



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



Barbara-Zinkl-Funk, Peter Mauser, Simon Aichhorn, Michael Gratzl, Christian Buchwinkler, Thomas Fallmann, Bernhard Angelmayr, Tim Woldron, Tobias Walzl, Katrin Barth und Präsident der HWK Christian Läßle (v. l. n. r.)

MEISTERLICHE ABSOLVENTEN BEREITEN POSITIVE ZWISCHENBILANZ

Die Bayerische Fleischerschule ist erfreut: Auch im ersten Halbjahr 2024 wurde die Landshuter Fleischerschule von österreichischen Teilnehmern stark frequentiert.

Stolz blickt die 1. Bayerische Fleischerschule zurück auf die Kurse des letzten Halbjahrs, in der sie wieder viele begehrte Fach- und Führungskräfte mit Know-how für die Fleischerbranche ausbilden konnte. Vom Quereinsteiger bis zum Sommelier bietet die Fleischerschule das passende Angebot für eine dem Arbeitsmarkt und der aktuellen Arbeitersituation angepasste Schulung, damit die Branche weiter und besser bestehen kann.

Viele Österreicher beim Meisterkurs 2024

Sehr erfreut ist die Schule über die überwältigende Teilnahme aus Österreich, allesamt junge Gesellen mit individuellen Ambitionen. So auch **Christian Buchwinkler** aus Oberndorf, der mit Auszeichnung als Kursbesten im MK 453 seinen Meistertitel bestand. Vor der Metzgerlehre in der Bio Hofmetzgerei Hainz in Bürmoos absolvierte Buchwinkler die HBLA Ursprung mit der Matura. Am Metzgerberuf gefällt ihm am besten „die Herstellung der verschiedenen Wurstwaren“. Mit Meistertitel in der Tasche führt er den Familienbetrieb im Flachgau weiter.

Metzgermeister **Bernhard Angelmayr** leitet als Geschäftsführer den Verkauf der Waldgut Vermarktungs GmbH in Frauenhofen. Nach Abschluss der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg entschied er sich für einen Karriere-Feinschliff und kam – wie sein Bruder – nach Landshut. Für ihn ist es der Umgang mit den Kunden, der ihm Freude bereitet.

Peter Mauser aus Mauterndorf begann nach seiner Matura eine Lehre in der Dorfmetzgerei Max Mann, zudem betreibt er eine Direktvermarktung. „Spaß macht mir vor allem die Wertschätzung dieses Berufes im ländlichen Bereich und die Herstellung vielfältiger Produkte. Kleinste Veränderungen an der Rezeptur bewirken Großes“, ist er überzeugt.

Tim Woldron aus Schwarzbau am Steinfeld begeistert die Vielfältigkeit, die der Beruf mit sich bringt. Seine erworbenen Fähigkeiten im Würsten, Schlachten, Zerlegen sowie in der Ausbildung von Lehrlingen nutzt er täglich in der Fleischerei Höller in Zöbern.

Tobias Walzl aus Weißkirchen absolvierte seine Ausbildung zum Fleischer bei der Forst Authal GmbH. Bevor er die Leidenschaft für diesen Beruf entdeckte, ließ er sich zum Land- und Forstwirtschaftlichen Facharbeiter ausbilden. **Thomas Fallmann** aus Wimpasing an der Leitha begann bereits mit 15 die Lehre zum Fleischer bei der Firma Graf. Der Jungmeister arbeitet seit zwei Jahren bei der Firma Pannatura Esterhazy. „Besondere Freude bereitet mir die Weiterverarbeitung der Tiere, das Veredeln der einzelnen Teilstücke sowie die Wurstherstellung“, so Fallmann.

Michael Gratzl aus Heidenreichstein begann an der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelfhof eine Lehre zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter. Diese weckte sein Interesse am Beruf des Fleischers, weshalb er die Ausbildung bei der Fleischerei Geitzenauner in Litschau begann. Gleichzeitig betreibt die Familie Gratzl den „Gratzl Hof – Feiner Landgenuss“ mit einer Direktvermarktung von Rind- und Schweinefleisch. Gratzl über seinen Beruf: „Ich habe besondere Freude daran, regionale, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren.“

Simon Aichhorn aus Kleinarl absolvierte vor seiner Lehre zum Fleischverarbeiter in der Fleischhauerei FS Schuster in Ostermiething schon einige Ausbildungen u. a. die des Landwirtschaftlichen Facharbeiters. Nach Erhalt des Meistertitels begann er eine Beschäftigung beim „Großarler Genuss“. Für ihn sind es die Veredelung und die Zufriedenheit der Kunden, die diesen Beruf für ihn so erfüllend machen.

Zufriedene Direktorin

„Mit unseren Teilnehmenden und Betrieben aus dem Nachbarland verbinden uns teilweise jahrelange Freundschaften. Wir freuen uns, einen wesentlichen Beitrag für eine hochwertige Metzgerausbildung leisten zu können und über Zuspruch und Weiterempfehlung“, so Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin der 1. BFS. Auch im aktuellen Meisterkurs und Lehrgang zum Fleischsommelier absolvieren Teilnehmende aus Österreich ihre Prüfungen. ■

Termine

September & Jänner, Landshut

455. & 456. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 455 Teile I-IV:

03.09.–24.11.2024

MK 456 Teile I-IV:

08.01.–30.03.2025

Juni und Oktober, 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 Termine

07.–15.10. & 23./24.11.2024

03.–11.02. & 29./30.03.2025

November, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche, über die Jahrhunderte entwickelte, Rezepturen und Herstellungsverfahren machen den Unterschied. Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 09.11.–15.11.2024

März 2025, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ, von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 24.03.–28.03.2025