PRESSEMITTEILUNG · 31. OKTOBER 2026

Acht Fachbücher an einem Ort: Die Sensory-ID Library verbindet Fleischwissen, Sensorik und berufliche Praxis

Die neue digitale Fachbibliothek der M.E.A.T. GmbH führt acht Werke zu Fleischwissen, Verarbeitung, Sensorik, Didaktik und professioneller Anwendung in einer gemeinsamen Leseumgebung zusammen.

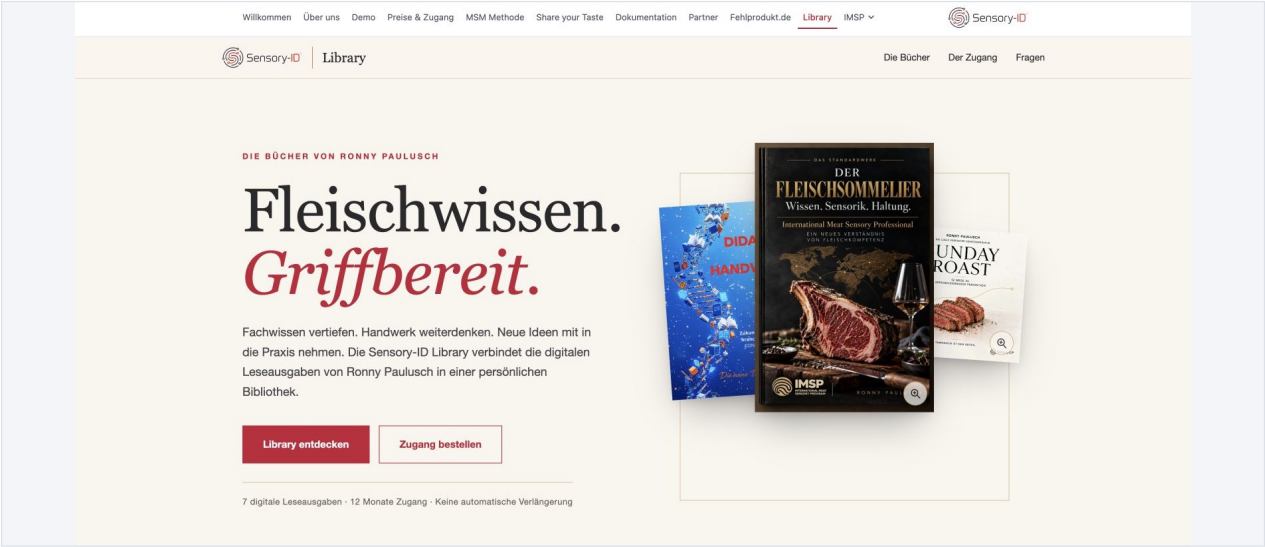
Wien, 31. Oktober 2026. Mit der Sensory-ID Library erweitert die M.E.A.T. GmbH ihre digitale Plattform um eine Fachbibliothek für Fleischsommeliers, Fleischhandwerk, Gastronomie, Fachhandel, berufliche Bildung und alle, die Fleisch fachlich fundiert verstehen, beurteilen und vermitteln möchten.

Die Library verbindet acht eigenständige Werke von Ronny Paulusch. Sie reichen von der systematischen Einordnung des Berufsbildes Fleischsommelier über Fleischveredelung, Schinkenkultur und Grillpraxis bis zu Didaktik, sensorischer Beschreibung und kindgerechter Wissensvermittlung.

Digitale Fachbibliothek statt Dateisammlung

Die Bücher werden in einer geschützten digitalen Leseumgebung bereitgestellt. Die Library ist dabei nicht als Sammlung einzelner Download-Dateien angelegt. Sie bietet einen zentralen Zugang zu den verfügbaren Leseausgaben und macht die Inhalte unabhängig vom gedruckten Exemplar nutzbar.

> „Fachbücher entfalten ihren Wert dort, wo konkrete Fragen entstehen. Mit der Sensory-ID Library stehen acht Werke in einer gemeinsamen Leseumgebung bereit, ohne die gedruckten Ausgaben zu ersetzen“, sagt Ronny Paulusch, Autor und Geschäftsführer der M.E.A.T. GmbH.



Die Sensory-ID Library führt acht Fachbücher der M.E.A.T. GmbH in einer gemeinsamen digitalen Leseumgebung zusammen. Screenshot: Sensory-ID Library / M.E.A.T. GmbH.

