Meister-Quartett aus Austria

Vier Österreicher unter 32 erfolgreichen Absolventen im 433. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

Die Lerngemeinschaft im Schulgebäude an der Straubinger Straße 16 vereinte neben Berufskollegen aus ganz Deutschland auch vier Teilnehmer aus Österreich. Andreas Spanberger aus Gröbming in der Steiermark durfte den Meistertitel just an seinem 19. Geburtstag feiern. Er hatte nach Grund- und Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft eine Fleischerlehre in der Fleischerei Christian Tasch in Stein am der Enns absolviert. Nach erfolgreicher Gesellen- und Meisterprüfung hat er mittlerweile die sieben Mitarbeiter zählende Metzgerei seines Vaters Andreas Spanberger in Gröbming übernommen.

Maximilian Klaghofer (21) aus Mauerbach in Niederösterreich hat die HTL Hollabrunn im Fachbereich Lebensmitteltechnologie abgeschlossen und möchte als Jungmeister in Fleischereibetrieben Erfahrungen sammeln – möglichst auch im Ausland. Als Zukunftsperspektive sieht er den Einstieg in den ca. zehn Mitarbeiter zählenden Familienbetrieb seiner beiden Onkel: Herbert Klaghofer leitet die Produktion in Mauerbach, Helmut Klaghofer die Filiale im nahen Wien.

Michael Schweighofer (27) aus Götzens in Tirol legte als gelernter Koch noch eine Fleischerlehre im elterlichen Betrieb nach. Dieser wird von Vater Peter Schlaghofer geleitet und hat sechs Mitarbeiter. Hier wird der Juniorchef nach erfolgreicher Gesellen- und Meisterprüfung künftig als „Allrounder“ vor allem in der Produktion tätig sein.

Anna-Marie Merzinger (18) aus St. Georgen im Salzburger Land absolvierte nach neunjähriger Schulzeit eine auf zwei Jahre verkürzte Fleischerlehre beim Fleischwarenhersteller Franz Ablinger & Co. in Oberndorf bei Salzburg. Mit einer Abschlussnote von 1,0 stieg sie in den von Vater Walter Merzinger geführten Metzgerei-Gasthof in St. Georgen mit ein. In dem drei Mitarbeiter zählenden Familienbetrieb, der u.a. Wochenmärkte mit Fleisch- und Wurstwaren beliefert, wird sie auch künftig zwischen Wurstküche und Restaurant arbeiten. Langfristig ist eine Übernahme denkbar.

Alle vier Jungmeister wollen auch mögliche Weiterbildungen, z.B. zum Betriebswirt des Handwerks, im Blick behalten. Dies legte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl allen Absolventen ans Herz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at