



Bildung mit Erfahrung seit 1928

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

DAS WIRD 2026: BILDUNG NONSTOP UND MIT SOCIAL MEDIA LIVE DABEI

Die 1. Bayerische Fleischerschule bietet auch 2026 wieder ein vielseitiges Kursprogramm: von Meister- über Sommelierkurse bis hin zu innovativen Seminaren. Interessierte können vorab über die Social-Media-Kanäle der Schule wertvolle Informationen und einen Live-Eindruck vom Schulalltag gewinnen.

Zig Absolventen können stolz auf erfolgreiche Kurse an der 1. Bayerischen Fleischerschule zurückblicken. Auch im 97. Jahr der Schulgeschichte freut man sich auf zahlreiche Teilnehmer aus Österreich – wie auch Christoph Fürnschuß (28 Jahre, Metzgerei Fürnschuß aus Dobl-Zwaring), der aktuell den 458. Meisterkurs in Landshut besucht.

Drei Kompaktlehrgänge 2026

Fest im Terminkalender sind auch 2026 wieder drei Kompaktvorbereitungslehrgänge verankert, die in zwölf Wochen auf die Meisterprüfung vorbereiten. Anfang Jänner startet der erste davon; zahlreiche Teilnehmende aus Deutschland und Österreich sind bereits angemeldet. Ob klassische Zulassung durch die Lehrabschlussprüfung oder Sonderzulassung mittels anderen Bildungsabschlusses – gern berät das Schulteam hierzu. „Ebenso verhält es sich mit den Befreiungen“, erklärt Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk, „wer adäquate Abschlüsse nachweisen kann, wird gern von Prüfungen befreit.“ Die modulare Struktur des Kurses biete hierzu viele Möglichkeiten. Die Teile I und II, Fachpraxis und -theorie, der Teil III Betriebswirtschaft sowie Teil IV Arbeitspädagogik werden separat unterrichtet, und gleich im Anschluss folgt jeweils die Prüfung. „Ein enormer Vorteil“, findet Zinkl-Funk, „so können Kurse nach Bedarf und Zeit gebucht werden.“

Sommelier-Wissen 2026

Auch der erste Fleischsommelier-Kurs im neuen Jahr startet Ende Jänner, gefolgt vom Wurst- und Schinkensommelier im Februar. „Eine ideale Gelegenheit, um sich in der Nebensaison optimal auf das Ostergeschäft und die Grillsaison vorzubereiten“, rät Fritz Huber, fachtechnischer Leiter an der Fleischerschule. Die Märkte und das Verbraucherverhalten sind dynamischer im Wandel denn je, da ist frischer Input ein absolutes Muss. Beide Kurse wer-



den in kompakter Form in jeweils neun bzw. sieben Kurstagen abgebildet und sind ein abwechslungsreicher Mix aus Workshops, Vorträgen und Exkursionen. Ob Marketing, Kulinarik, Produktion oder Erzeugung – alle Facetten rund um die wertvollen Rohstoffe werden erarbeitet und erlebbar gemacht.

Infos über Website und Social Media

Die 1. Bayerische Fleischerschule legt großen Wert auf Transparenz und Authentizität. „Unsere Webseite ist eine solide Möglichkeit, um wertvolle Informationen rund um Kurse und Zahlen, Daten, Fakten zu finden“, stellt Zinkl-Funk fest. Eine weitere Quelle sind aber auch die beiden Social-Media-Kanäle, die bespielt werden. „Interessierte, aber auch Ehemalige haben die Möglichkeit, über Facebook (@1. Bayerische Fleischerschule Landshut) und Instagram (@1.bfs_landshut) beinahe live an unserem Bildungsalltag teilzunehmen, Einblick in die Kurse zu erhalten oder sogar bei Prüfungen mitzufiebern“, wirbt Zinkl-Funk.

Und so entdeckt man auch Christoph Fürnschuß immer wieder unter den Beitragenden. „Für mich war es die richtige Entscheidung, nach Landshut zu gehen!“, attestiert der angehende Meister. Durch seine Vorbildung als Koch war er auch im Ausland aktiv und sammelte bereits in London, New York, Basel und Hongkong Erfahrungen. Sein Können konnte Fürnschuß zudem 2017 bei der World-Skills-Berufsweltmeisterschaft in Abu Dhabi mit der Bronzemedaille unter Beweis stellen. Er wirbt für den Austausch unter Berufskollegen und weiteren Branchen wie der Gastronomie, um beim Konsumenten noch besser punkten zu können.

Auch diese Chance bietet Social Media: sich mit Gleichgesinnten auszutauschen und zu vernetzen, z. B. über die Kanäle der Fleischerschule. Und das kommt an! Erst kürzlich konnte der 5.000. Follower auf Facebook gefeiert werden! ■

Termine

Jänner und April, Landshut

459./450. Meisterkurs

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

MK 459 Teile I-IV:

07.01.–29.03.2026

MK 460 Teil I-IV:

13.04.–05.07.2026

Jänner, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen die trendigsten Cuts und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

Termin 31.01.–08.02.2026 und 28./29.03.2026

Februar, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 21.02.–27.02.2026

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

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

Termin: 13.04.–17.04.2026

Alle Infos

Tel.: +49/871/72 030
www.fleischerschule-landshut.de

