

Nutzen Sie die  
Chance auf ein  
Wiedersehen



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

## Gourmet-Gipfeltreffen

# Salzburger Land vom 20. bis 23. Juni 2024



← **WAGYU LIVE ERLEBEN:**  
Besichtigung Grafengut von Armin Dürager  
in Moosdorf, Salzburg

(<https://marblelution.com/news/unsere-nr-1-kommt-aus-moosdorf-2>)

**BRENNKUNST ERLEBEN:** →  
Die Schnapsbrennerei von Andre Christon  
in Munderfing, Österreich  
(<https://www.andrechriston.com/gasthaus>)



**BEST PRACTISE ERLEBEN:**  
← Führung & Verkostung Salzburger Spezialitäten bei  
Fleischerei Ablinger, Oberndorf (<https://www.ablinger.co.at/>)  
← Führung Metzgerei Baischer, Elixhausen  
(<https://www.dorfmetzgerei-baischer.at/>)

**WÜRZE LIVE ERLEBEN:**  
Firmenrundgang inkl. SENSORIK-Workshop  
bei Zaltech International GmbH (<https://www.zaltech.com/>) →



Wir freuen uns auf euch!

Änderungen vorbehalten

**Anmeldeschluss: 10.05.2024**

(begrenzte Teilnehmerzahl – max. 15 Personen)

**I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH** | Straubinger Straße 16, 84030 Landshut  
T: +49 871 72030 | F: +49 871 72050 | [info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de)



Bildung mit Erfahrung seit 1928

# I. Bayerische Fleischerschule Landshut

## DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

### ZIELGRUPPE:

Sommeliere sowie Fleischliebhaber & Genussbotschafter

Ihr interessierter Partner ist herzlich willkommen.

### EVENTDATEN:

DO, 20. Juni 2024, Treffpunkt 17.30 Uhr  
im Hotel & Restaurant zumOXN, Tittmoninger  
Str. 19, 83410 Laufen, bis Sonntag, 23. Juni 2024

### EVENTKOSTEN:

Die Kosten der von uns organisierten Highlights betragen 349,00 Euro zzgl. gesetzlicher MwSt.; darin enthalten sind: *Come-Together Abendessen (exkl. Getränke), Firmenführung bei der Firma Zaltech, Besichtigung/ Führung Grafengut (inkl. Verkostung & Getränke), Weißwurstfrühstück, Plättenfahrt auf der Salzach inkl. musikalischer Begleitung, Abendessen am letzten Abend (inkl. Getränke), Besuch von diversen Fachbetrieben & persönliche Reisebegleitung*

### Maximalteilnehmerzahl: 15 Teilnehmer

Für Anreise, Übernachtung sowie das gewählte private Freizeitprogramm sind die Kosten selbst zu begleichen.

### UNTERKUNFT:

Sie können im Hotel & Restaurant zumOXN übernachten (<https://www.zumoxn.de/>). Dort haben wir eine begrenzte Anzahl von Doppel- & Einzelzimmern reserviert. Bitte melden Sie sich für die Buchung direkt beim Hotel. (solange der Vorrat reicht)

**Stichwort: Gourmet-Safari 1. BFS**



### WICHTIG:

Neben den von uns organisierten Highlights bleibt natürlich auch noch Zeit zur freien Verfügung: wie wäre es denn mit einem Besuch in Salzburg ...

**Anmeldeformular unter  
<https://www.fleischerschule-landshut.de/downloads/>  
oder gerne auf Anfrage per Mail.**



### Unser Rahmenprogramm:

*Nach der erfolgreichen Gourmet-Safari im Herbst 2023 nach Italien führt uns die nächste Reise in die Gegend von Laufen, Österreich. Umgeben von atemberaubenden Bergen und Seen, an der österreichischen Grenze zu Oberndorf lassen wir uns im Herzen der charmanten Stadt Laufen im Hotel & Restaurant zumOXN nieder; ein idealer Ausgangspunkt für die nächsten Tage:*

- *Come-together mit gemütlichem Abendessen*
- *kleine Hotelführung im Hotel & Restaurant zumOXN*
- *Besichtigung und Führung bei der Firma Zaltech International GmbH*
- *Kleiner Sensorik-Workshop*
- *Besichtigung einer Wagyu-Zucht*
- *Besuch diversererer Fachbetriebe*
- *Führung in der Traditionsmetzgerei der Fam. Ablinger*
- *Plättenfahrt auf der Salzach mit zünftiger Musik*
- *Lockeres Grill-Abendessen für einen gemütlichen und ungezwungenen Ausklang der Reise*



# ANMELDUNG: Gourmet-Gipfeltreffen für unsere Sommelier-Absolventen und ambitionierten Genussbotschafter an die Salzach



Termin: 20.06. – 23.06.2024  
Reisebegleitung: Barbara Zinkl-Funk

**Anmeldeschluss: 10.05.2024** Stichtag; Eingang bei der 1. BFS

## 1. Person

Name, Vorname: .....

Adresse: .....

Geb. Datum: .....

E-Mail Adresse: .....

Tel. Nr.: .....

Mobil Nr.: .....

