PRESSEMITTEILUNG · 1. NOVEMBER 2026

Der Fleischsommelier: ein Referenzwerk für Wissen, Sensorik und Haltung

Auf 572 Seiten beschreibt Ronny Paulusch die Fleischsommellerie als fachliche Disziplin. Das Werk verbindet Produktwissen und Fleischwissenschaft mit professioneller Verkostung, begründeter Qualitätsbeurteilung und der Verantwortung in Beratung und Bildung.

Wien, 1. November 2026. Was macht einen Fleischsommelier aus? Die Kenntnis von Rassen und Cuts, die Erfahrung mit Reifung und Zubereitung oder die Fähigkeit, ein Produkt nachvollziehbar zu beurteilen? Mit „Der Fleischsommelier - Wissen. Sensorik. Haltung.“ widmet sich Ronny Paulusch dieser Frage in einem umfassenden Referenzwerk. Die M.E.A.T. GmbH veröffentlicht das Buch mit 572 Inhaltsseiten, 20 Kapiteln und mehr als 500 Quellen.

Das Werk betrachtet die Fleischsommellerie als Verbindung von Produktwissen, geschulter Wahrnehmung und verständlicher Vermittlung. Es richtet sich an Fleischsommeliers, Fachkräfte aus Handwerk, Gastronomie und Handel sowie an Lehrende und Lernende, die ihre Fleischkompetenz systematisch vertiefen möchten.

> *„Fleisch verstehen reicht nicht. Man muss es beurteilen können.“ - Ronny Paulusch, aus dem Vorwort.*



Produktwissen und strukturierte Verkostung gehören zum fachlichen Kern des Referenzwerks. Illustrative, KI-generierte Produktinszenierung: M.E.A.T. GmbH.

Wissen wird zum begründeten Urteil

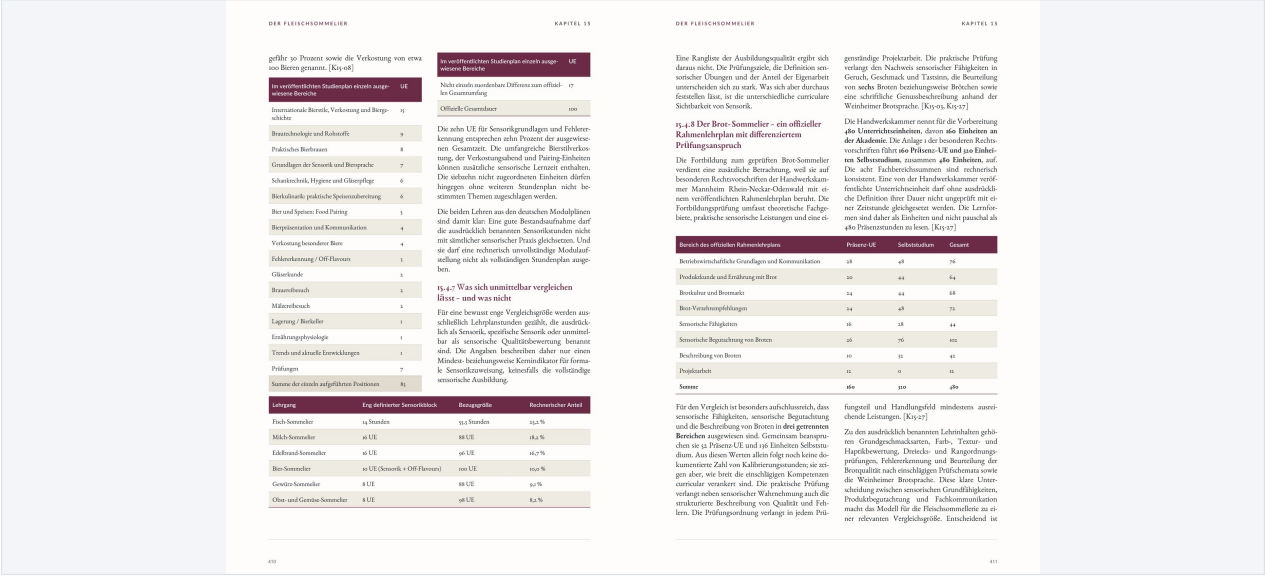
Von der Herkunft des Tieres über Haltung, Anatomie und Teilstücke führt das Buch zu Fleischqualität, Reifung, Temperatur und Zubereitung. Die einzelnen Themen werden miteinander verbunden: Welche Eigenschaften bringt die Rohware mit? Was verändern Reifung und Garung? Und welche Aussagen lassen sich aus dem fertigen Produkt tatsächlich ableiten?

