

## Fleisch trifft Kruste: Ein BUCH, das Handwerk, Geschmack und Bildung vereint

Mit dem neuen Fachbuch „Meister des Geschmacks“ bringen eine Fleischsommelière und ein Brotsommelier zusammen, was zusammengehört – und zeigen, wie Weiterbildung zur kulinarischen Reise wird.



Erdachten Pairings von Fleisch & Brot: Katharina Endraß-Lacher und Patrick Zimmer. © Ingo Hilger

Wenn Brot auf Wurst trifft, denken viele an einen schnellen Snack. Doch in der Welt von **Katharina Endraß-Lacher** und **Patrick Zimmer** beginnt an dieser Stelle eine Geschichte über Leidenschaft, Handwerk und sensorische Tiefe. In ihrem Buch „**Meister des Geschmacks. Dein Weg zum Brot- und Fleischsommelier**“ bündeln die beiden Fachleute nicht nur ihr profundes Wissen aus Bäckerei und Fleischerei – sie liefern auch ein leidenschaftliches Plädoyer für Bildung im

Lebensmittelhandwerk.

## **Zwei Branchen, ein Qualitätsverständnis**

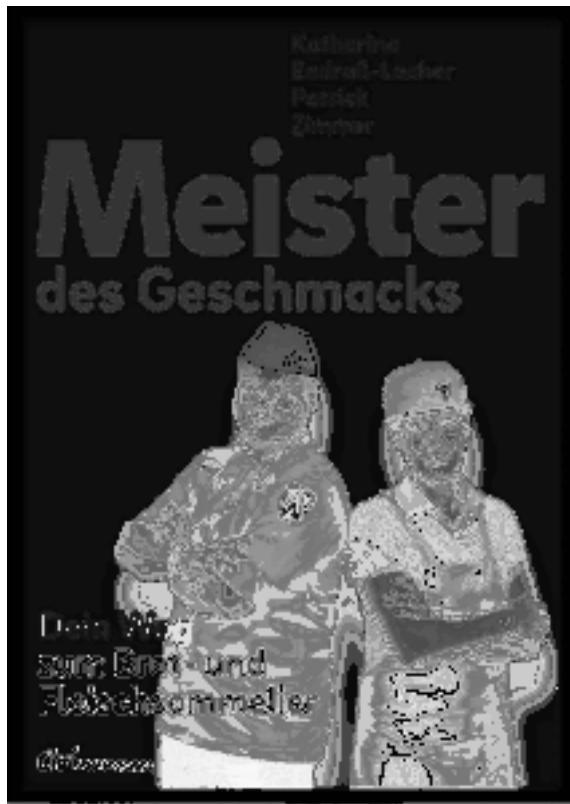
Katharina Endraß-Lacher ist Fleischsommelière, Verkaufsleiterin, Grillmeisterin – und eine der wenigen Frauen in einem traditionell männerdominierten Berufsfeld. Gemeinsam mit ihrem Bruder führt sie einen Fleischereibetrieb im Oberallgäu. Im Buch gewährt sie nicht nur Einblicke in Reifemethoden, Produktvielfalt und Warenkunde, sondern auch in ihren eigenen Weg: von der Fachverkäuferin bis zur gefragten Expertin. Ihre Ausbildung zur Fleischsommelière habe, so schreibt sie, ihr Denken über Lebensmittel grundlegend verändert – und den Anspruch an Qualität neu definiert.

## **Brot als Kulturgut**

Patrick Zimmer, Bäckermeister aus der Eifel, ist in vierter Generation im elterlichen Betrieb tätig. Doch das Handwerk allein war ihm nie genug: Als Brot-, Bier-, Zigarren-, Wasser- und Destillat-Sommelier widmet er sich seit Jahren vielfältigen Aromen. In seinem Kapitel beleuchtet er die sensorische Tiefe von Kruste, Krume und Teigreife – mit dem Ziel, Wissen zugänglich zu machen und die Sprache des Handwerks weiterzuentwickeln. Sein Credo: Bildung ist kein Selbstzweck, sondern ein Werkzeug, um Genuss zu verstehen und weiterzugeben.

## **Wenn Wissen aufeinandertrifft**

Herzstück des Buches ist ein Dialog im Mittelteil, in dem beide Autoren ihre Professionen aufeinander beziehen. Hier diskutieren sie Pairings von Brot und Fleisch, die Bedeutung von Aromaharmonie und die Herausforderungen der Weiterbildung in zwei sehr unterschiedlichen Gewerken. Dabei wird klar: Gute Produkte allein genügen nicht – entscheidend ist das sensorische Verständnis, das sie miteinander verbindet.



## **Ein Handbuch mit Haltung**

„Meister des Geschmacks“ ist kein klassisches Fachbuch, sondern ein motivierender Wegweiser für alle, die mehr wollen: mehr Wissen, mehr Tiefe, mehr Verständnis für die eigene Profession. Es zeigt, wie viel Potenzial in der Verbindung zweier Gewerke liegt – und wie Weiterbildung zur Triebfeder für Innovation und Genuss werden kann.

*Autor: Alexander Braune*

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**