

24 Mal: Meisterehre – Meisterwürde – Meistertitel



Handwerkliches Sommermärchen: Die erfolgreichen Meister mit Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk (Mitte).

1. BFS

Kürzlich feierte die 1. Bayerische Fleischerschule (1. BFS), Landshut, wieder eine Meisterfeier. Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin und Ge-

schäftsführerin der Schule zeigte sich sichtlich stolz auf die Teilnehmenden des 454. Meisterkurses: „Ihr seid die Fach- und Führungskräfte,

die unsere Branche so händeringend sucht.“ 24 Teilnehmende aus Deutschland der Schweiz und Österreich büffelten zwölf Wochen über vier anspruchsvollen Theorie- und Praxisteilen. Ihr Ehrgeiz und Fleiß wurde belohnt: alle haben bestanden. Der Lehrplan mit über 500 Stunden umfasste im Praxisteil Themen wie Zerlegen und Wurstproduktion sowie im Theorieteil Buchführung, Lebensmittelhygiene, Steuerrecht und Arbeitspädagogik. Zum Abschluss sprach Christian

Läpple, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, die Absolventinnen und Absolventen frei und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterwürde, Meistertitel“. Als bester Teilnehmer wurde David Hug aus Villingen-Schwenningen-Tannheim geehrt. Hug ist bereits der vierte Meister der Familie, der die Fleischerschule in Landshut besuchte. Der 19-jährige bringt seine Expertise jetzt im seit 1886 in Familienbesitz geführten Hug-Hof ein.

www.fleischerschule-landshut.de