Dabei geht es auch um die Grenzen vertrauter Qualitätsversprechen. Eine bekannte Rasse, ein hoher Preis oder eine lange Reifezeit beeinflussen Erwartungen. Wie sich ein Produkt sensorisch zeigt, muss dennoch am Produkt geprüft werden. Das Buch macht die Unterscheidung zwischen vorhandenem Wissen, eigener Beobachtung und fachlicher Interpretation zu einem wiederkehrenden Maßstab.

Sensorik als Kernkompetenz

Einen Schwerpunkt bilden Wahrnehmung, professionelle Fleischsensorik und die Planung von Verkostungen. Blindproben, gemeinsame Begriffe und nachvollziehbare Prüfbedingungen helfen, Eindrücke zu beschreiben und Unterschiede einzuordnen. Persönliches Gefallen, beschreibende Sensorik und Qualitätsbewertung werden in ihren jeweiligen Aufgaben erläutert.

Damit wird Sensorik für Beratung, Ausbildung und betriebliche Entscheidungen nutzbar. Wer Zartheit, Saftigkeit, Aroma oder unerwünschte Noten benennt, soll erklären können, was wahrgenommen wurde und worauf das Urteil beruht. Auch die Dokumentation und die Entwicklung einer gemeinsamen Fachsprache erhalten entsprechend Raum.



DER FLEISCHSOMMELIER KAPITEL 15

geführt 30 Prozent sowie die Verkostung von etwa 100 Bieren genannt. [K15-08]

Im veröffentlichten Studienplan einzeln ausgewiesene Bereiche	UE
Immunologie, Biostoffe, Verkostung und Biergeschichte	15
Brautechnologie und Rohstoffe	9
Praktisches Bierbrauen	8
Grundlagen der Sensorik und Biersprache	7
Schankrechtsk, Hygiene und Gläserpflege	6
Bierkulinarik: praktische Speisenzubereitung	6
Bier und Speisen: Food Pairing	5
Bierpräsentation und Kommunikation	4
Verkostung besonderer Biere	4
Fehlererkennung / Off-Flavours	3
Gläserkunde	2
Brauereibesuch	2
Mälzereibesuch	2
Lagerung / Bierkeller	1
Ernährungsphysiologie	1
Trends und aktuelle Entwicklungen	1
Prüfungen	7
Summe der einzeln aufgeführten Positionen	83

Im veröffentlichten Studienplan einzeln ausgewiesene Bereiche	UE
Nicht einzeln markierbare Differenz zum offiziellen Gesamtumfang	17
Offizielle Gesamtdauer	100

Die zehn UE für Sensorikgrundlagen und Fehlererkennung entsprechen zehn Prozent der ausgewiesenen Gesamtzeit. Die umfangreiche Bierstilverkostung, der Verkostungsabend und Pairing-Einheiten können zusätzliche sensorische Lernzeit enthalten. Die siebzehn nicht zugeordneten Einheiten dürfen hingegen ohne weiteren Stundenplan nicht bestimmten Themen zugeschlagen werden.

Die beiden Lehren aus den deutschen Modulplänen sind damit klar: Eine gute Bestandsaufnahme darf die ausdrücklich benannten Sensorikstunden nicht mit sämtlicher sensorischer Praxis gleichsetzen. Und sie darf eine rechnerisch unvollständige Modulaufstellung nicht als vollständigen Stundenplan ausgeben.

15.4.7 Was sich unmittelbar vergleichen lässt – und was nicht

Für eine bewusst enge Vergleichsgröße werden ausschließlich Lehrplanstunden gezählt, die ausdrücklich als Sensorik, spezifische Sensorik oder unmittelbar als sensorische Qualitätsbewertung benannt sind. Die Angaben beschreiben daher nur einen Mindest- beziehungsweise Kernindikator für formale Sensorikzuweisung, keinesfalls die vollständige sensorische Ausbildung.

