

## „Trainingslager“ und andere Schauplätze

27 Teilnehmer des 424. Kurses an der Fleischerschule  
Landshut freigesprochen – darüber hinaus gab die  
Ausbildungsstätte einen Führungswechsel bekannt



Gerade einmal vier Wochen musste der Fußballweltmeister um seinen Titel kämpfen. Elf harte Wochen im „Trainingslager“ haben dagegen 27 Teilnehmer des 424. Meisterkurses an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1. BFS) mit ihren Trainern gearbeitet, um den Meistertitel zu erringen. Der Weg aber hat sich gelohnt. Die Junghandwerker hielten ihre Erlebnisse in einem faszinierenden Filmzuschnitt fest. Der gut zehnmündige Videorückblick auf das Kennenlernen von Stadt, Schule und Kollegen, die Praxis der Wurstproduktion, die Theorie von Betriebsführung bis Steuerrecht und die Meisterprüfung mit der Herstellung dekorativer Fleischplatten erlebte bei einer Feier im Bernlochner Redoutensaal seine Uraufführung. Gut 250 Gäste waren begeistert und applaudierten Sven Waitz, der seine Kurskollegen so professionell in Szene gesetzt hatte.

### **Richtige Taktik gefunden**

Ihnen gratulierte Barbara Zinkl – damals Schulleiterin und nun Geschäftsführerin der Schule – und befand, der „Trainerstab“ der Schule habe die richtige Taktik fürs Entscheidungsmatch gefunden. Gewonnen hätten es freilich die Meisterschüler mit einer Superleistung. Sie appellierte, in Zukunft für das Metzgerhandwerk zu werben, gegen den Fachkräftemangel zu kämpfen und sich im Betrieb für den Nachwuchs zu engagieren: „Werden Sie Trainer einer eigenen Mannschaft!“

Als „Schiedsrichter“ in der Meisterprüfung fungierte Florian Lang. Der Prüfungsausschussvorsitzende der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz bescheinigte den Jungmeistern hohes fachliches Können und ordentliches „Sitzfleisch“ beim Lernen. Er warnte davor, mit der bestandenen Prüfung auch einen Teil des aktiven Wissens wieder abzulegen.

Die Teilnehmer des 424. Meisterkurses seit Gründung der Schule 1928 brachten wieder internationales Flair nach Landshut.

Kamen sie doch nicht nur aus Bundesländern wie Bayern, Rheinland-Pfalz, Sachsen oder Thüringen – mit Michael Marbler (21) aus Gnas in der Steiermark und Anton Riepl (20) aus Gallneukirchen im Mühlviertel waren auch zwei Fleischhauer aus Österreich dabei; und mit Johann Smolencev (23) ein in Kasachstan geborener junger Mann.

„Wissen gibt es nicht für zwei Euro am Automaten – man muss es sich verdienen“, betonte Festredner Konrad Treitinger. Für den Vizepräsidenten der Handwerkskammer gehören die Jungmeister nun zur „ökonomischen Elite Deutschlands“. Der Meisterbrief sei Rüstzeug fürs berufliche Leben und stehe für ein intelligentes Verbundsystem von Wissen und Können. Das positive Image des Fleischerfachgeschäfts und das Vertrauen des Verbrauchers müsse man aber täglich mit Service, Regionalität, Transparenz, Beratung und Topprodukten neu gewinnen, um sich von Massen Anbietern abzugrenzen. Und um junge Leute für den Beruf zu begeistern. „Tun Sie Ihr Bestes dafür“, mahnte Treitinger. Er ist überzeugt: „Das handwerkliche Original lebt und wird sich auch künftig behaupten.“

Für die Kursteilnehmer dankte Felix Ruppenthal den Dozenten und den Schulverantwortlichen mit witzigen Präsenten und einem gerahmten und signierten Kursfoto. Der 22-Jährige freute sich vor allem darüber, dass aus lauter „Einzelkämpfern“ in elf Wochen eine verschworene Kursgemeinschaft geworden sei, in der jeder jeden unterstützt habe. Da habe sich eine tolle Dynamik entwickelt, die Stress oft in Spaß verwandelt habe. Er zog den Hut vor dem, „was wir gemeinsam erreicht haben“. Zum Abschluss der Feier, die die Landshuter Turmbläser unter Leitung von Horst Kirch musikalisch umrahmten, sprach Treitinger die Absolventen frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“.

### **Führungswechsel**

Aber dies ist nicht die einzige Neuigkeit: In der 1. BFS ist ein Generationswechsel vollzogen worden: Dem bisherigen stellvertretenden Schulleiter Max Ebner wurde zum 1. Juli die

Schulleitung übertragen. Seine Vorgängerin Barbara Zinkl übernahm, wie bereits erwähnt, die Geschäftsführung. Und der bisherige geschäftsführende Gesellschafter, Georg Zinkl, betreut künftig vorwiegend das Auslandsgeschäft – besonders Österreich. Dadurch ist der angestrebte Generationswechsel an der 1. BFS vollzogen und der konsequente Verjüngungsprozess in der Führung der Traditionseinrichtung abgeschlossen, verlautet es aus der Schule. Auch das Dozententeam um den ersten Fachlehrer Roland Rauscheder wurde in jüngster Vergangenheit durch junge, innovative Fachkräfte ergänzt.

Der neue Schulleiter Max Ebner ist gelernter Metzger, 30 Jahre alt und stammt aus Niederbayern. Dort führen seine Eltern eine mittelständische Metzgerei. Nach der Meisterprüfung im Jahr 2004 absolvierte Ebner an der Landshuter Schule 2005 auch den Kurs zum Betriebswirt des Handwerks und wurde für hervorragende Prüfungsleistungen mit dem Meisterpreis der bayerischen Staatsregierung ausgezeichnet. Im Anschluss wechselte er in die berufliche Ausbildung und Rehabilitation an einem überregionalen Bildungszentrum. Seit 2012 ist er als nebenberuflicher Dozent an der 1. BFS für die Fächer Fachtechnologie und HACCP verantwortlich. Seit Jänner 2014 war er hauptamtlich als stellvertretender Schulleiter tätig und arbeitete sich gründlich in alle relevanten Bereiche ein.

Barbara Zinkl ist 33 Jahre alt, gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau, Handelsfachwirtin (IHK) und Betriebswirtin des Handwerks. Die Verkaufsleiterin und Dozentin mit Schwerpunkten wie Verkauf, betriebliche Eigenkontrolle und Personalführung war seit April 2009 als Schulleiterin tätig und folgt nun ihrem Vater in die Geschäftsführung der 1. BFS.

Seit die 1928 von Max Schöner gegründete Fleischerschule im Jahr 1992 von einer Personengesellschaft in eine GmbH umgewandelt wurde, war Georg Zinkl neben Dr. Herbert Huber Teilhaber. Die vergangenen 22 Jahre trug Zinkl zudem die Hauptverantwortung im betrieblichen Ablauf. Der heute 65-jährige war Motor des Neubaus 1998 und schaffte es, die

Marktanteile der 1. BFS erheblich zu steigern, sie in den neuen Bundesländern wie über die deutschen Grenzen hinaus bekanntzumachen. (Red./Buch)

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