## 2. Person

Name, Vorname: .....

Adresse: .....

Geb. Datum: .....

E-Mail Adresse: .....

Tel. Nr.: .....

Mobil Nr.: .....

**Mindestteilnehmerzahl:** 15 Personen

Wir weisen darauf hin, dass diese Reise für den Personenkreis der Sommelier Absolventen sowie ambitionierte Genussbotschafter der 1. Bayerischen Fleischerschule konzipiert wurde und nur für diese Zielgruppe buchbar ist. Gegenfalls muss ein Nachweis erbracht werden können.

Wir weisen darauf hin, dass die Reise für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet ist!

Programm- und Preisänderungen vorbehalten.

Für den Buchungseingang gilt der Poststempel bzw. das Datum des E-Mail Eingangs.

Jede(r) Reisetilnehmer/in ist persönlich verantwortlich, dass der Name bei Buchung ordnungsgemäß laut Reisedokument angegeben wurde. Sofern Ihre E-Mail-Adresse vorliegt, erhalten Sie Buchungsbestätigung auf elektronischem Weg,

Personen, die sich nur mündlich gemeldet haben, müssen dieses Anmeldeformular ausfüllen und der 1. Bayerischen Fleischerschule (per Post, Fax oder Email) zukommen lassen. Ihre Buchung ist erst gültig, wenn das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular bei der 1. Bayerischen Fleischerschule eingegangen ist und Sie im Gegenzug eine Buchungsbestätigung erhalten haben.

Grundlage dieser Anmeldung ist das dazugehörige Reiseprogramm.

Es gelten die AGB der 1. Bayerischen Fleischerschule.

Mit der schriftlichen Anmeldung und der Unterschrift wird die Buchung verbindlich und es wird bestätigt, dass alle TeilnehmerInnen diese Informationen gelesen und verstanden haben und die Leistungen sowie Verpflichtungen akzeptieren.

.....  
Datum

.....  
Unterschrift

## **Teilnahmebedingungen für Kurse/Seminare der 1. Bayer. Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH**

### **I. Vertragspartner/ Veranstalter**

Soweit nicht ausdrücklich anders angegeben ist Ihr Anbieter / Vertragspartner / Veranstalter die 1. Bayer. Fleischerschule, Dr. Herbert Huber GmbH, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut/Deutschland.

### **II. Geltung der Teilnahmebedingungen**

Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Kurse / Seminare / Veranstaltungen der 1. Bayer. Fleischerschule, Dr. Herbert Huber GmbH. Sie gelten für Verbraucher und Unternehmer im Sinne des BGB, es sei denn, in der jeweiligen Klausel wird eine Differenzierung vorgenommen.

### **III. Anmeldung und Vertragsschluss, Grundlagen der Teilnahme**

- 1) Ein verbindlicher Vertrag kommt durch eine Anmeldung und die Anmeldebestätigung durch die 1. Bayer. Fleischerschule zustande. Die Anmeldebestätigung erfolgt schriftlich, per E-Mail oder Fax an die angegebene Teilnehmeradresse.
- 2) Die Anmeldung kann entsprechend der Bekanntgabe durch die 1. Bayer. Fleischerschule durch Online-Anmeldung, per E-Mail, schriftlich oder per Fax erfolgen. Die Anmeldungen werden grundsätzlich in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt.
- 3) Soweit die Möglichkeit der Online-Anmeldung angeboten wird, wird durch Anklicken des Buttons „Kostenpflichtig anmelden“ eine verbindliche Anmeldung zum dargestellten Kurs / Seminare erklärt. Die Bestätigung des Zugangs der Anmeldung erfolgt durch automatisierte E-Mail unmittelbar nach dem Absenden der Anmeldung und stellt noch keine Vertragsannahme dar.
- 4) Mit der Anmeldung wird die Geltung dieser Teilnahmebedingungen sowie die Hausordnung der 1. Bayer. Fleischerschule akzeptiert.
- 5) Kann eine Anmeldung vom Veranstalter nicht berücksichtigt werden, so wird dies umgehend mitgeteilt. Ein Rechtsanspruch auf Teilnahme besteht nicht.

### **IV. Kursgebühren/Zahlung**

- 1) Die Kursgebühren/Seminargebühren ergeben sich aus dem jeweils aktuellen Kursprogramm/Veranstaltungsverzeichnis.
- 2) Die Kursgebühren sind mit Zugang der Rechnung vor Veranstaltungsbeginn zur Zahlung fällig. Bei nicht fristgemäßer und vollständiger Bezahlung der Gebühren ist die 1. Bayer. Fleischerschule, nach vorheriger Mahnung, zur fristlosen Kündigung berechtigt. Auch ein Ausschluss vom Kurs ist möglich.
- 3) Die Rechnung wird grundsätzlich auf den Teilnehmer ausgestellt und diesem zugesandt. Im Falle einer Kostenübernahme erfolgt die Ausstellung und Zusendung der Rechnung an die im Formular „Gebühren-/Kostenübernahme“ genannte Adresse. Für die spätere Änderung einer Rechnung wird eine Bearbeitungsgebühr i.H.v. € 50 zzgl. USt. erhoben.
- 4) Für den Fall einer finanziellen Förderung der beruflichen Fortbildung haben die jeweiligen Regelungen Vorrang.