Acht Werke mit unterschiedlichen fachlichen Perspektiven

Der Fleischsommelier – Wissen. Sensorik. Haltung.

Das Referenzwerk verbindet Produktwissen, handwerkliche Praxis und sensorische Urteilskraft zu einer systematischen Betrachtung des Berufsbildes Fleischsommelier. Zwanzig Kapitel, 572 Seiten und mehr als 500 dokumentierte Quellen behandeln unter anderem Fleischqualität, Herkunft, Cuts, Reifung, Zubereitung, Verkostungsmethodik, Beratung, Vermittlung und berufliche Anwendung.

Didaktik im Handwerk

Das Buch überträgt didaktische Grundlagen auf die berufliche Praxis. Es zeigt, wie Fachwissen strukturiert, verständlich vermittelt und in konkrete Lern- und Arbeitssituationen übersetzt werden kann. Im Mittelpunkt stehen nachvollziehbare Lernziele, aktivierende Methoden und die Verbindung von Handwerk, Erfahrung und professioneller Bildungsarbeit.

Das große Buch der Fleischveredelung, Band 1: Schinken & Speck

Band 1 widmet sich Herstellung, Pökeln, Räuchern und Reifen von Schinken und Speck. Das Werk verbindet Produktwissen, handwerkliche Verfahren und praktische Orientierung. Gemeinsam mit Band 2 führt es einen erfolgreichen Leitfaden zum Thema „Schinken und Speck“ fort, den Ronny Paulusch bereits vor rund zehn Jahren veröffentlicht hatte.

Das große Buch der Fleischveredelung, Band 2: Wurst

Der zweite Band behandelt Herstellung, Würzung, Räucherung und Reifung unterschiedlicher Wurstwaren. Er erläutert handwerkliche Zusammenhänge und ordnet Rohstoffe, Verfahren und Produkte verständlich ein.

Sunday Roast – 52 Sonntagsbraten vom Grill

Sunday Roast verbindet 52 Sonntagsbraten mit einer differenzierten Betrachtung von Fleisch, Teilstück und Zubereitung. Das Buch nutzt DKA Coreflex® zur Herleitung angepasster Kerntemperaturen. Entnahmetemperatur, Servierziel und Ruhephase werden dabei als zusammenhängender Prozess betrachtet.

Der Cortador

Der Cortador führt in Schinkenkultur, fachgerechtes Schneiden und das Anrichten von Platten ein. Das Buch verbindet Produktverständnis, Werkzeugführung und Präsentation mit dem kulturellen und handwerklichen Hintergrund hochwertiger Schinken.

Seine fachliche Grundlage liegt in der von Ronny Paulusch konzipierten und gemeinsam mit der Fleischerschule Augsburg sowie dem WIFI Graz umgesetzten deutschsprachigen Cortador-Weiterbildung. Für die Konzeption dieses Bildungsformats erhielt Ronny Paulusch 2022 den FH Fleischer-Handwerk Award in der Kategorie Weiterbildung. Erfahrungen aus Ausbildung, Praxis und internationaler Schinkenkultur werden im Buch zu einem eigenständigen Fachwerk zusammengeführt.

