DREI ÖSTERREICHER ERFOLGREICH IN LANDSHUT

Bei der jüngsten Freisprechungsfeier der 1. Bayerischen Fleischerschule standen neben den deutschen Absolventen vor allem drei junge Österreicher im Rampenlicht.

Im historischen Salzstadel von Landshut wurden kürzlich die Absolventinnen und Absolventen des 457. Meisterkurses der Bayerischen Fleischerschule feierlich verabschiedet. Rund 150 Gäste nahmen an der Freisprechung teil, bei der zugleich die besten 20 Prozent des Jahrgangs 2024 mit dem Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung ausgezeichnet wurden. Seit ihrer Gründung 1928 gilt die Schule als renommierte Ausbildungsstätte für Fach- und Führungskräfte der Fleischbranche – auch über die Grenzen Deutschlands hinaus.

Drei Österreicher in Landshut

Auch drei junge Talente aus Österreich setzten mit ihrer Teilnahme ein starkes Signal für die heimische Branche. Julia Fröhlich (19) aus Wien (*Bild oben*), Theresa Kirchtag (20) aus Bergheim bei Salzburg und Michael Gratzl (23) aus Heidenreichstein zählen zu den Absolventen, die in Landshut nicht nur ihr Wissen vertiefen, sondern auch persönliche Erfolge feiern konnten.

Fröhlich, Absolventin der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn, entschied sich bewusst für die Meisterschule in Bayern: „In Österreich gibt es keine vergleichbare Ausbildung. Ich wollte mein Fachwissen erweitern und habe hier Freunde fürs Leben gefunden." Sie besuchte die Schule, nachdem sie einen Vortrag von Barbara Zinkl-Funk an ihrer Berufsschule gehört hatte. „Viele Bekannte, die schon hier waren, haben mir von der Schule erzählt, und ich fand, dass es in Österreich nichts Vergleichbares gibt." Während ihrer Zeit in Landshut konnte Fröhlich nicht nur fachlich viel mitnehmen, sondern auch persönlich wachsen. „Ich nehme vor allem Freunde fürs Leben mit, die Gemeinschaft hier ist sehr schön und familiär. Das hat mir den Aufenthalt besonders gemacht." Sie hebt hervor, dass die Schule eine angenehme Atmosphäre bietet, in der Lernen und Zusammenhalt Hand in Hand gehen. „Die Stadt Landshut ist auch sehr schön, ich habe die Zeit hier sehr genossen." Mit ihrer Ausbildung möchte Fröhlich künftig im Bereich Lebensmitteltechnologie und Fleischverarbeitung arbeiten.

Auch Theresa Kirchtag, die im elterlichen Schlachtbetrieb in Bergheim tätig ist, hebt den Praxisbezug hervor: „Es wurde auf alles eingegangen – nichts blieb unklar. Die Gemeinschaft war großartig, und ich nehme viele praktische Erfahrungen mit." Während ihrer Zeit in Landshut konnte Kirchtag vor allem wertvolle Fachpraxis sammeln.

Kirchtag hebt vor allem die familiäre Atmosphäre an der Schule hervor: „Das Miteinander war sehr schön. Man war nie allein auf seinem Weg, und ich bleibe auch nach der Ausbildung in Kontakt mit meinen Mitschülern." Mit ihrer Ausbildung möchte Kirchtag künftig im Bereich Fleischverarbeitung und Landwirtschaft weiterarbeiten. Gemeinsam mit einer Kurskollegin wurde sie zudem als Jahrgangsbeste ausgezeichnet.

Bayern ehrt Waldviertler

Schon im Vorjahr hatte sich ein Österreicher unter die Besten gereiht: Michael Gratzl aus Heidenreichstein, der nun mit dem Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung ausgezeichnet wurde. Gratzl führt mit seiner Familie den Gratzl Hof – Feiner Landgenuss und verbindet Handwerk mit Direktvermarktung: „Ich habe besondere Freude daran, regionale, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren." ■