



PRESSEMITTEILUNG · 9. OKTOBER 2026

Der nächste Schritt für Fleischsommeliers: IMSP macht sensorisches Können zum Trainingsziel

Das International Meat Sensory Program startet im März 2027 in Deutschland und Österreich. 24 Kernmodule, 216 Trainingsstunden und acht Ausbildungsmonate verbinden Fleischwissenschaft, systematische Verkostung und professionelle Beratung. Das International Meat Leadership Network eröffnet die Perspektive über den Abschluss hinaus.

Wien, 9. Oktober 2026. Wer Fleisch professionell beurteilt, muss Unterschiede erkennen, sein Urteil begründen und es unter vergleichbaren Bedingungen erneut überprüfen können. Genau darauf richtet die M.E.A.T. GmbH das neue International Meat Sensory Program aus. Das berufsbegleitende IMSP beginnt am 22. und 23. März 2027 und führt nach erfolgreicher Prüfung zum Abschluss „International Meat Sensory Professional“.

Das Programm versteht sich als nächster Entwicklungsschritt für bereits qualifizierte Fleischsommeliers und erfahrene Fachkräfte aus Fleischhandwerk, Handel und Gastronomie. Im Mittelpunkt steht die Anwendung: sensorische Unterschiede zuverlässig erfassen, Einflussfaktoren fachlich einordnen und Erkenntnisse verständlich in Beratung, Produktbeurteilung und Wissensvermittlung einsetzen.

„Ein Fleischsommelier muss Unterschiede erklären können. Dazu gehört auch, den eigenen Maßstab zu hinterfragen. Wenn ich dieselbe Probe unter einem anderen Code erneut verkoste, zeigt sich, wie stabil mein Urteil wirklich ist. Genau dieses Können trainieren wir im IMSP über mehrere Monate“, sagt Programmleiter Ronny Paulusch.

Acht Monate, in denen Wahrnehmung trainiert wird

Das Kernprogramm umfasst 24 Module und 216 Stunden. Davon entfallen 120 Stunden auf 16 Präsenztage in acht zweitägigen Blöcken, 64 Stunden auf digitales Lernen und 32 Stunden auf eigenständige Tastingkiosk-Verkostungen. Innerhalb der Präsenzzeit sind 40 Stunden Grundlagen und 80 Stunden angeleitete Praxis vorgesehen.

Der Ausbildungszeitraum reicht von März bis November 2027 mit einer Pause im August. Zwischen den Präsenzblöcken bearbeiten Teilnehmer Aufgaben, dokumentieren Verkostungen und bringen Beobachtungen aus ihrem beruflichen Umfeld zurück ins Training.



Trainingshubs sind „Grillwerk 63 by Fleischerei Seifert“ in Eppendorf und „Fleischhof Raabtal - Fleischkompetenzzentrum Vulkanland“ in Kirchberg an der Raab. An beiden Standorten gelten gemeinsame Lernziele, Bewertungsgrundlagen und Abschlussanforderungen.

Wie verlässlich ist das eigene Urteil?

Blindverkostungen, Referenzproben und verdeckte Doppelproben machen den persönlichen Bewertungsmaßstab überprüfbar. Teilnehmer vergleichen eigene Ergebnisse mit Gruppenprofilen und dokumentieren ihre Entwicklung über mehrere Trainingsblöcke hinweg.

Ein wiederkehrender Praxisversuch untersucht verschiedene Positionen innerhalb desselben Ribeye oder Striploin. Mehrere Steaks werden unter kontrollierten Bedingungen zubereitet und blind beurteilt. So wird unmittelbar erfahrbare, dass auch innerhalb eines Ausgangsstücks Unterschiede in Zartheit, Saftigkeit und Geschmack auftreten können.

Weitere Versuche behandeln Temperaturführung, Röstaromen, Salz und Reifung. Anatomie, Tialter, Rasse und Produktionsbedingungen werden mit den sensorischen Ergebnissen verbunden. Die Teilnehmer lernen zugleich, welche Schlussfolgerungen ihre Daten erlauben und welche Fragen offenbleiben.

Professionelle Fleischansprachen per Video, fachliches Peer Review und die kritische Prüfung KI-gestützter Aussagen ergänzen die Verkostungspraxis. Ziel ist ein eigenständiges, nachvollziehbar begründetes Urteil.

Aktuelle Forschung gibt der didaktischen Richtung Rückenwind

Eine am 5. Oktober 2026 veröffentlichte Untersuchung von Aerial D. Belk an der Auburn University greift zentrale Prinzipien dieser Lernarchitektur auf. In einem fortgeschrittenen Hochschulkurs zur Fleischwissenschaft wurde Standards-Based Grading eingesetzt: 40 definierte Lernziele, wiederkehrende Kompetenzbewertungen und erneute Leistungsnachweise nach zusätzlicher Lernarbeit.