Cuts & Colours – Ein Fleisch-Malbuch

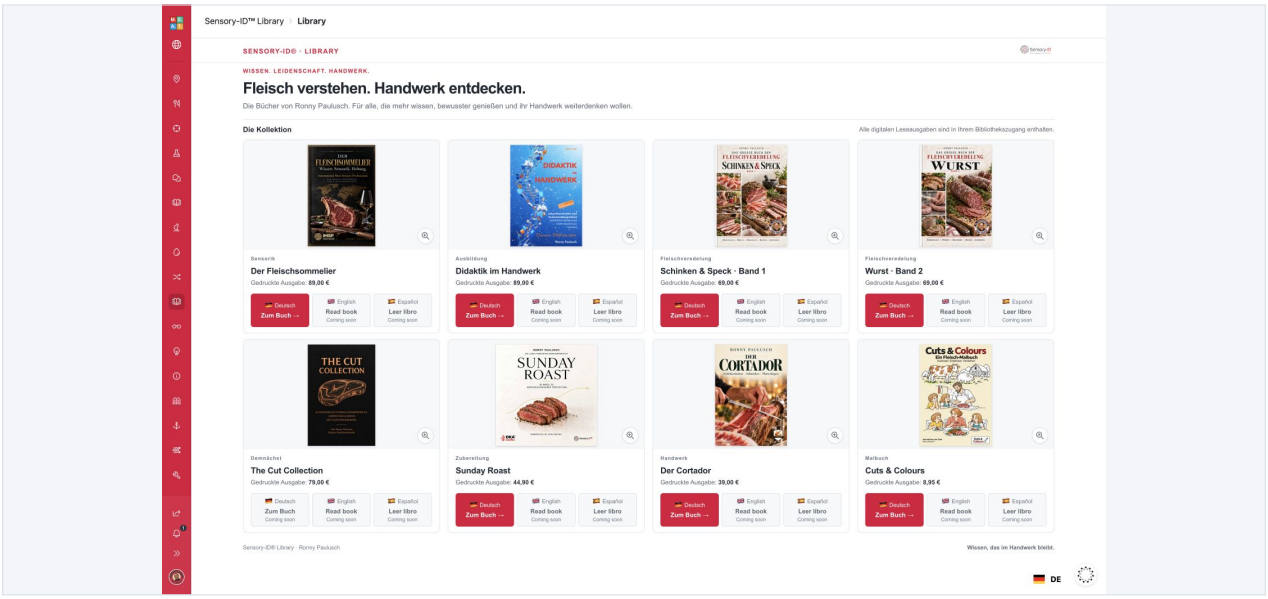
Cuts & Colours vermittelt Kindern Herkunft, Fleischhandwerk und Wertschätzung in einer fortlaufenden illustrierten Geschichte. Die digitale Ausgabe macht Aufbau und Inhalte des Buches zugänglich. Das eigentliche Ausmalen bleibt naturgemäß der gedruckten Ausgabe vorbehalten.

The Cut Collection

The Cut Collection stellt 60 ausgewählte Cuts von Rind, Schwein und Lamm in hochwertigen visuellen Studien vor. Jeder Cut wird beschrieben, fachlich eingeordnet und um seine charakteristischen sensorischen Eigenschaften ergänzt.

Die Darstellung verbindet Anatomie, Produktverständnis und Wahrnehmung: Leser sehen den jeweiligen Cut, lernen seine wesentlichen Eigenschaften kennen und erhalten eine Grundlage für die eigene sensorische Auseinandersetzung.

Zum Werk gehört das kompakte Booklet Tasting Notes. Während das Hauptbuch Wissen, Darstellung und sensorische Einordnung zusammenführt, dient das Booklet der persönlichen Verkostungspraxis. Beobachtungen und Eindrücke können unmittelbar festgehalten und mit den Informationen des Hauptwerks verbunden werden.

