

„Als Meister habt’s uns wieder!“ - in Landshut wurden neue Meister geehrt

„Als Gesellen habt’s uns weggegeben, als Meister habt’s uns wieder!“ So einfach lassen sich zwölf Wochen Büffeln und Prüfungserfolge in vier anspruchsvollen Theorie- und Praxisteilen zusammenfassen. Drei von 32 erfolgreichen Absolventen im 448. Landshuter Kurs aus Österreich - Internationales Flair



Internationales Dream-Team: die Teilnehmer des MK 446 mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk (2. Reihe, r.), den Fachlehrern Fritz Huber (2.v.r.) und Michael Spitzauer (l.).(©BFS)

Franz Xaver Sterr (19) aus Neukirchen bei Hl. Blut, einer von vier Klassensprechern des 448. Meisterkurses der **1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut**, dankte damit Eltern, Arbeitgebern und Dozenten der 1.BFS für die Unterstützung in einer anstrengenden, aber auch fröhlichen Zeit.

31 Fleischer und eine Fleischerin aus drei Ländern holten sich

den ersehnten Meistertitel und brachten internationales Flair an die Isar. Im Kurs fanden junge und erfahrene Fleisch-Profis aus Handwerk, Industrie und Handel aus ganz Deutschland zusammen – mit drei Kollegen aus Österreich und einem aus Luxemburg.

Franz Lindlbauer aus Eggelsberg

Die Farben Niederösterreichs vertrat Franz Lindlbauer (19) aus Eggelsberg. In Braunau am Inn geboren, absolvierte er nach der Pflichtschule eine Landwirtschaftliche Fachschule und danach mit gutem Erfolg eine verkürzte Ausbildung zum Fleischer bei der **Firma Ablinger** in Oberndorf bei Salzburg. Nach seinem Wehrdienst kam er nach Landshut zum Meisterkurs.

In der Zukunft will er sich praktisch-beruflich weiterbilden und Erfahrungen in Betrieben im In- und Ausland sammeln, z.B. in Italien. Später möchte er den 1965 von Großvater Franz gegründeten **Familienbetrieb** in Eggelsberg in der dritten Generation übernehmen; heute wird er von Vater Franz und Mutter Marion geleitet und zählt sieben Mitarbeiter (zwei Metzger, fünf Fachverkäuferinnen).

Stefan Schultes aus Zell am See

Aus Zell am See im Salzburger Land kam Stefan Schultes (21) nach Landshut. Er hatte zuvor eine dreijährige **Landwirtschaftsschule in Bruck** mit Abschluss als landwirtschaftlicher Facharbeiter und eine Metzgerlehre bei der **Metzgerei Ablinger in Oberndorf** bei Salzburg absolviert.

Im elterlichen Betrieb übernahm er seit November 2020 Aufgaben von Produktion über Vertrieb und Wareneinkauf bis Zerlegung und Schlachtung, Nach der Meisterprüfung will er den Winter (Saison) noch im Familienbetrieb bleiben und im Frühjahr sich nach anderen Betrieben umschaun, um neue Erfahrungen zu sammeln. Später möchte er den 1949 gegründeten elterlichen Betrieb in dritter Generation übernehmen. Auch

Weiterbildungen als Fleischsommelier und eventuell Betriebswirt des Handwerks könnte er sich vorstellen.

Maximilian Windhaber aus Hainersdorf

Dritter im Bunde der erfolgreichen österreichischen Teilnehmer war Maximilian Windhaber (21) aus Hainersdorf in der Steiermark. Er besuchte nach der Volks- und Hauptschule in Großsteinbach die **Private HTL** für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn und legte dort 2021 seine Reife- und Diplomprüfung, ab, zudem hat er die IFS-Zertifizierungs-Prüfung und die QM-Manager-Prüfung bestanden.

Beruflich tätig ist er in der Produktion im elterlichen Betrieb, der **Metzgerei Peter Windhaber in Großhartmannsdorf**. „Mit dem Bestehen der Meisterprüfung ist ein großer Traum für mich in Erfüllung gegangen“, sagt der Jungmeister. Damit werde ihm ermöglicht, den 1987 von Großvater Peter Windhaber und 2007 vom Vater neu gegründeten Meisterbetrieb weiterzuführen.



