

# 15 JAHRE FLEISCHSOMMELIER – EINE ERFOLGSGESCHICHTE MIT AUFTRAG

2026 wird für die Fleischsommelier-Bewegung ein besonderes Jahr. Wir feiern 15 Jahre Fleischsommelier Österreich, zehn Jahre Fleischsommelier Deutschland und fünf Jahre Fleischsommelier Schweiz. Dazu kommt ein starkes Netzwerk in Argentinien, das 2019 seinen Anfang nahm. Vier Länder, ein Gedanke: das Wissen, die Kultur und die Begeisterung rund ums Fleisch nicht nur zu bewahren, sondern auch weiterzugeben.

**K**aum ein anderes Berufsbild verbindet Handwerk, Genuss und Bildung so eng miteinander wie jenes des Fleischsommeliers. Und doch liegt genau darin seine größte Herausforderung: die Balance zwischen Tradition und Moderne, zwischen fachlicher Tiefe und öffentlicher Wahrnehmung, zwischen handwerklicher Kompetenz und Inszenierung.

## Die Anfänge – Österreich als Wiege einer Idee

Entstanden ist die Idee in Österreich – zu einer Zeit, in der das Handwerk zunehmend unter Druck geriet. Immer mehr traditionelle Fleischereien schlossen ihre Türen, und mit ihnen drohte Wissen verlorenzugehen, das über Generationen weitergegeben worden war.

Diese Entwicklung nahm Rudolf Stückler von der Agrarmarkt Austria (AMA) zum Anlass, ein Ausbildungsformat zu initiieren, das diesem Verlust bewusst etwas entgegenzusetzen sollte: den Fleischsommelier.

Der Kurs war von Beginn an außergewöhnlich konzipiert. Statt auf kurze Seminare setzte man auf ein modulares Ausbildungsmodell über mehrere Monate hinweg, mit Präsenzphasen, Fachexkursionen und praxisnahen Aufgabenstellungen. Die Teilnehmer waren zudem verpflichtet, eine Diplomarbeit zu verfassen – ein intensiver Einstieg in Themen wie Reifung, Sensorik oder Vermarktung.

Damit wurde Österreich nicht nur zum Pionier, sondern auch zum Wegbereiter einer Ausbildung, die handwerkliche Kompetenz mit didaktischem Denken verbindet – lange bevor Begriffe wie Blended Learning in der Branche überhaupt geläufig waren.

## Deutschland – Professionalisierung und Popularisierung

Fünf Jahre später nahm die Bewegung auch in Deutschland Fahrt auf. Unter der



Federführung von Stefan Ulbricht startete an der Fleischerschule Augsburg die erste deutsche Ausbildung zum Fleischsommelier – ein kompakter Zwei-Wochen-Kurs, der bis heute Maßstäbe setzt und Teilnehmer aus dem gesamten deutschsprachigen Raum anzieht.

Aufgrund rechtlicher Rahmenbedingungen verzichtete man in Deutschland auf den Diplomtitel. An der Begeisterung änderte das jedoch nichts. Der Erfolg des Lehrgangs war groß – und rief rasch Wettbewerber auf den Plan. Schon bald boten auch andere Schulen, unter anderem in Frankfurt und Landshut, eigene Formate in der Ausbildung zum Fleischsommelier an.

## Vom Lehrgang zum Label

Mit der steigenden Zahl an Absolventen wuchs allerdings auch die Gefahr der Verwässerung. Unterschiedliche Lehrpläne, divergierende Prüfungsformen und zunehmender wirtschaftlicher Druck führten dazu, dass das ursprüngliche Konzept vielerorts an Tiefe

einbüßte. Zudem öffneten sich einige Anbieter für Quereinsteiger, Blogger und Influencer – eine Entwicklung, die zwar Aufmerksamkeit erzeugte, die Bedeutung des Titels jedoch zunehmend verzerrte. Heute hängen vielerorts Zertifikate an Wänden, doch nur ein Teil der Absolventen lebt den Beruf des Fleischsommeliers tatsächlich – im Sinne von Aufklärung, Beratung und fachlicher Exzellenz.

Ein wichtiger Meilenstein in Deutschland war die Gründung des Vereins Fleischsommelier Deutschland e.V., aus dem später das Butcher Wolfpack hervorging. Diese Initiative schuf erstmals ein echtes Netzwerk engagierter Absolventen und Fachleute, das weit über den Lehrgang hinaus seine Wirkung entfaltete.

