

AUSBILDUNG

Gesellenbrief Fleischer (HWK Freiburg)

09/2012 - 06/2015

Berufsfachschule Fleischer Freiburg

Freiburg im Breisgau, Deutschland

Fleischer:in (HWK 3 Jahre) GPA: 1,7

FÄHIGKEITEN

Wildverarbeitung (Hirsch, Reh, Wildschwein) ●

Geflügel-Zerlegung Premium ●

Wildwurst-Rezeptur ●

Saisonale Reifekammer-Steuerung ●

Handtmann VF 612 & Diosna ●

Wild-Hygiene & Trichinen-Untersuchung ●

Jagdrecht & Beobachtungs-Verfahren ●

Galway Meat & Sterne-Restaurant-Belieferung ●

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Fleischer (HWK Freiburg, Note 1,7)

06/2015

Wild-Hygiene-Sachkundenachweis nach § 4 LMHV

06/2024

Trichinen-Untersuchungs-Schein (Veterinäramt Freiburg)

06/2024

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt Freiburg)

06/2024

PROFIL

Wild- und Geflügel-Metzger mit 10 Jahren Berufserfahrung bei Wild und Geflügel Müller Schwarzwald (Freiburg) und Wiesenhof Geflügel (PHW Group, Visbek). Verarbeite saisonal 280 Stück Wildbret pro Woche (Hirsch, Reh, Wildschwein) und 480 kg Geflügel pro Tag. Beliefere 18 DACH-Sterne-Restaurants. Deutscher Wild-und-Geflügel-Verband Auszeichnung Wildverarbeitung 2023 Top 12.

BERUFSERFAHRUNG

Wild- und Geflügel-Metzger & Manufaktur-Lead

11/2018 - heute

Wild und Geflügel Müller Schwarzwald

Freiburg im Breisgau, Deutschland

Spezial-Manufaktur für Wildverarbeitung mit Sterne-Restaurant-Belieferung in Südwestdeutschland

- 280 Stück Wildbret pro Woche in Saison Oktober-Dezember verarbeitet (Hirsch, Reh, Wildschwein)
- 480 kg Geflügel pro Tag (Pute, Ente, Wachtel, Gänse) in Premium-Zerlegung
- 18 DACH-Sterne-Restaurants beliefert, davon 6 mit konstanter Wochen-Lieferung seit 2020
- Wildwurst-Eigenrezepturen 8 Sorten entwickelt (Hirschsalami, Wildschwein-Brätlein, Wachtel-Roulade)
- Trichinen-Untersuchungs-Protokoll bei 100 Prozent Compliance, 0 Hygiene-Befund-Sperre in 9 Jahren

Geflügel-Geselle

08/2015 - 10/2018

Wiesenhof Geflügel (PHW Group)

Visbek, Deutschland

Größtes deutsches Geflügel-Werk mit Schlacht- und Zerlege-Linien

- 520 kg Geflügel pro Schicht in Zerlege-Linie verarbeitet, Schwerpunkt Pute und Hahn
- Aufbau-Kurs Wildverarbeitung an der Deutschen Fleischer-Akademie Frankfurt 2017
- Hygiene-Audit-Trainings nach VO 853/2004 sechs Module abgeschlossen

Wildverarbeitungs-Aufbaukurs (Deutsche Fleischer-Akademie Frankfurt)

11/2023

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Französisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

Deutscher Wild-und-Geflügel-
Verband Auszeichnung
Wildverarbeitung 2023

10/2023

STÄRKEN

Detailtreue Wildverarbeitung

Trichinen-Untersuchungs-Protokoll bei
100 Prozent Compliance in 9 Jahren, 0
Sperrung wegen Hygiene-Befund

Saisonale Logistik

Saisonale Wildbret-Annahme 280 Stück
pro Woche während Oktober-Dezember-
Hochphase ohne Disposition-Lag

Sterne-Restaurant-Belieferung

18 DACH-Sterne-Restaurants im
Festkundenstamm, davon 6 mit konstanter
Wochen-Lieferung seit 2020