Erfolgreiches Trio: Christian Läßle (l.) und Barbara Zinkl-Funk gratulierten den frisch gebackenen österreichischen Jungmeistern Maximilian Windhaber, Stefam Schultes und Franz Lindlbauer (v.l.).(©BFS)

Kurs ohne pandemiebedingte Unterbrechung

Schul-Geschäftsführerin **Barbara Zinkl-Funk** gratulierte vor ca. 100 Gästen (darunter auch Familienangehörige und Freunde der Jungmeister) zum Prüfungserfolg nach mehr als 500 Unterrichtseinheiten. Dabei mussten sich die Absolventen durch Themen von Buchführung und Lebensmittelhygiene bis zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik in der Fachtheorie kämpfen.

Im Praxisteil umfasste der Lehrplan überdies Themen wie Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, Perfektionierung von Verkaufsgesprächen oder Warenpräsentation. Herausforderungen und eine Art „Ernst des Lebens“, die unter den Augen von Prüfungsausschussvorsitzendem Florian Lang von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz „gemeistert“ werden mussten.

Das sei bestens gelungen – und der Kurs ohne pandemiebedingte Unterbrechungen verlaufen. Wie tagesaktuell dessen Ausrichtung ist, zeigt das Thema der zur Prüfung gehörenden Warenpräsentation: „Bavaria meets Ukraine“.

Vereint in der Liebe zur Qualität

Als Festredner würdigte HWK-Vizepräsident Christian Läßle die Absolventen als „vereint in der Liebe zur Qualität“. Metzger stellten Köstlichkeiten her und stünden für Kundenorientierung und Verlässlichkeit. In ihrem Beruf drehe sich seit Jahrhunderten alles um Genuss. Verständnis für High-Tech-Geräte sei dabei heute ebenso gefragt wie Kreativität. Metzger seien „Allrounder“ und stünden für individuelle Angebote statt Fleisch als Massenware, für Regionalität und Herkunftsgarantie.

Dank Ehrgeiz und Disziplin seien die Kursteilnehmer nun wahre „Meister Ihres Fachs“. Ihre Fortbildung in Fachbereichen von Betriebswirtschaft bis Schlachttierbeurteilung, von neuen, trendigen Rezepturen bis zu Biochemie sei genau die richtige Entscheidung gewesen und der Meistertitel eine wichtige Etappe im Berufsleben. Ob selbstständig oder als Führungskraft – diese Investition mache sich bezahlt, top-ausgebildete Fachkräfte seien gefragt. Sein Fazit: „Seien Sie stolz und selbstbewusst – Sie machen einen tollen Job!“



HWK-Vize Christian Läßle verlieh den Absolventen den Meistertitel (Bachelor Prof.).(©BFS)

Abendteuer „Meisterkurs“

Das vierköpfige Klassengremium überreichte kleine Präsente an die Lehrkräfte und ein großformatiges Kursfoto für die „Hall of Fame“ der Schule an Barbara Zinkl-Funk. Diese appellierte an die Jungmeister, der Branche treu zu bleiben und Nachwuchs für das Fleischerhandwerk zu begeistern. Unsichere Zeiten – von Pandemie bis Ukraine-Krieg – seien heute leider die neue

Normalität. Umso wichtiger sei es, den Erfolg beim Abenteuer „Meisterkurs“ und den Moment des kollegialen Miteinanders zu genießen.

Zum Abschluss des von den Landshuter Turmbläsern unter Leitung von Horst Kirch umrahmten Festakts sprach Christian Läßle die Absolventen frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“ (der in moderner Zeit auch als „Bachelor Professional“ gilt). Jeder erhielt von der HWK neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“ – nach 35 Jahren Meistertätigkeit kann die goldene Version folgen. Von der 1.BFS gab es das exklusive Landshuter Schuldiplom, das seit Gründung der Lehreinrichtung 1928 unverändert verliehen wird.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at