Mit Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist gelang dem Wolfpack im Jahr 2022 der Weltmeistertitel bei der World Butchers' Challenge – 2025 folgte der Vizeweltmeistertitel.

### Ohne Bühne keine Wirkung

Doch selbst diese großartigen Erfolge fanden in der breiten Öffentlichkeit bisher keine bis wenig Beachtung. Fragt man heute in der Bevölkerung nach, wer der aktuelle Metzgerweltmeister ist, folgt meist ein Schulterzucken. Viele wissen nicht einmal, dass es eine Weltmeisterschaft für Metzger gibt. Das ist kein Versagen einzelner Akteure, sondern ein strukturelles Problem. Es fehlt an übergeordneter Kommunikation, an gemeinsamem Stolz – und vor allem an einer öffentlichen Bühne.

Ähnliche Initiativen in Österreich, etwa der ICDF oder vergleichbare Netzwerke, kämpfen ebenfalls mit Sichtbarkeit und Akzeptanz. Oft wird der Fleischsommelier dort noch als Zusatzqualifikation für Metzger wahrgenommen und nicht als eigenständige weiterführende Rolle.

Doch wer den Fleischsommelier wirklich versteht, erkennt: Er ist mehr als ein Metzger mit Diplom. Er ist Multiplikator, er ist Kulturbotschafter – und er ist Lehrer des guten Geschmacks. Dafür braucht es Sichtbarkeit, eine gewisse Strahlkraft – und die Bereitschaft, sich anders zu positionieren, um tatsächlich wirksam zu sein.

### Schweiz – Didaktik als Schlüssel

Ein besonders positives Beispiel findet sich in der unmittelbaren Nachbarschaft: der Schweiz. Am SFF Bildungszentrum Spiez wurde die Ausbildung zum Fleischsommelier didaktisch konsequent weiterentwickelt. Von der Schlachtung über die Veredelung bis hin zur Präsentation folgt der Lehrgang einem klaren roten Faden – praxisnah, kompetenzorientiert und getragen von einem modernen Selbstverständnis der Lehrenden als Lernbegleiter statt als Frontalreferenten. Das Konzept zeigt exemplarisch, wie Handwerksausbildung heute aussehen kann und soll: strukturiert, methodisch reflektiert und konsequent auf nachhaltiges Lernen ausgerichtet.

### Argentinien – Leidenschaft als Lehrplan und Brückenbau zur Welt

Auch international hat die Idee des Fleischsommeliers längst ihre Anhänger gefunden. In Argentinien zum Beispiel, einem Land, dessen nationale Identität untrennbar mit der Fleischkultur verwoben ist, wurde



Dipl.-Fleischsommelier, Fachautor und Dozent für das Fleischhandwerk.

diese Leidenschaft auf ein akademisches Niveau gehoben. 2019 startete an der Fakultät für Veterinärwissenschaften der Universität von Buenos Aires (UBA) der weltweit erste universitäre Spezialisierungskurs zum Sommelier de carnes.

Ins Leben gerufen von Tierarzt Luis Barcos, markierte dieser Lehrgang – der heute unter der Führung des Instituto Argentino de la Carne (ICOCA, Instituto de Ciencias y Oficios de la Carne) steht – die professionelle Etablierung des Berufsstands und dessen Verankerung in Wissenschaft, Ausbildung und Praxis.

### Pioniere eines neuen Berufsbilds

Zu den Pionieren des ersten Jahrgangs 2019 zählten Persönlichkeiten wie Leandro Gentini und Natalia Barrionuevo, heute Präsidentin der argentinischen Sommelier-Vereinigung. Gemeinsam trugen sie maßgeblich dazu bei, das ICOCA als zentrale Institution für Ausbildung, Zertifizierung und Forschung zu etablieren – mit dem Ziel, Qualität, Wissenschaft und Handwerk in der argentinischen Fleischbranche nachhaltig zu sichern und weiterzuentwickeln.

