

Andreas Niemeier-Eichinger

Wurstmacher-Spezialist & Reifekammer-Lead

- ✉ andreas.niemeier-eichinger@example.de ☎ +49 7722 4582 1936
📍 Triberg im Schwarzwald, Deutschland 🌐
🌐 linkedin.com/in/andreas-niemeier-eichinger 📄



Profil

Wurstmacher-Spezialist mit 11 Jahren Berufserfahrung bei Metzgerei Brüder Müller (Schwarzwald) und Fleischerei Schmid Konstanz. Entwickle und produziere 84 Wurst-Sorten von Schwarzwälder Salami bis Bayerischer Weißwurst, 2.240 kg Wochenproduktion. ZDF-Bundes-Wurstprüfung 2023 Gold und 2024 Silber als zwei Bundesmedaillen in 24 Monaten.

Berufserfahrung

Wurstmacher-Spezialist & Reifekammer-Lead

Metzgerei Brüder Müller • Triberg im Schwarzwald, Deutschland
07/2019 - heute

Regional-Premium-Metzgerei mit eigener Roh- und Kochwurst-Manufaktur

- 2.240 kg Wochenwurst-Produktion über 84 Sorten Sortiment verantwortet, Schwerpunkt Schwarzwälder Spezialitäten
- Eigenrezepturen für 14 Premium-Wurst-Sorten entwickelt (Schwarzwälder Salami, Hausmacher Leberwurst, Bauernblutwurst)
- Reifekammer mit 480 Salami-Strängen überwacht, 28-Tage-Zyklus auf 4-Reifekammer-Setup koordiniert
- ZDF-Bundes-Wurstprüfung 2023 Gold für Schwarzwälder Roh-Salami und 2024 Silber für Bayerische Weißwurst
- Catering-Programm für Schwarzwald-Hotels (12 Standorte) mit 22.400 EUR Monatsumsatz aufgebaut

Junger Wurstmacher-Geselle

Fleischerei Schmid Konstanz • Konstanz, Deutschland
08/2015 - 06/2019

Schweizerisch-deutsche Grenz-Metzgerei mit 52-Sorten-Sortiment

- 1.480 kg Wochenwurst-Produktion mit Schwerpunkt Brüh- und Kochwurst
- Aufbau-Kurs Charcuterie-Pâté Manufaktur an der Schweizer Fleischfachschule SFM 2018
- Reifekammer-Aufbauphase für Salami-Manufaktur mit 240 Hängeplätzen

Ausbildung

Gesellenbrief Fleischer (HWK Schwarzwald-Baar)

Berufsfachschule Fleischer Villingen-Schwenningen

Villingen-Schwenningen, Deutschland

09/2012 - 06/2015

Fleischer:in (HWK 3 Jahre) • GPA: 1,6

Zertifikate

Gesellenbrief Fleischer (HWK Schwarzwald-Baar, Note 1,6)

- 06/2015

Fähigkeiten

- Brüh-, Roh- und Kochwurst-Rezeptur
- Reifekammer-Steuerung
- Cubex Wurstmacher-Software
- Handtmann VF 612 & Diosna
- Mischer
- Talsa Wurstmaschinen
- Tipper Tie Verschlusstechnik
- Charcuterie & Pâté-Verarbeitung
- HACCP & VO 853/2004

Sprachen

Deutsch • Muttersprache
Englisch • B1
Italienisch • B1

Auszeichnungen

ZDF-Bundes-Wurstprüfung
2023 Goldmedaille Rohwurst
• 11/2023

ZDF-Bundes-Wurstprüfung
2024 Silber Brühwurst
• 10/2024

Stärken

Detailtreue Wurstrezeptur

Eigenrezepturen für 14 Premium-Wurst-Sorten entwickelt, alle bestehen ZDF-Wurstprüfungs-Standards

Reifekammer-Kunst

Salami-Reifeprozess auf 28-Tage-Zyklus optimiert mit 0,4 Prozent Ausschuss über 24 Monate

Wurstmeister-Diplom (Bayerische Fleischerakademie Augsburg)

- 11/2022

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt Schwarzwald-Baar)

- 06/2024

Charcuterie-Pâté Aufbaukurs (Deutsche Fleischer-Akademie Frankfurt)

- 03/2024

Reifekammer-Hygiene-Audit (TUEV SÜD)

- 10/2023

Körperliche Belastbarkeit

10-Stunden-Schichten bei 4 Grad
Kühltemperatur Standard, keine
krankheitsbedingten Ausfälle in 7
Jahren