

Der Fleischsommelier in der Nordhandwerk!

36 **BEMERKENSWERT**
FORTBILDUNG

Sommelier sorgt für Vielfalt auf dem Grill

Fleischermeister Andreas Dreymann ist einer der bundesweit ersten **Fleischsommeliers**. Der Ahrensburger will Botschafter seines Berufes und des guten Geschmacks sein.

Die einen nennen ihn Genussbegleiter, andere einen Steakpropheten. Andreas Dreymann ist seit dem Sommer Hamburgs erster Fleischsommelier. Was einst Weinspezialisten vorbehalten war, entwickelt sich zu einem Trend. Heute gibt es den Sommelier für Brot, Schokolade, Käse oder auch Kaffee. Wer den Meister beobachtet und ihm zuhört, dem wird eines schnell klar: Er ist keinesfalls nur fürs Marketing Sommelier geworden. Fleischwaren produziert der Hamburger nach strengsten Kriterien und mit höchsten Qualitätsansprüchen. Der 2016 für Meister neu geschaffene Titel spornt ihn zusätzlich an. Er will Botschafter seines Berufes sein, Kunden für qualitativ hochwertige Produkte begeistern.

Nach strengsten Kriterien

Kaum ein Standort eignet sich für seine Bio-Fleischerei besser als das Hamburger Gut Wulfsdorf. Nahe Ahrensburg werden Rinder und Schweine nach den strengen Demeter-Kriterien gezüchtet, geschlachtet und verarbeitet, um dann im Hofladen und auf zahlreichen Wochenmärkten verkauft zu werden. Seit 15 Jahren ist Andreas Dreymann Inhaber dieser Fleischerei.

Als Botschafter des Fleischerhandwerks will er ein neues Bild seines Berufs prägen. Kunden sollen erleben, dass er und seine Kollegen keine blutverschmierten Tertiärer sind. Ihnen gewährt er den Blick hinter seine Ladentheke. Wenn er Gäste durch die Produktion führt, schauen sie den Gesellen und Meistern beim Zerlegen von Schweinen und Rindern über die Schulter. „Das ist flüchtige Handwerkskunst“, sagt der Meister.

Blick hinter die Kulissen schafft Vertrauen

Wurstbrät wird in Därme gefüllt und gekocht. In Spezialkammern trocknen Salamis. Und vor orangefarbenen Salzwänden hängt hochwertiges Fleisch ausgewählter Rassen. Es reift über Wochen und entwickelt hierbei sein Aroma. Ein Grund seines Erfolges ist, dass sich der Bio-Fleischer mit

Sommelier

Vom Esselbegleiter zum Genuss-Experten

Der Begriff Sommelier leitet sich vom Sattel ab, der Saum genannt wird. Das Summier wurde vom Sommelier geführt. Er transportierte Lebensmittel und wusste über deren Herkunft zu berichten. Später nutzten Weinspezialisten den Begriff und berichteten den Kunden über Aromen und den Geschmack. Mittlerweile gibt es Sommeliers für Bier, Brot, Käse, Kaffee, Wasser und seit 2016 auch für das Fleisch.

solchen exklusiven Produkten einem nicht zu gewinnenden Preiskampf mit dem Discounterhandel entziehen kann. Der Chef nennt einen weiteren Grund: „Meine Kunden tragen unser konsequentes Bio-Konzept mit. Sie zahlen mehr für Qualität und konsumieren weniger Fleisch.“ Und sie schätzen den Service, den ihnen der Sommelier noch umfangreicher bieten will. Wer auf dem Gut einkauft, erfährt, wie die Tiere gezüchtet wurden, wird beraten und erhält traditionelle und neuartige Rezeptideen.

Von der Herkunft bis zur Zubereitung

Neues Wissen eignete sich der Fachmann während seines zweiwöchigen Kurses an der Fleischerakademie Augsburg an. Wer wie er Meister ist, kann sich mit der Geschichte des Fleisches, kulturellen Aspekten, der Ernährung, der Tierzucht sowie der Verarbeitung und Zubereitung beschäftigen.

In den kommenden Jahren wird sich die Nachfrage nach Grillprodukten verändern. Den Holzkohlegrill ersetzen hochwertige Systeme zum Smoken, Garen und Grillen. Um deren Möglichkeiten nutzen zu können, informieren sich Kunden immer häufiger in Zeitschriften und Büchern. Sie fragen an der Theke nach Fleischsorten mit wundersamen Namen wie Flat Iron, Flapsteak, Flanksteak, Petit Tender, Brisket oder Hanging Tender. „Ganz ehrlich, ich wusste nicht immer sofort, was gemeint war“, sagt Andreas Dreymann. Deutschland sei ein Wurstland. Anders als in Amerika oder Frankreich werde bisher nicht so fein zerlegt.

Das wird sich ändern. Davon ist Andreas Dreymann überzeugt. Seit seiner Fortbildung weiß er nicht nur, wo er die Stücke findet. Er lernte, die entsprechenden Schnitte und weiß das Fleisch schmackhaft zuzubereiten. Besonders gefragt sind seither seine Grillkarre. Kunden erfahren mehr über Geräte und die Vielfalt der Fleischsorten. Gemeinsam wird gewürzt, zubereitet und genossen. **JENS SEEMANN**



Fleischsommelier Andreas Dreymann kontrolliert regelmäßig die Reifung seiner exklusiven Wurstprodukte.

PHOTO: SEEMANN

NORDHANDWERK 11/2017

Die Zeitschrift Nordhandwerk berichtet in der November-Ausgabe über den Fleischsommelier Andreas Dreymann und seine Metzgerei!

Der Artikel bezieht sich besonders darauf was ein Sommelier und insbesondere Fleischsommelier eigentlich ist und welche Aufgabe Andreas Dreymann damit auf sich nimmt.

Am besten lest ihr den aber Artikel selber!

Die kostenlose November-Ausgabe der Nordhandwerk findet ihr in

dem ihr auf diesen Button klickt:

[Zur Ausgabe vom November 2017 als PDF](#)

Andreas und die Metzgerei Dreymann bedanken sich recht herzlich für den informativen Beitrag bei der Nordhandwerk und den Handwerkskammern im Norden!