Gentini gilt heute als internationaler Fleischsommelier schlechthin. Er steht für das, was dieses Berufsbild im besten Sinne ausmacht: gelebte Leidenschaft, fachliche Tiefe und die Fähigkeit, Kulturen miteinander zu verbinden. Seine Arbeit führt ihn von

# ”

## Ein Fleischsommelier steht für Wissen, Sensorik, Ethik, Kommunikation und Bildung.“

Ronny Paulusch, Diplom-Fleischsommelier aus Überzeugung. Mit Leidenschaft.

Südamerika bis nach Japan, Irland und in die USA – als echter Brückenbauer zwischen Kontinenten, Sprachen und Esskulturen.

Sein Wirken zeigt, dass die Rolle des Fleischsommeliers längst über nationale Grenzen hinausgeht. Sie basiert auf dem Wissen und der Haltung eines Metzgers, deckt aber auch ganz andere Bereiche ab. Denn Fleischsommeliers wie Gentini – ebenso wie jene, die international lehren, forschen und Wissen weitergeben – verkaufen kein Fleisch hinter der Theke, sondern vermitteln es in einem größeren Kontext: in Vorträgen, auf Bühnen, in Kursen, Exkursionen und Publikationen.

Lean Gentini –  
First World's Meat  
Sommelier Wagyu Meister



### Von der Idee zur Institution

Ich selbst durfte diese Dimension in den vergangenen Jahren durch meine Arbeit in Japan, Finnland und Spanien erleben – ebenso als Dozent an allen Fleischerschulen im deutschsprachigen Raum und im Rahmen internationaler Fachexkursionen. Diese Begegnungen haben mir gezeigt, wie kraftvoll der Austausch zwischen Kulturen sein kann, wenn er über das Produkt hinausgeht – hin zu Haltung, Wissen und Verantwortung.

Sie zeigen auch, dass ein Fleischsommelier jenseits der Ladentheke wirken kann: als Multiplikator, Botschafter und Didaktiker. Genau davon braucht es mehr. Es braucht aktive Fleischsommeliers im besten Wortsinne, keine bloßen Zertifikatsträger. Menschen, die dieses Berufsbild leben, sichtbar machen und in die Zukunft tragen – auf

Bühnen, in Schulen, in Fachmedien und über Grenzen hinweg.

## Zwischenbilanz – Erfolg mit Schattenseiten

Die Fleischsommelier-Bewegung ist eine Erfolgsgeschichte. Gleichzeitig ist sie ein Spiegel unserer Branche – mit all ihren Stärken, aber auch mit ihren Baustellen.

Einerseits ist der Titel zu einer Marke geworden. Fleischsommeliers treten international auf, gestalten Exkursionen, Workshops und Tastings und sorgen dafür, dass über Fleisch wieder differenziert gesprochen wird.

Andererseits fehlt es vielerorts an Struktur, an einer gemeinsamen Linie und an öffentlicher Wahrnehmung. Die Ausbildung ist uneinheitlich, die Qualitätsunterschiede groß. Zu oft wird der Fleischsommelier auf das Thema Grillen reduziert – ein Missverständnis, das der Tiefe dieses Berufsbilds nicht gerecht wird.

## Verbände und Industrie – eine verpasste Chance

Auch Verbände und die Industrie müssen sich Kritik gefallen lassen. Obwohl sowohl die Bundesinnung der Fleischer in Österreich als auch der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) die Qualifikation als wertvolle Weiterbildung fördern, fehlt bis heute eine breit angelegte, konsumentenorientierte Kampagne. Weder von diesen noch von anderen großen Branchenorganisationen ist eine Initiative bekannt, welche die Fleischsommeliers gezielt als Botschafter des Handwerks und deren Arbeit über die Fachpresse hinaus sichtbar macht oder ihren Mehrwert für Gastronomie und Verbraucher umfassend kommuniziert.

## Didaktik als Zukunftsfrage

Die Industrie setzt bei Kooperationen häufig dort an, wo die schnelle Reichweite lockt – bei Social-Media-Profilen, bei denen getanzt, gepostet und gelikt, aber kaum Substanz vermittelt wird. Kurzlebige Online-Clips ersetzen weder fachliche Tiefe noch ein echtes Verständnis für das Produkt. Gerade deshalb braucht es heute mehr Fleischsommeliers in der Praxis: in der Gastronomie, in Großküchen, in Schulen, in der Beratung und in der Ausbildung. Sie sind die Schnittstelle zwischen Handwerk und Konsumenten, zwischen Wissen und Vertrauen.

