

Hamburgs Fleischsommelier

erster



In der Elb-Metropole wird die perfekte Mischung aus ökologischer Nachhaltigkeit und den qualitativ besten Tierrassen mit künstlerischem Fingerspitzengefühl für Sie vom Fleisch – Sommelier umgesetzt.

Ein Fleischsommelier, das ist jemand, der sich besonders gut mit dem Geschmack und der Qualität von Fleisch auskennt – ähnlich wie der Weinsommelier beim Wein. Dieser Auszeichnung liegt eine Ausbildung zugrunde, die man in Deutschland im Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg absolvieren kann.

Nur ausgebildete Handwerksmeister dürfen die Ausbildung zum Fleisch-Sommelier machen, die abschließende Prüfung auf der Fleischerschule Augsburg setzt deshalb ein sehr hohes handwerkliches Vorwissen voraus.

Vermittelt wird jede Menge Wissen in Theorie und Praxis: aktuelle und neue Fleischzuschnitte und deren Anwendungen, die Haltung und Nutzung der verschiedenen Rassen, Mikrobiologie, Ernährungskunde, Historisches und vieles mehr. Je nach Fütterung, Reifung und Zubereitungsart sind die Zuschnitte verschiedener Rassen in Ihrer Sensorik völlig unterschiedlich. Dies festzustellen, zu erkennen und weiter zu vermitteln ist die Aufgabe des Fleisch-Sommeliers. Ob als Steak, Braten, Gulasch oder gutes Fleisch für die Suppe, ein Fleisch-Sommelier empfiehlt auf den Punkt genau das richtige Stück.

„Wer nachhaltig lebt, kauft Qualität!“ Bio-Fleisch und Demeter-Fleisch der Metzgerei Dreymann

- Dry Aged Beef aus der Salzgrotte in Demeter-Fleisch-Qualität, von Angus-, Galloway- und Shorthorn-Rindern, mindestens 6 Wochen gereift
- Bio-Fleisch und Wurstwaren werden täglich, schlachtwarm, ohne Zusatzstoffe produziert
- In unsere Dauerwurst Artikel investieren wir gern viel Zeit und beste Handwerkskunst

Wir verarbeiten nur „Verbandsware“, davon 70% aus Demeter Aufzucht.

„Dry Aged Beef“ ist für Kenner das beste Steak der Welt. Die Reifung in der kühlen Salzgrotte macht unsere Steaks so unglaublich zart und aromatisch