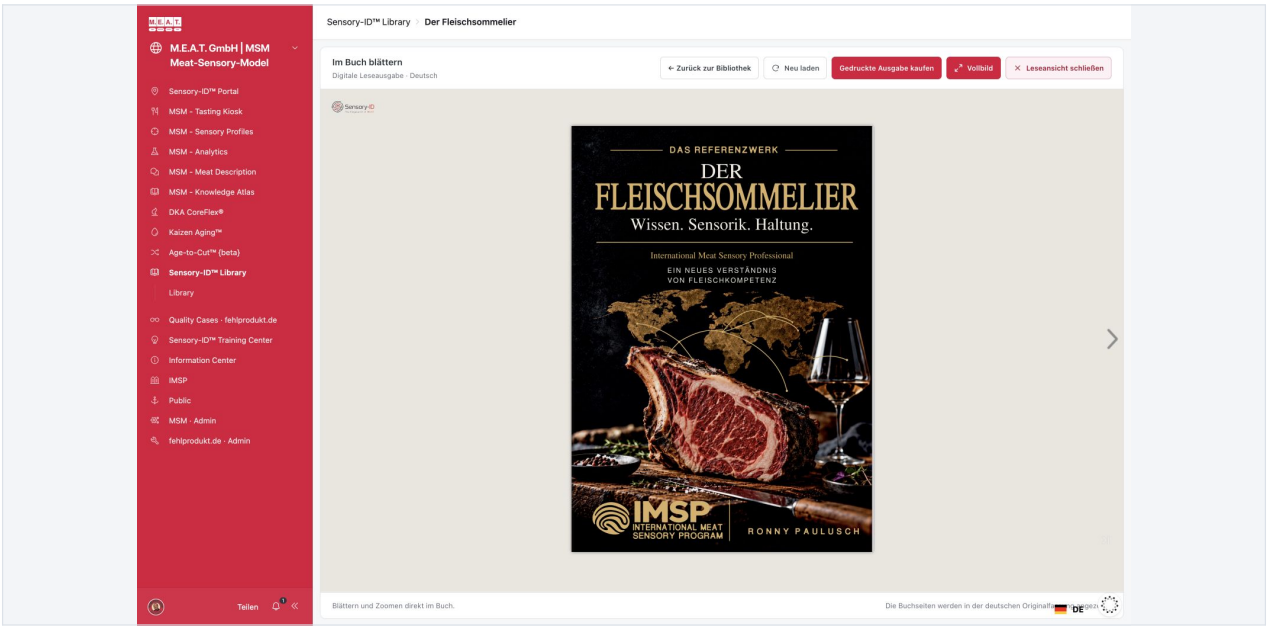


Die geschützte Sammlung ermöglicht den zentralen Zugriff auf die verfügbaren digitalen Leseausgaben. Screenshot: Sensory-ID Library / M.E.A.T. GmbH.

Fachwissen dort nutzen, wo Fragen entstehen

Die digitale Bereitstellung eröffnet unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten. Inhalte können zur Vorbereitung einer Verkostung, zur Einordnung eines Produkts, im Verkaufsgespräch, während einer Schulung oder zur persönlichen Vertiefung herangezogen werden.

Die Library ergänzt damit die weiteren Wissens- und Arbeitsbereiche von Sensory-ID®. Die Plattform verbindet Fleischwissen, dokumentierte Wahrnehmung und praktische Anwendungen. Die Fachbücher erweitern diese Umgebung um längere, zusammenhängende Darstellungen.



Beispiel einer digitalen Leseausgabe in der Sensory-ID Library: „Der Fleischsommelier – Wissen. Sensorik. Haltung.“ Screenshot: Sensory-ID Library / M.E.A.T. GmbH.

Gedruckte und digitale Ausgaben ergänzen sich

Die Sensory-ID Library ersetzt die gedruckten Bücher nicht. Beide Formen erfüllen unterschiedliche Aufgaben: Gedruckte Ausgaben bleiben eigenständige Produkte zum Lesen, Arbeiten, Markieren oder Verschenken. Die digitale Library ermöglicht den gemeinsamen Zugriff auf mehrere Werke innerhalb einer zentralen Umgebung.

Die aktuell verfügbaren Leseausgaben liegen in deutscher Sprache vor. Englische und spanische Versionen werden schrittweise ergänzt.

Der Zugang zur Sensory-ID Library kostet 119,90 Euro und gilt für zwölf Monate. Er verlängert sich nicht automatisch. Gedruckte Bücher sind nicht Bestandteil des Library-Zugangs und können unabhängig davon bestellt werden.

Informationen und Zugang

Sensory-ID Library: https://library.sensory-id.com

Einordnung auf der Website der M.E.A.T. GmbH: https://web.meat-gmbh.com/sensory-id-library

Gedruckte Buchausgaben

Der Fleischsommelier: https://web.meat-gmbh.com/fleischsommelier

Didaktik im Handwerk: https://web.meat-gmbh.com/didaktik-im-handwerk-buch

Fleischveredelung, Band 1: https://web.meat-gmbh.com/fleischveredelung-band-1

Fleischveredelung, Band 2: https://web.meat-gmbh.com/fleischveredelung-band-2

Sunday Roast: https://web.meat-gmbh.com/sunday-roast

Der Cortador: https://web.meat-gmbh.com/cortador-buch

Cuts & Colours: https://web.meat-gmbh.com/cuts-n-colours

Über die Sensory-ID Library

Die Sensory-ID Library ist die digitale Fachbibliothek innerhalb der Sensory-ID®-Umgebung. Sie bündelt Bücher und Leseausgaben der M.E.A.T. GmbH zu Fleischwissen, Sensorik, Verarbeitung, Zubereitung, Didaktik und beruflicher Anwendung.

Sensory-ID® ist eine Arbeits-, Wissens- und Bildungsplattform der M.E.A.T. GmbH. Sie verbindet professionelle Fleischsensorik, internationales Produktwissen und praktische Anwendungen.

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH
E-Mail: office@meat.gmbh
Web: www.meat-gmbh.com