Lehrgang	Eng definierter Sensorikblock	Bezugsgröße	Rechnerischer Anteil
Fisch-Sommelier	14 Stunden	35,5 Stunden	39,5 %
Milch-Sommelier	10 UE	88 UE	18,2 %
Edelbrand-Sommelier	16 UE	96 UE	16,7 %
Bier-Sommelier	10 UE (Sensorik + Off-Flavours)	100 UE	10,0 %
Gewürz-Sommelier	8 UE	88 UE	9,0 %
Obst- und Gemüse-Sommelier	8 UE	98 UE	8,2 %

410

DER FLEISCHSOMMELIER KAPITEL 15

Eine Rangfolge der Ausbildungsqualität ergibt sich daraus nicht. Die Prüfungsziele, die Definition sensorischer Übungen und der Anteil der Eigenarbeit unterscheiden sich zu stark. Was sich aber durchaus feststellen lässt, ist die unterschiedliche curriculare Sichtbarkeit von Sensorik.

15.4.8 Der Brot-Sommelier – ein offizieller Rahmenlehrplan mit differenziertem Prüfungsanspruch

Die Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier verdient eine zusätzliche Betrachtung, weil sie auf besonderen Rechtsvorschriften der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald mit einem veröffentlichten Rahmenlehrplan beruht. Die Fortbildungsprüfung umfasst theoretische Fachgebiete, praktische sensorische Leistungen und eine eigenständige Projektarbeit. Die praktische Prüfung verlangt den Nachweis sensorischer Fähigkeiten in Geruch, Geschmack und Tastsinn, die Beurteilung von **sechs** Broten beziehungsweise Brötchen sowie eine schriftliche Genussbeschreibung anhand der Weinheimer Brotsprache. [K15-03, K15-27]

Die Handwerkskammer nennt für die Vorbereitung **480 Unterrichtseinheiten**, davon **160 Einheiten an der Akademie**. Die Anlage 1 der besonderen Rechtsvorschriften führt **160 Präsenz-UE und 320 Einheiten Selbststudium**, zusammen **480 Einheiten**, auf. Die acht Fachbereichsummen sind rechnerisch konsistent. Eine von der Handwerkskammer veröffentlichte Unterrichtseinheit darf ohne ausdrückliche Definition ihrer Dauer nicht ungeprüft mit einer Zeitstunde gleichgesetzt werden. Die Lernformen sind daher als Einheiten und nicht pauschal als 480 Präsenzstunden zu lesen. [K15-27]

Bereich des offiziellen Rahmenlehrplans	Präsenz-UE	Selbststudium	Gesamt
Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Kommunikation	28	48	76
Produktkunde und Ernährung mit Brot	20	44	64
Bookultur und Brotmarkt	24	44	68
Brot-Verarbeitungsführungen	24	48	72
Sensorische Fähigkeiten	16	28	44
Sensorische Begutachtung von Broten	26	76	102
Beschreibung von Broten	10	31	41
Projektarbeit	12	0	12
Summe	**160**	**320**	**480**

Für den Vergleich ist besonders aufschlussreich, dass sensorische Fähigkeiten, sensorische Begutachtung und die Beschreibung von Broten in **drei getrennten Bereichen** ausgewiesen sind. Gemeinsam beanspruchen sie 52 Präsenz-UE und 156 Einheiten Selbststudium. Aus diesen Werten allein folgt noch keine dokumentierte Zahl von Kalibrierungsstunden; sie zeigen aber, wie breit die einschlägigen Kompetenzen curricular verankert sind. Die praktische Prüfung verlangt neben sensorischer Wahrnehmung auch die strukturierte Beschreibung von Qualität und Fehlern. Die Prüfungsordnung verlangt in jedem Prüfungsteil und Handlungsfeld mindestens ausreichende Leistungen. [K15-27]

Zu den ausdrücklich benannten Lehrinhalten gehören Grundgeschmacksarten, Farb-, Textur- und Haptikbewertung, Dreiecks- und Rangordnungsprüfungen, Fehlererkennung und Beurteilung der Brotqualität nach einschlägigen Prüfschemata sowie die Weinheimer Brotsprache. Diese klare Unterscheidung zwischen sensorischen Grundfähigkeiten, Produktbegutachtung und Fachkommunikation macht das Modell für die Fleischsommellerie zu einer relevanten Vergleichsgröße. Entscheidend ist

