



DIPLOM
FLEISCH
SOMMELIER



Andreas Leutz: Der Diplom Fleisch-Sommelier.

Andreas Leutz, Fleischermeister und Inhaber der Landmetzgerei Leutz in Ditzingen-Hirschlanden hat ein besonderes Diplom in der Tasche. Es macht ihn nämlich zum ausgezeichneten Diplom Fleisch-Sommelier. Die meisten Menschen kennen den Expertenbegriff ja eher aus der Weinkunde. Inzwischen gibt es aber auch Sommeliers im Bereich des guten Geschmacks in der Lebensmittelbranche. Gemeinsam mit neun weiteren Wissbegierigen hat sich Andreas Leutz über mehrere Monate in den Bereichen Aufzucht, Tierwohl, Tierhaltung, Hygiene, Ernährungslehre, Tierethik und Zuschnittstechniken weiter gebildet. Der krönende Abschluss war dann am 8. Januar 2020. Andreas Leutz hat seine Diplomarbeit mit Bravour bestanden!

Übrigens: Das Ergebnis der Diplomarbeit lernen Sie in naher Zukunft auch schmecken. Bestes Fleisch von ausgewählten Tieren und erlesene Gewürze – eben nur das Beste für unsere

Sommelier-Salami 2020.

Lassen Sie sich vom guten Geschmack überzeugen. Wir freuen uns auf Sie!

Feine Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung
Tiere von Landwirten aus der Region | Riesen Auswahl an hausgemachten
Salamikreationen | Frisches Geflügel aus Neulandhaltung | Goldprämierte
Maultaschen | Heiß- & Käsetheke | Fingerfood | Top-Partyservice.

Landmetzgerei Leutz | Seestraße 3-5 | 71254 Ditzingen-Hirschlanden
Tel. 07156 8278 | landmetzgerei-leutz.de | info@landmetzgerei-leutz.de

