

„Fit von A wie Aufschnitt bis Z wie Zivilklage“

Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, gratulierte Ende letzten Jahres insgesamt 34 Absolventinnen und Absolventen des 449. Meisterkurses zu ihrem Erfolg. Nach wochenlangem Lernen mit über 500 Unterrichtsstunden hieß es für die Jungmeisterinnen und -meister nun endlich: „Bestanden!“ Damit konnten sie sich ihren persönlichen Fortbildungsraum erfüllen und wurden im Rahmen eines Festakts mit dem lang ersehnten Meisterbrief belohnt – einem „für uns unbezahlbaren Dokument“, wie es Absolvent Peter Meller aus Pulheim in seiner Dankesrede ausdrückte.

Um diese für sie so wertvolle Etappe zu erreichen, mussten sich die Teilnehmenden seit September 2022 fit machen in allen theoretischen und praktischen Bereichen der Meisterausbildung – „von A wie Aufschnitt bis Z wie Zivilklage“, so Zinkl-Funk. Dabei scheuten die jungen Meisterinnen und Meister

aus Deutschland und Österreich weder weite Anfahrtswege noch Zeit und Mühen. Florian Lang, Vorsitzender des Prüfungsausschusses der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, betonte, welche komplexe Aufgabenstellungen die Prüflinge dabei lösen mussten: „Sie haben Tolles geleistet!“ Gleichzeitig riet er, sich nicht auf den Lorbeeren auszuruhen, sondern das Erlernte weiter auszubauen – nach dem Motto von Leonardo da Vinci: „Armselig der Schüler, der seinen Meister nicht übertrifft.“

Im Namen der Klasse bedankten sich Erik Blahut, Michael Kothgasser, Peter Meller und Michael Resch bei den Dozierenden, Fachlehrern, Eltern und Freunden sowie dem gesamten Team der 1. BFS für die Unterstützung in dieser äußerst anstrengenden Zeit der vergangenen drei Monate. Als „bunt gemischte Truppe“ aus allen Teilen Deutschlands sowie aus Österreich hätten sich die Kursteilnehmenden „in dieses Abenteuer gestürzt“

und seien dabei bis an ihre Grenzen gegangen – was sich letzten Endes aber ausgezahlt habe.

Als Kursbesten wurde Andreas Schabbing aus Heek (Nordrhein-Westfalen) ausgezeichnet. Der 23-Jährige erhielt neben seiner Meisterurkunde, dem Schuldiplom der 1. BFS und einer silbernen Anstecknadel mit dem Meister-M ein Landshuter Buchskranzlerl sowie Weiterbildungsgutscheine im Wert von über 150 Euro für Kurse an der 1. BFS. Über eine besondere Ehrung durfte sich auch der mit 18 Jahren jüngste Teilnehmer Michael Resch aus Langquaid (Bayern) freuen: Er wurde in die „Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks“ aufgenommen.

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, sprach die Absolventinnen und Absolventen schließlich frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. In seiner Festrede gratulierte er zum Prüfungserfolg.

Auch wenn die Meisterinnen und Meister aus unterschiedlichen Bereichen kämen – aus der Landwirtschaft, dem klassischen Handwerk oder dem Handel –, so eine sie alle der Wunsch, „das Image der Branche zu verbessern und die Konsumenten für bewussten Fleischkonsum zu begeistern“. Läßle bestärkte sie darin und betonte, dass der Metzgerberuf zwar zu den ältesten Gewerke gehöre, sich aber über die Jahre verändert habe. „Trends und technische Neuerungen machen auch vor der Fleischwirtschaft keinen Halt. Und das ist nichts Schlechtes!“

Zum Abschluss des Festakts bedankte sich Zinkl-Funk bei allen Absolventinnen und Absolventen „für das schöne Miteinander, die Zweibahnstraße aus Geben und Nehmen“. Sie rief dazu auf, der Branche treu zu bleiben, sich im Absolventenverband der 1. BFS zu vernetzen und Interessierte für eine Ausbildung zu begeistern: „Wir brauchen den Nachwuchs.“

www.fleischerschule-landshut.de



In über 500 Unterrichtsstunden eignen sich die Kursteilnehmer aus Deutschland und Österreich Profikennnisse aus Theorie und Praxis an.

1. BFS



Andreas Schabbing (Mitte) freute sich über die Auszeichnung zum Kursbesten. Christian Läßle (links) und Barbara Zinkl-Funk gratulierten.

1. BFS