

## 26 neue Fleischer-Meister: Weiße Fahne in Landshut

Auch drei Österreicher freuten sich über den meisterlichen Abschluss: Die ÖFZ gratuliert Katrin Steger, Julian Rieder und Erich Nicolas Diechtl.



26 erfolgreiche Teilnehmer des 437. Meisterkurses der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut**, dienach elf Wochen Büffeln ihren Meisterbrief erhielten. Unter den Absolventen aus drei Nationen befanden sich auch zwei junge Fleischhauer und eine Fleischhauerin aus Österreich. Ihr aller Dank galt der Lehrereinrichtung, die heuer 90-jähriges Bestehen feiert – sie überreichten dem Schulteam einen „Oscar“ für dessen Super-Performance.

Die Aussicht auf den begehrten Meistertitel lockte nicht nur

Handwerker aus ganz Deutschland, sondern so- gar einen aus Luxemburg an die Isar. Den längsten Anreiseweg hatte mit 657 km Thorsten Klemmer (20) aus Bleckede bei Hamburg, den kürzesten mit 12 km Alexander Kotzam (24) aus Altfrauenhofen. Eine der drei Damen im Kurs war Katrin Steger aus Radstadt im Salzburger Land, die just am Tag der Verabschiedung ihren 30. Geburtstag feierte. Sie hatte zuvor eine Ausbildung zur Köchin und die WIFI-Werkmeister- schule für Bio- und Lebensmitteltechnologie in Vöcklabruck sowie eine Fleischerlehre in der **Dorfmetzgerei Max Mann** in Hüttau absolviert. In der Produktion des neun Mitarbeiter zählenden Betriebes (eine Filiale betreibt man in Bischofshofen) wird sie auch künftig tätig sein.

Aus Hollersbach im gleichen Bundesland kommt Julian Rieder (28). Er besuchte die Hauptschule und Polytechnische Schule in seinem Geburtsort Mittersill, leistete dann 14 Monate bei der Militärmusik Salzburg ab. Seine Ausbildung in der **Metzgerei Feuersinger-Oberbräu** in Mittersill beendete er als Bester und siegte 2008 im Salzburger Lehrlings-Wettbewerb. Seinem Lehrbetrieb hält er auch künftig die Treue und hat sich als weiteres Ziel die Fortbildung zum Fleischsommelier gesetzt.

Die Farben der Steiermark vertrat Erich Nicolas Diechtl (19) aus Bad Mitterndorf. Er besuchte nach Volks- und Hauptschule eine einjährige landwirtschaftliche Fachschule, absolvierte seine Fleischerlehre im elterlichen Betrieb und schloss sie mit Note eins ab. Die **Fleischerei Erich Diechtl** mit Produktion und Verkauf an der Hauptstraße 31 in Bad Mitterndorf besteht seit über 100 Jahren, zählt heute 15 Mitarbeiter und beliefert u. a. die Gastronomie im steirischen Salzkammergut. Drei von bisher sieben Meistergenerationen arbeiten Hand in Hand; der Junior würde in Zukunft gern noch Erfahrungen in anderen Betrieben sammeln und eventuell eine Fortbildung zum Fleischsommelier anschließen.

Zum Abschluss des von den Landshuter Turmbläsern umrahmten Festakts sprach Konrad Treitinger die Absolventen

frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. Auf der Bühne erhielt jeder neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“; nach 35 Jahren Meistertätigkeit folgt die goldene Version. Schul-Gesellschafter Georg Zinkl überreichte zudem das Landshuter Schuldiplom, das seit der Gründung der 1. BFS durch Max Schöner im Jahr 1928 unverändert verliehen wird.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**