

90 Jahre Fleischerschule - das große Jubiläumsfest in Bayern

Am 22. September feierte die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ihr 90. Jubiläum. Beim Festakt gratulierten 150 Ehrengäste aus aller Welt dem Schulteam rund um die Familie Zinkl.



Seinen Anfang hat alles bereits irgendwann im Jahre 1927 genommen. Andreas Schöner führte die renommierte Metzgerei Schöner in Landshut, sein Bruder Max, ebenfalls Metzger, half im Geschäft mit und fertigte unter anderen feinste Pasteten an, die im Portal kunstvoll der Kundschaft präsentiert wurden. Seine große Handwerkskunst wurde in Kürze in ganz Landshut beliebt und bekannt – und so nahmen die Dinge ihren Lauf. Max wurde gefragt, ob er sein Wissen rund um die Metzgerkunst nicht in

Kursen die angehenden Meister lehren wolle. Gesagt, getan ... am 18. Mai 1928 hielt Max Schöner anlässlich einer Tagung des Bayerischen Metzgermeisterverbandes den ersten Kurs mit sechs Teilnehmern ab, und die 1. Bayerische Fleischerschule war geboren. Bereits 1932 hatte die Fleischerschule über die Grenzen Bayerns hinaus einen guten Ruf erlangt, sodass sich auch Adolf Pobaschnig aus Villach als erster Österreicher in Landshut zum Meister der Fleischerzunft ausbilden ließ.

Viele Jahre führte Max Schöner die Schule sehr erfolgreich, sein einziges „Problem“ war, dass er „nur“ Töchter als Nachkommen hatte - und eine Frau an der Spitze der Fleischerschule war damals undenkbar. Doch dann kam Dr. Herbert Huber, der „Studierte“ gewann zuerst das Herz einer Schöner-Tochter und später, als er sich von Max das Metzgerhandwerk lehren ließ, auch das Herz seines zukünftigen Schwiegervaters. Erst wurde der Schwiegersohn Dozent an der Schule, später Schulleiter und 1979 Inhaber.

Georg Zinkl übernahm 1993

Während dieser Zeit gelang auch dem gebürtigen Landshuter Georg Zinkl der große Coup: Er gründete den Metzger-Markt Zinkl und feierte als charismatischer Netzwerker, Kaufmann der alten Schule und Visionär in ganz Bayern große berufliche Erfolge. Dann begegnete er Herbert Huber - Georg Zinkl erzählte, es war im Szene-Stammlokal Sonne - und fortan war Zinkl in der 1. BFS, erst als Dozent und ab 1993 als geschäftsführender Gesellschafter. Und er packte ordentlich an: Er realisierte einen schmucken Neubau am Stadtrand mit Autobahnanbindung und praktischen und theoretischen Hörsälen, die DIN 9001-Zertifizierung 2011 oder auch die Neukonzeption von Kursen z. B. zum Betriebswirt des Handwerks, einen Master-Studiengang (2016), zum Fleischsommelier (2017) oder zum Wurstsommelier, der in wenigen Tagen Premiere feiern wird. Georg Zinkl ist es gelungen, die von Max Schöner ins Leben gerufenen Kursangebote zur renommiertesten privaten Lehrereinrichtung der

Branche zu entwickeln.

Das ist die Schulgeschichte, die weit über das Gewerbe hinaus Geschichte schrieb und am 22. September 2018 in einer eleganten Festgala in den Bernlochner Stadtsälen mit rund 150 Festgästen stilvoll gefeiert wurde. Viele prominente Gäste gaben sich ein Stelldichein und gratulierten mit launigen Grußreden den Jubilaren: Oberbürgermeister Alexander Putz nannte die 1. BFS ein „Aushängeschild für hervorragende Ausbildung im Handwerk“. Für Hans Schmidt, stv. Hauptgeschäftsführer der HWK Niederbayern-Oberpfalz, verbindet die Schule Tradition und Moderne perfekt und fragte in den Festsaal: „Was wäre die Welt ohne Handwerk?“ Bildung aus Bayern sei eben ein Exportschlager, befand BFS-Absolvent und MdB Alois Rainer, einziger Metzgermeister im Bundestag und Hans Graf, Vizepräsident der IHK Niederbayern, überreichte Barbara Zinkl eine Ehrenurkunde in Anerkennung der erfolgreichen Entwicklung und Verdienste der 1. BFS um die niederbayerische Wirtschaft.

Über 20.000 Absolventen

Der Österreichische Bildungsexperte Prof. Dr. Dr. Martin Stieger, der den Masterstudiengang von 1. BFS und FH Burgenland mitkonzipierte, freute sich über die gute Deutsch-Österreichische Freundschaft und sparte auch beim späteren Party-Talk nicht mit Lob: „Wer diese Schule absolviert, kann's wirklich.“ Und „können“ tun es viele: Über 20.000 Teilnehmer aus aller Welt kamen bis dato an die Isar; in Deutschland hat man 35 % Marktanteil, jeder vierte österreichische Meister wurde hier ausgebildet, und sogar in Japan und Korea hängen bereits Diplome.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at