

Karl-Heinz Vollmer-Reichmann-Brodner

Wagyu- & Steak-Spezialist & Reifekammer-Lead

karlheinz.vollmer-reichmann@example.de +49 89 7341 8265 München, Deutschland

linkedin.com/in/karlheinz-vollmer-reichmann-brodner

Profil

Wagyu- und Steak-Spezialist mit 8 Jahren Berufserfahrung bei Gourmet-Metzgerei Mayer Sterne-Fleisch (Wien/München) und Galway Meat Berlin. Verarbeite täglich 120 kg Premium-Rindfleisch (Wagyu A5, Dry-Aged Bio-Angus, Galloway) und reife 380 kg in 4-Kammer-Dry-Aging-Setup. Beliefere 26 DACH-Sterne-Restaurants. Steak Champion Award DACH 2024 Platz 2.

Berufserfahrung

Wagyu- & Steak-Spezialist & Reifekammer-Lead 06/2020 - heute

Gourmet-Metzgerei Mayer Sterne-Fleisch München, Deutschland
Premium-Manufaktur für Wagyu, Dry-Aged Rindfleisch und Sterne-Restaurant-Belieferung

- 120 kg Premium-Rindfleisch pro Tag verarbeitet (Wagyu A5, Dry-Aged Bio-Angus, Galloway, Aubrac)
- 380 kg in 4-Kammer-Dry-Aging-Setup gereift (28-, 42-, 60- und 90-Tage-Zyklen) mit Eisbär-Schränken
- 26 DACH-Sterne-Restaurants beliefert, davon 8 mit konstanter Wochen-Lieferung seit 2021
- BMS-Score-Beurteilung bei Wagyu A5 mit 96 Prozent Trefferquote vs. Lieferanten-Zertifikat
- Steak Champion Award DACH 2024 Platz 2 mit Dry-Aged Tomahawk Wagyu A5

Steak-Geselle

07/2016 - 05/2020

Galway Meat Berlin

Berlin, Deutschland

Spezial-Importeur für irisches Premium-Rindfleisch mit Berliner Sterne-Belieferung

- 80 kg irisches Galloway-Rindfleisch pro Tag verarbeitet, Schwerpunkt Hochrippe und Filet
- Dry-Aging-Aufbau-Phase 2017-2018 mit 2-Kammer-Setup auf 4-Kammer ausgebaut
- Sterne-Restaurant-Belieferung Berlin (12 Standorte) für Galway Meat ausgebaut

Ausbildung

Gesellenbrief Fleischer (HWK Wien)

09/2013 - 06/2016

Deutsche Fleischer-Akademie Frankfurt Frankfurt am Main, Deutschland

Fleischer:in (HWK 3 Jahre)

GPA: 1,5

Stärken

Detailtreue Premium-Rindfleisch

BMS-Score-Beurteilung bei Wagyu A5 mit 96 Prozent Trefferquote vs. Lieferanten-Zertifikat in 24 Monaten

Fähigkeiten

Wagyu A5 & Premium-Rind-Verarbeitung

Dry-Aged Reifekammer 28-90 Tage

Sterne-Restaurant-Belieferung
Marbling-Beurteilung BMS Score

Steak-Cut-Techniken (Tomahawk, T-Bone)

Eisbär Dry-Aging-Schrank

HACCP & VO 853/2004

Premium-Catering & B2B

Zertifikate

Gesellenbrief Fleischer (HWK Wien, Note 1,5)

06/2016

Wagyu-Spezialist-Diplom (Japanische Botschaft Berlin, Kobe-Beef-Akademie)

11/2023

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt München)

06/2024

Tierschutz-Sachkundenachweis

06/2024

Dry-Aging-Kunst

Reifekammer-Temperatur (0,5 bis 1,5 Grad) und Feuchte (78 bis 82 Prozent) auf Tagesbasis manuell gesteuert

Sterne-Kunden-Beratung

26 Sterne-Restaurants im Festkundenstamm, davon 8 mit konstanter Wochen-Lieferung seit 2021

Sterne-Metzger-Curriculum (Brigitte Hilbert / Andreas Schweiger)

03/2024

Dry-Aging-Aufbaukurs (Deutsche Fleischer- Akademie Frankfurt)

10/2022

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Japanisch	B1

Auszeichnungen

Steak Champion Award DACH 2024 Platz 2

09/2024