

Top-Duo beim 448. Meisterkurs

„Als Gesellen habt’s uns weggegeben, als Meister habt’s uns wieder!“ So einfach lassen sich zwölf Wochen Büffeln und Prüfungserfolge in vier anspruchsvollen Theorie- und Praxisteilen zusammenfassen. Franz Xaver Sterr aus Neukirchen bei Hl. Blut, einer von vier Klassensprechern des 448. Meisterkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut (1.BFS), dankte damit Eltern, Arbeitgebern und Dozenten für die Unterstützung in einer anstrengenden, aber auch fröhlichen Zeit. 31 Fleischer und eine Fleischerin aus drei Ländern holten sich den ersehnten Meistertitel.



Barbara Zinkl-Funk (r.) und Christian Läßle (l.) gratulierten den Kursbesten Silke Frick aus Krauchenwies und Max Ponnath aus Kemnath.

1.BFS

Als Kursbeste wurden Silke Frick aus Krauchenwies und Max Ponnath aus Kemnath ausgezeichnet und erhielten unter anderem Weiterbildungsgutscheine über 150 Euro für Kurse an der 1.BFS.

Schul-Geschäftsführerin

Barbara Zinkl-Funk gratulierte zum Prüfungserfolg nach mehr als 500 Unterrichtseinheiten.

Im Praxisteil umfasste der Lehrplan Themen wie Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, Perfektionierung von Ver-

kaufsgesprächen oder Warenpräsentation.

Als Festredner würdigte HWK-Vizepräsident Christian Läßle die Absolventen als „vereint in der Liebe zur Qualität“. In ihrem Beruf drehe sich seit Jahrhunderten alles um Genuss. Verständnis für High-Tech-Geräte sei dabei heute ebenso gefragt wie Kreativität. Zum Abschluss des Festakts verlieh Christian Läßle den Absolventen „Meistertehre, Meisterstand und Meistertitel“. Jeder erhielt von der HWK neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“. Von der 1.BFS gab es das exklusive Landshuter Schuldiplom.

Horst Buchmann