

In Kooperation mit

*Bildung mit Erfahrung seit 1928*
1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE


Meisterliche Expertise und Erfahrung vermittelt
 Fachlehrer Michael Spitzauer (zweiter von links)
 an (v. l. n. r.): Perauer Christian, Salchner Clemens,
 Wimpfssinger Bettina, Leitner Matthias und Peneder Alexander.

HÖCHSTE BILDUNGSQUALITÄT FÜR DIE METZGER-COMMUNITY IN ÖSTERREICH

Ob Meisterkurse, Sommelier-Event oder individuelles Bildungsschmankerl: Die Landshuter Fleischerschule ist seit über 20 Jahren in Österreichs Betrieben fest verankert und punktet als verlässlicher Bildungspartner.

Als weltweit älteste Lehreinrichtung ihrer Art bekannt, kommen jedes Jahr aufs Neue zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus allen Bundesländern Österreichs ins angrenzende Niederbayern, um sich den beruflichen „Feinschliff“ oder auch frischen Input zu holen. Auch der laufende Meisterkurs I. Bayerische Fleischerschule Landshut besteht wieder aus 25 Prozent Anwärtern aus der Alpenrepublik.

Die Anfänge in Landshut

Bereits 1929, kurz nach der Schulgründung, waren die ersten Kursteilnehmer aus dem Nachbarland angereist. Den wesentlichen Beitrag, die 1. Bayerische Fleischerschule in allen Bundesländern Österreichs zu etablieren, leistete jedoch Georg Zinkl, der frühere geschäftsführende Gesellschafter. Zahlreiche Beratungen live vor Ort, zudem Messeteilnahmen und Infoveranstaltungen

bei Berufsschulen: Es wurden Kontakte geknüpft und damit in den letzten 20 Jahren nicht nur der Bekanntheitsgrad der Bildungseinrichtung grenzüberschreitend enorm gesteigert, sondern auch über 200 Meisterinnen und Meister ausgebildet.

Schön zu sehen: Zum Teil wird jetzt bereits schon in der zweiten Generation ausgebildet. „Diese Tradition möchten wir weiterführen“, verspricht Nachfolgerin Barbara Zinkl-Funk,

die die Fleischerschule heute leitet, denn „unser Bildungsangebot ist einmalig, deshalb sind unsere Freunde aus Österreich begeistert“.

Top-Qualität und Verlässlichkeit

Jährlich finden drei Kurse mit einer kompakten Dauer von zwölf Wochen statt. „Mit Sicherheit eine intensive Zeit, in der wir optimal auf Prüfungen vorbereiten“, so das Fazit der Fachlehrer Michael Spitzauer und Fritz Huber. Beide sind fest angestellt und für den Branchennachwuchs in der Fachpraxis verantwortlich.

Über 135 Wurstsorten nach eigenen Rezepturen werden in handwerklicher Tradition hergestellt und meisterliche Expertise vermittelt. Überhaupt wird in Landshut der Praxis Rechnung getragen: „Selbst optimal zerlegen, wolfen, kutteln und füllen können, um ein Meisterstück zu kreieren, ist uns eine Herzensangelegenheit“, sind sich beide einig. Wichtig sei zudem das „Rundum-sorglos-Betreuungsangebot“, erklärt Zinkl-Funk, das geboten wird. Ob „Zuhause auf Zeit“, Förderanträge oder unbürokratischer Schriftverkehr, alles werde bereits im Vorfeld wunschgemäß organisiert und abgewickelt. Das Ziel: Die Teilnehmenden konzentrieren sich zu 100 Prozent auf Unterricht und Prüfung. Letztere wird übrigens von einer unabhängigen Prüferkommission abgenommen, schließlich soll die Leistung gänzlich neutral beurteilt werden.

Zertifizierte Bildungsqualität mit bester Weiterempfehlungsrate

Die jährliche Zertifizierung nach der DIN ISO 9001:2015 bescheinigt die hohe Ausbildungsqualität in allen Kursen. „Wichtig ist mir aber natürlich das persönliche Feedback“, fügt Zinkl-Funk an, „die Weiterempfehlungsquote liegt bei 98 Prozent – das spricht für sich!“

Meisterinnen und Meister vertrauen bis heute den guten Erfahrungen ihrer Berufskollegen. So geschehen auch bei Teilnehmenden aus dem aktuellen 451. Meisterkurs – wie Clemens Salcher aus Vomp, dessen Lehrmeister Peter Stolz (Innsbruck) ebenfalls in Niederbayern absolvierte. Oder bei Meisteranwärter Alexander Peneder, Kirchdorf an der Krems, der von Absolvent Jakob Draxler (Hellmonsödt) aus dem Vorgängerkurs aufmerksam gemacht wurde. Kurzentschlossen machte sich Teilnehmer Matthias Leitner auf den Weg an die Isar, nachdem er eine hervorragende Ausbildung in der Biohof Fleischerei Höglinger (Putzleinsdorf) genossen hat.