Die Autorin berichtet nach drei Semestern von größerer Sicherheit im eigenen Wissen sowie geringerer Prüfungsangst und geringerem Stress. Zugleich benennt sie Herausforderungen wie den erheblichen Betreuungsaufwand und Fragen zur Fairness.

Für Ronny Paulusch stützt die Untersuchung die im IMSP verfolgte didaktische Richtung: klare Zielkompetenzen, praktische Anwendung und Rückmeldung während des Lernens. Die Studie untersuchte einen Hochschulkurs; die Übertragung dieser Prinzipien auf das IMSP ist Teil seines eigenständigen Kurskonzepts.

Grundlage ist das von Paulusch entwickelte CONEXXUS® Didaktik Framework. Hinzu kommen Impulse aus seiner Weiterbildung „Higher Education Teaching Certificate“ am Derek Bok Center for Teaching and Learning der Harvard University. Das IMSP wird von der M.E.A.T. GmbH angeboten und zertifiziert.

Sensory-ID als gemeinsame Lernumgebung

Während der tatsächlichen Kursdauer stehen den Teilnehmern ein persönlicher Sensory-ID-Zugang und ein Training Device zur Verfügung. Lerninhalte, Verkostungsdaten, Videoaufgaben und Rückmeldungen werden in derselben Umgebung zusammengeführt.

Cut Atlas und Breed Atlas unterstützen die anatomische und biologische Einordnung. AGE-TO-CUT™, DKA Coreflex® und Kaizen Aging™ ergänzen Alter, Temperaturführung und Reifung. Punkteverkostungen, Deskriptorenanalysen und Gruppenvergleiche helfen bei der Auswertung. Der persönliche Sensory Passport dokumentiert die Entwicklung.

Der Abschluss umfasst drei eigenständig zu bestehende Leistungen: eine 90-minütige schriftliche Fachprüfung, eine praktische Beurteilung einschließlich Kalibrierung und eine acht- bis zehnteilige sensorische Facharbeit mit dokumentierten Sensory-ID-Daten. In jedem Prüfungsteil müssen mindestens 70 Prozent der erreichbaren Punkte erzielt werden.

Internationale Referenzerfahrung und ein Netzwerk für den weiteren Weg

Optionale Vertiefungsmodule in Spanien, Argentinien und Japan erweitern das Kernprogramm um unterschiedliche Fleisch- und Produktionskulturen. Spanien setzt Schwerpunkte bei Reifung und Ibérico, Argentinien bei Beef-Sensorik und Fütterungskontexten, Japan bei Wagyu, Fettqualität, Textur und Umami. Für Japan ist die Federal Meat Academy in Tamamura, Gunma, als Praxispartner vorgesehen.

Die internationalen Module werden separat angeboten und sind keine Voraussetzung für den IMSP-Abschluss.

Mit dem International Meat Leadership Network, kurz IMLN, erhält das Programm außerdem eine Alumni-Perspektive. Das Netzwerk soll Absolventen mit erfahrenen Fachleuten und internationalen Kontakten verbinden und fachlichen Austausch, Mentoring und gemeinsame Projekte über die Ausbildung hinaus ermöglichen.

Während des Kurses besteht Zugang zum Netzwerk. Eine anschließende kostenpflichtige Mitgliedschaft wird gesondert vereinbart. Geplante Fellowships eröffnen weitere Wege für fachliche Vertiefung und berufliche Entwicklung.

Anmeldung für das Kernprogramm 2027

Der Preis des Kernprogramms beträgt 3.600 Euro netto. Die Teilnahme erfolgt als berufliche Weiterbildung über den Arbeitgeber oder das eigene Unternehmen. Internationale Vertiefungen werden separat kalkuliert.

Programm und Anmeldung: <https://imsp.pro>

Curriculum: <https://imsp.pro/curriculum>

Alumni-Netzwerk: <https://imln.org>

Digitale Plattform: <https://www.sensory-id.com>

Presse- und Programmkontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH

E-Mail: contact@imsp.pro

Über das IMSP

Das International Meat Sensory Program ist eine berufsbegleitende Weiterbildung der M.E.A.T. GmbH unter der Leitung von Ronny Paulusch. Es verbindet sensorisches Training, Fleischwissen und dokumentierte Anwendung. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Teilnehmer das Zertifikat „International Meat Sensory Professional“.

Forschungsquelle

Belk, Aerial D. (2026). Implementing Standards-Based Grading to improve learning and retention in a meat science course. Translational Animal Science, txag155. Online veröffentlicht am 5. Oktober 2026.

<https://doi.org/10.1093/tas/txag155>