„Ein für uns unbezahlbares Dokument“

Absolvent:innen der Ersten Bayerischen Fleischerschule Landshut erhielten im Dezember ihren Meisterbrief

Andreas Schabbing (Mitte) freute sich über die Aus- zeichnung zum Kursbesten. Christian Läpple (links) und Barbara Zinkl-Funk (rechts) gratulierten.(©1.BFS)

„Damit haben Sie sich bereits jetzt schon das schönste Weihnachtsgeschenk gemacht.“ Mit diesen Worten gratulierte

Barbara Zinkl Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, den insgesamt 34 Absolventinnen und Absolventen des 449.

Aus ganz Deutschland und Österreich kamen die Teil- nehmerinnen und Teilnehmer des MK 449, um sich an der 1. BFS weiterzuqualifizieren.(©1.BFS)

Meisterkurses zu ihrem Erfolg und fügte hinzu: „Konservieren Sie dieses positive Gefühl, das Abfallen der wochenlangen Anspannung, das Realisieren, das große Ziel erreicht zu haben.“

Nach wochenlangem Lernen mit über 500 Unterrichtsstunden hieß es für die Jungmeisterinnen und meister nun endlich: „Bestanden!“. Damit konnten sie sich ihren persönlichen Fortbildungstraum erfüllen und wurden im Rahmen eines feierlichen Festakts im Landshuter Zeughaus mit dem lang ersehnten Meisterbrief belohnt – einem „für uns unbezahlbaren Dokument“, wie es Absolvent Peter Meller aus Pulheim in seiner Dankesrede ausdrückte.

Umfangreiche Weiterbildung in Theorie und Praxis

Um diese für sie so wertvolle Etappe zu erreichen, mussten sich die Kursteilnehmenden seit September fit machen in allen theoretischen und praktischen Bereichen der Meisterausbildung – „von A wie Aufschnitt bis Z wie Zivilklage“, so Zinkl-Funk.

Dabei scheuten die jungen Meisterinnen und Meister aus ganz

Deutschland und Österreich weder weite Anfahrtswege noch Zeit und Mühen, wozu auch die Produktion von über 130 Fleischund Wurstwaren zählte. Florian Lang, Vorsitzender des Prüfungsausschusses der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, betonte, welch komplexe Aufgabenstellungen die Prüflinge dabei lösen mussten:

In über 500 Unterrichtsstun- den eignen sich die Kursteil- nehmen Profikenntnisse aus Theorie und Praxis an.(©1.BFS)

„Sie haben Tolles geleistet!“ Gleichzeitig riet er, sich nicht auf den Lorbeeren auszuruhen, sondern das Erlernte weiter auszubauen – nach dem Motto von Leonardo da Vinci: „Armselig der Schüler, der seinen Meister nicht übertrifft.“

„Bunt gemischte Truppe“ aus Deutschland und Österreich

Im Namen der Klasse bedankten sich Erik Blahut, Michael Kothgasser, Peter Meller und Michael Resch bei den Dozierenden, Fachlehrern, Eltern und Freunden sowie dem gesamten Team der 1. BFS für die Unterstützung in dieser äußerst anstrengenden Zeit der vergangenen drei Monate.

Als „bunt gemischte Truppe“ aus allen Teilen Deutschlands sowie aus Österreich hätten sich die Kursteilnehmenden „in dieses Abenteuer gestürzt“ und seien dabei bis an ihre Grenzen gegangen – was sich letzten Endes aber ausgezahlt habe. Als Dankeschön überreichten sie Zinkl-Funk ein gerahmtes Kurs-Foto, mit dem sie sich traditionell in der sogenannten „Hall of

Fame“ der Schule verewigen.

Auszeichnungen für besondere Leistungen

Als Kursbester wurde Andreas Schabbing aus Heek (NordrheinWestfalen) ausgezeichnet. Der 23-Jährige erhielt neben seiner Meisterurkunde, dem Schuldiplom der 1. BFS und einer silbernen Anstecknadel mit dem Meister-M ein Landshuter Buchskranzerl sowie Weiterbildungsgutscheine im Wert von über 150 Euro für Kurse an der 1. BFS.

Über eine besondere Ehrung durfte sich auch der mit 18 Jahren jüngste Teilnehmer Michael Resch aus Langquaid (Bayern) freuen: Er wurde in die „Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks“ aufgenommen.

Notwendige Veränderungen bei einem der ältesten Gewerke

Christian Läpple, Vizepräsident der Handwerkskammer NiederbayernOberpfalz, sprach die Absolventinnen und Absolventen schließlich frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand undMeistertitel“.

In seiner Festrede gratulierte er zum Prüfungserfolg: „Lassen Sie sich heute feiern!“ Auch wenn die Meisterinnen und Meister aus unterschiedlichen Bereichen kämen – aus der Landwirtschaft, dem klassischen Handwerk oder dem Handel – so eine sie alle der Wunsch, „das Image der Branche zu verbessern und die Konsumenten für bewussten Fleischkonsum zu begeistern“.

Läpple bestärkte sie darin und betonte, dass der Metzgerberuf zwar zu den ältesten Gewerken gehöre, sich aber über dieJahre verändert habe. „Trends und technische Neuerungen machen auch vor der Fleischwirtschaft keinen Halt. Und das ist nichts Schlechtes!“

Vernetzt bleiben und weiter ausbilden

Zum Abschluss des Festakts, der von den Landshuter Turmbläsern unter Leitung von Horst Kirch musikalisch umrahmt wurde, bedankte sich ZinklFunk bei allen Absolventinnen und Absolventen „für das schöne Miteinander, die Zweibahnstraße aus Geben und Nehmen“. Sie rief dazu auf, der Branche treu zu bleiben, sich im Absolventenverband der 1. BFS zu vernetzen

und Interessierte für eine Ausbildung zu begeistern: „Wir brauchen den Nachwuchs.“

Mehr infos **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at