Ob absolvierte Gesellenprüfung oder langjährige Mitarbeit im elterlichen Betrieb, auch österreichische Bewerber profitieren von der Möglichkeit über eine Sonderzulassung den Prüfungsweg einzuschlagen. Teilnehmerin Bettina Wimpissinger, Angath, studierte im Vorfeld und wird neben der aktiven Mitarbeit im elterlichen Betrieb ihr

erworbenes Wissen in Sachen Online-Marketing nach bestandener Meisterprüfung verstärkt einbringen. Ganz andere Pläne hat Teilnehmer Christian Perauer aus Seeboden am Millstätter See: Nach Koch- und Fleischerausbildung kehrt er nach erfolgreicher Prüfung in den Betrieb Karterta, Spittal a. d. Drau zurück.

Langfristig möchte er sein Wissen an die nächste Generation weitergeben und Fachlehrer an einer landwirtschaftlichen Schule werden. Ihm fiel die Entscheidung, den Meisterkurs in Landshut zu absolvieren, leicht, da eine Abendausbildung im Teilzeitmodus für ihn keine Option gewesen sei.

Die Teilnehmenden betonen einstimmig einen weiteren Mehrwert: „Bereits nach wenigen Tagen ist der Kurs schon eine richtige Klassengemeinschaft – trotz der vielen Dialekte und unterschiedlichen Charaktere“, erläutert Wimpissinger. Aus ganz Deutschland und Österreich sind wieder Gleichgesinnte zusammengekommen, um ihren Traum vom Meister zu verwirklichen. Zinkl-Funk ist sich sicher: „Hier werden nicht nur Freundschaften fürs Leben geschlossen, sondern ein überregionales Netzwerk errichtet, das hält.“

Österreich hat einen hohen Bildungsstandard

Gerne reist Zinkl-Funk nach Österreich, um vor Ort über die Bildungsangebote zu informieren. Sie ist überzeugt: „Eine gute Gelegenheit ins Gespräch zu kommen, und den für sich passenden, individuellen Bildungsweg zu finden.“ Selbstverständlich sind Interessierte gerne auch in Landshut willkommen. Besonders freut sich Zinkl-Funk auf ihren nächsten Besuch in Hollabrunn, wo zu HTL und auch Landesberufsschule ein langjähriger, partnerschaftlicher Kontakt besteht.

„Österreich verfügt insgesamt über einen hohen Bildungsstandard“, lobt Zinkl-Funk. Das merke man im Unterricht, ob bei Meistern, aber auch bei den zahlreichen weiteren Angeboten des Bildungscampus an der Isar. Sie fügt an: „Es ist eine besondere Ehre, unseren Beitrag zum Erhalt des regionalen Handwerks und zur Sicherung von Wurstvielfalt und Fleischkultur leisten zu dürfen – gerade über Landesgrenzen hinaus!“ ■

Alle Informationen

1. Bayerische Fleischerschule Landshut

A D-84030 Landshut,
Straubinger Str. 16,
T +49 (0) 871 72 030

M info@fleischerschule-landshut.de
W www.fleischerschule-landshut.de

Termine

September & Jänner, Landshut

452. & 453. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

MK 452 Teile I-IV:

4. 9.–25. 11. 2023

MK 453 Teile I-IV:

4. 1.–23. 3. 2024

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Juni & September, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertifikat ab.

Juni 10.–18. 6. & 8. 7. 2023

September 23. 9.–1. 10. & 25. 11. 2023

November, Landshut

Wurst- und

Schinkensommelier

Die Wurstkultur Deutschlands sucht in der Welt mit vielen über Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren ihresgleichen. Die Doppel-Fortbildung der 1. BFS ermöglicht, Kunden mit profundem Fachwissen dafür zu begeistern.

November 4. 11.–10. 11. 2023

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte.

Termin 8.–12. 4. 2024