Damit das gelingt, müssen moderne didaktische Konzepte endlich Einzug in die Berufsausbildung halten – nicht irgendwann, sondern jetzt. Der Fleischsommelier



AMA-Fleischchef a. D. Rudolf Stückler initiierte das Ausbildungsformat zum Fleischsommelier und legte damit den Grundstein für die Entwicklung dieses Berufsbildes.

## Wissen braucht Sichtbarkeit

Ein Fleischsommelier steht für Wissen, Sensorik, Ethik, Kommunikation und Bildung. Das ist kein Nebenschauplatz des Handwerks, sondern eine Disziplin für sich.

Deshalb braucht es mehr aktive Fleischsommeliers, die ihr Wissen sichtbar leben – in Betrieben, auf Bühnen, in Medien und in der Ausbildung. Nur so lässt sich dieses Berufsbild nachhaltig in der Öffentlichkeit verankern und sein Wert gegenüber der Industrie, den Verbänden und der Politik klar positionieren. Denn die Anerkennung des Fleischsommeliers beginnt nicht mit einem Titel, sondern mit seiner Haltung, seiner Präsenz und seiner Stimme.

## Verantwortung und Zukunft

Fünfzehn Jahre nach dem Start in Österreich steht die Fleischsommelier-Bewegung nun an einem Wendepunkt. Die Pioniere haben bereits den Grundstein gelegt. Jetzt geht es darum, den nächsten Schritt zu tun – hin zu einer inhaltlich gefestigten, international vernetzten und didaktisch durchdachten Bewegung, die ihren Wert nicht behauptet, sondern täglich beweist – einer Bewegung, die dies durchaus auch beweisen kann.

Neue Ansätze wie die Dynamische Kerntemperatur-Analyse (DKA) oder moderne Konzepte der Didaktik im Handwerk zeigen, wie Wissenschaft, Bildung und Praxis sinnvoll zusammenfinden können. Wenn der Fleischsommelier diesen Weg konsequent weitergeht, wird er auch künftig Relevanz haben – als Brückenbauer, Lehrer und Kulturbotschafter.

## Getragen von Wissen und Menschen

Die Fleischsommelier-Bewegung ist ein Geschenk an das Handwerk – entstanden aus Leidenschaft, getragen von Wissen, getragen von Menschen, die Fleisch nicht nur verarbeiten, sondern verstehen. Doch jedes Geschenk verpflichtet.

Jetzt liegt es an uns, diesen Titel mit neuem Leben zu füllen, damit er bleibt, was er sein sollte: ein Symbol für handwerkliche Exzellenz, kulturelle Bildung und gelebte Verantwortung.

Ronny Paulusch ■

ist kein Marketing-Gimmick. Er ist der Schlüssel zu einer neuen Form handwerklicher Bildung und kulinarischer Aufklärung.

## Sichtbarkeit und Selbstverständnis – von den Köchen lernen

Wenn wir ehrlich sind, müssen wir uns eingestehen: Fleischsommeliers könnten sich deutlich stärker in der Öffentlichkeit zeigen. Was Köche seit Jahren erfolgreich vormachen – ihre Arbeit, ihre Herkunft und ihre Leidenschaft sichtbar machen –, gelingt uns bislang nur einzeln. Ein gelungenes Beispiel dafür ist die Rolling Pin Convention, bei der hunderte Köche ihre Branche feiern, ihre Produkte inszenieren und ihre Herkunft mit Stolz präsentieren.

## Vom Titel zur Haltung

In solchen Momenten wird deutlich, wie sehr uns als Fleischsommeliers eine gemeinsame Bühne fehlt. Initiativen wie Freaks to Table oder einzelne Spitzenbetriebe machen das bereits großartig. Als Bewegung jedoch stehen wir noch am Anfang.

Es gibt weder regelmäßig präsente Formate noch eine klare einheitliche Kommunikationslinie, mit der wir unser Wissen, unsere Haltung und unsere Verantwortung nach außen tragen.

Im Gegensatz zu den Weinsommeliers, die längst als kulturelle Instanz etabliert sind, fehlt beim Fleischsommelier noch häufig das Bewusstsein für die eigene Rolle. Nicht jeder Metzger ist automatisch ein Fleischsommelier – wie nicht jeder Winzer automatisch ein Weinsommelier ist.