### **V. Rücktritt / Kündigung sowie Verhinderung oder Abbruch des Teilnehmers**

- 1) Tritt der Teilnehmer bis zum 20. Werktag vor Kursbeginn zurück, ist der Veranstalter berechtigt, 10 % des Teilnahmeentgelts / der Kursgebühr als Kostenpauschale zu verlangen. Maßgeblicher Zeitpunkt für die Fristwahrung ist der Eingang der Rücktrittserklärung bei der 1. Bayer. Fleischerschule. Bei einem späteren Rücktritt beträgt die Kostenpauschale 100 % des Teilnahmeentgelts. Die Kostenpauschale entfällt, wenn ein geeigneter Ersatzteilnehmer angemeldet wird. Dem Teilnehmer steht der Nachweis frei, dass dem Veranstalter kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.
- 2) Eine Kündigung des Vertrages nach Beginn der Veranstaltung ist nicht möglich. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.
- 3) Der Rücktritt / die Kündigung ist der 1. Bayer. Fleischerschule gegenüber schriftlich bzw. in Textform zu erklären. Eine telefonische Mitteilung gilt nicht als Rücktritt / Kündigung.
- 4) Ist der Teilnehmer am Besuch eines Kurses vorübergehend verhindert bzw. bricht er einen Kurs vorzeitig ab, hat er die 1. Bayer. Fleischerschule sowie ggf. seinen Kostenträger unverzüglich zu informieren.

### **VI. Absage und Änderung von Veranstaltungen durch den Veranstalter**

- 1) Die Veranstaltung kann von der 1. Bayer. Fleischerschule aus wichtigem Grund abgesagt werden, insbesondere mangels ungenügender Teilnehmerzahl, wegen kurzfristiger Nichtverfügbarkeit des Referenten ohne Möglichkeit des Einsatzes eines Ersatzreferenten oder aufgrund höherer Gewalt. Der Teilnehmer wird unverzüglich informiert. Bereits gezahlte Entgelte werden vollständig erstattet. Weitergehende Ansprüche des Teilnehmers sind ausgeschlossen.
- 2) Die 1. Bayer. Fleischerschule ist zum Wechsel von Referenten, Unterbrechungen von Kursen/Veranstaltungen oder zu Verschiebungen im Ablaufplan aus triftigem Grund, z.B. wegen Erkrankung des Referenten oder Betriebsuntersagungen (vgl. Coronakrise im Jahr 2020), berechtigt, soweit dies dem Teilnehmer zumutbar ist.

### **VII. Kündigung durch die 1. Bayer. Fleischerschule**

- 1) Die 1. Bayer. Fleischerschule kann einen Teilnehmer nach vorheriger Anhörung ausschließen, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.
- 2) Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn gegen die Hausordnung / das Hygienekonzept nachhaltig verstoßen wird, erhebliche Teilnehmer-Fehlzeiten den individuellen Kurserfolg gefährden oder das Verhalten zu Störungen beim Kursablauf führt.
- 3) Die Zahlungspflicht des Teilnehmers bleibt davon unberührt. Ein Anspruch auf Erstattung bereits gezahlten Entgelts besteht nicht.

### **VIII. Haftung**

- 1) Die 1. Bayer. Fleischerschule haftet dem Teilnehmer nur für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung der 1. Bayer. Fleischerschule, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen.
- 2) Der Teilnehmer ist verpflichtet, für die Aufbewahrung seiner Garderobe, seiner mitgebrachten Gegenstände sowie für das ordnungsgemäße Abstellen seines Fahrzeuges selbst Sorge zu tragen. Die 1. Bayer. Fleischerschule übernimmt hierfür keine Haftung.

### **IX. Urheberrecht**

Die von der 1. Bayer. Fleischerschule verwendeten Unterrichtsmaterialien sowie Software unterliegen urheberrechtlichen Schutzrechten und stehen im Eigentum bzw. ausschließlichen Nutzungsrechte 1. Bayer. Fleischerschule, soweit diese nicht käuflich durch den Teilnehmer erworben bzw. lizenziert werden. Das Kopieren / Verwenden oder die Weitergabe an Dritte ist nur nach vorheriger Zustimmung des Urheberrechtinhabers zulässig. Bei jeder Zuwiderhandlung verpflichtet sich der Teilnehmer zum Ersatz des daraus entstehenden Schadens. Weitergehende Ansprüche des Urhebers bzw. Lizenzgebers bleiben unberührt.

### **X. Erfüllungsort**

Erfüllungsort für Leistungen die sich aus Vertragsverhältnissen mit der 1. Bayer. Fleischerschule ergeben, ist, soweit nichts anderes ausdrücklich vereinbart ist, Landshut.

### **XI. Geltendes Recht, Gerichtsstand und Gerichtsbarkeit**

Es findet ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Landshut.

### **XII. Salvatorische Klausel**

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Klauseln unberührt.

Stand: Januar 2022