411

Eine Innenansicht zeigt, wie sensorische Eindrücke fachlich beschrieben und eingeordnet werden. Buchauszug: Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Eine Profession zwischen Produkt und Mensch

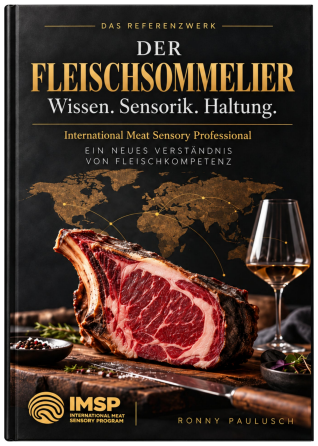
Über die unmittelbare Arbeit mit Fleisch hinaus behandelt das Werk die Geschichte und Kultur der Sommellerie, internationale Ausbildungswege, Kommunikation und fachliche Integrität. Es untersucht, wie Wissen vermittelt, Kompetenz entwickelt und Verantwortung in einer professionellen Rolle übernommen wird.

Digitale Werkzeuge und künstliche Intelligenz werden vor diesem Hintergrund eingeordnet. Sensory-ID, das International Meat Sensory Program und CONEXXUS® dienen als konkrete Bezugspunkte für Dokumentation, Training und Didaktik. Der fachliche Anspruch bleibt beim Menschen: Aussagen prüfen, Grenzen des Wissens erkennen und Empfehlungen verständlich begründen.

Zum Lesen und zum Wiederaufschlagen

„Der Fleischsommelier“ ist als Referenzwerk angelegt, das einen zusammenhängenden Zugang eröffnet und zugleich bei konkreten Fragen Orientierung bietet. Fachtexte, Abbildungen, Praxisbeispiele und Quellen verbinden die Themen über einzelne Kapitel hinaus. Der großformatige Hardcoverband mit Fadenheftung und veredeltem Umschlag unterstreicht den Anspruch eines dauerhaft nutzbaren Arbeits- und Nachschlagewerks.

Ronny Paulusch ist Diplom-Fleischsommelier, Fachautor, international tätiger Dozent und Gründer der M.E.A.T. GmbH. Seine Erfahrungen aus Handwerk, Verkostung und Lehre sowie der Austausch mit unterschiedlichen Fleischkulturen bilden den praktischen Hintergrund des Buches.



"Der Fleischsommelier - Wissen. Sensorik. Haltung." von Ronny Paulusch. Buchcover: M.E.A.T. GmbH.

Buchdaten und Bezug

„Der Fleischsommelier - Wissen. Sensorik. Haltung.“, Ronny Paulusch. 572 Inhaltsseiten, 20 Kapitel, mehr als 500 Quellen. DIN A4, 21 × 29,7 cm, Hardcover mit Fadenheftung, farbiger Inhalt, 135 g/m² Bilderdruck matt. Umschlag mit Mattfolie, partieller Metallic-Gold-Heißfolie und 3D-Relieflack; schwarzes Kapital- und Lesezeichenband. M.E.A.T. GmbH, 2026. ISBN 978-3-9827840-6-9. Preis: Deutschland 89,00 EUR, Österreich 91,50 EUR, Schweiz 83,00 CHF.

Das gedruckte Buch ist über die M.E.A.T.-Website und bei Meatshirts erhältlich:

- M.E.A.T.: https://web.meat-gmbh.com/fleischsommelier
- Meatshirts: https://www.meatshirts.de/products/der-fleischsommelier

Ergänzend steht das Werk als digitale Lesefassung in der Sensory-ID Library zur Verfügung. Der Zugang zur geschützten Bibliothek wird separat angeboten. Informationen: https://library.sensory-id.com

Über die M.E.A.T. GmbH

Die M.E.A.T. GmbH mit Sitz in Wien verbindet Fleischhandwerk, fachliche Bildung und internationale Fleischkultur. Das Unternehmen entwickelt Fachpublikationen, Bildungsangebote und digitale Werkzeuge für Handwerk, Gastronomie, Handel und Weiterbildung.

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH E-Mail: office@meat.gmbh Website: https://www.meat.gmbh