fleischqualitätsparameter
- ✓ Regionale Wirtschaftskreisläufe
- ✓ Geschützte geografische Herkunftsbezeichnungen

### Fleischerakademie Augsburg:

- ✓ Aktuelle Zuschnitte
- ✓ BBQ und Zubereitung
- ✓ Sensorik und Gewürzkunde
- ✓ Foodpairing und Foodcompleting
- ✓ Ernährungskunde
- ✓ Fleischreifung
- ✓ Positionierung und Vermarktung
- ✓ Aktuelle Fleischforschung
- ✓ Exotenfleisch

## KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.900,00 €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)





# Termine & Anmeldung zum/zur Fleischsommelier/e

Beginnen Sie Ihren Erfolg – wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

**Kursanmeldung:** per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an [info@fleischerschule.de](mailto:info@fleischerschule.de)

Nachname:	Vorname:	Geburtsdatum:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Straße, Hausnummer:	PLZ:	Wohnort:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
E-Mail:	Telefon:	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

## 09.11. - 13.11.2026 Augsburg - Unterkunft im Wohnheim der Fleischerschule Augsburg

**Unterkunft** (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- keine Unterkunft erwünscht oder  
 Einzelzimmer 150,- €/Woche zzgl. MwSt oder  
 Doppelzimmer 130,- €/Woche zzgl. MwSt

Hinweis: die Doppelzimmer haben ein Gemeinschaftsbad auf dem Flur

**Verpflegung** (Preise jeweils für gesamten Kurszeitraum)

- keine Verpflegung erwünscht  
 Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen, 200,- € zzgl. MwSt)  
 Halbpension (Frühstück und Mittagessen, 140,- € zzgl. MwSt)  
 Mittagessen (80,- € zzgl. MwSt)

## 16.11. - 20.11.2026 Schwäbisch Hall - Unterkunft im Biohotel Schloss Kirchberg

**Unterkunft im Biohotel Schloss Kirchberg**

(Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- keine Unterkunft erwünscht oder  
 EZ Standard 65,- €/Tag zzgl. MwSt oder  
 DZ Standard 115,- €/Tag zzgl. MwSt oder  
 EZ Schlossquartier 50,- €/Tag zzgl. MwSt

Hinweis: Kategorie Schlossquartier hat ein Gemeinschaftsbad auf dem Flur

**Verpflegung**

- Verpflegung wie oben benannt  
 alternativ: Bio-Frühstück 16,- €/Tag/Person

**Rechnung an Betrieb**

ja oder  nein

Arbeitsstätte/Betrieb Name:	<input type="text"/>	
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer:	Arbeitsstätte PLZ:	Arbeitsstätte Ort:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Arbeitsstätte E-Mail:	Arbeitsstätte Telefon:	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

Die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zum Zweck der Kursanmeldung erfolgt in Übereinstimmung mit unseren Datenschutzregeln als vertragliche oder vorvertragliche Maßnahme sowie nach den Regelungen des Bundesdatenschutzgesetzes. Mit der Unterschrift stimmen Sie zu, dass im Zusammenhang mit ihrer Anmeldung personenbezogene Daten gespeichert und verarbeitet werden. Weitere Informationen können Sie gerne in unseren Datenschutzhinweisen nachlesen. Absagen und Änderungen von Veranstaltungen aus wichtigen Gründen (z.B. Erkrankung des/der Referenten/-in, unzureichende Teilnehmerzahl) behalten wir uns vor. Sie werden in diesem Fall so rechtzeitig wie möglich informiert. Bei Nichterscheinen zum Kurs oder Absagen, die nicht mindestens 7 Tage vor Kursbeginn bei uns eingegangen ist, behalten wir uns vor, die Kursgebühr in Rechnung zu stellen.