

Bayern und Austria beim IFFA-Familientreffen vereint

Die Fleischerschule präsentierte in Frankfurt Neuheiten und hatte Melanie Rinner aus Graz – BIM Plautz, Prof. Manfred Winkler, Dominik Angelmayr & viele Ehemalige zu Gast.



Eine bayerisch-österreichische Erfolgsgeschichte, die auf der IFFA 2022 mit dem Bayerischen Staatspreis gekrönt wurde: 1. BFS-GF Barbara Zinkl-Funk (r.) und Fachlehrer Fritz Huber (l.) mit Fleischermeister Helmut Rinner jun. und Jungmeisterin Melanie Rinner aus Graz. © 1. BFS

Die Internationale Fleischerei-Fachausstellung **IFFA in Frankfurt** ist Geschichte. Und bei aller Weltläufigkeit war sie

doch auch ein echter bayerisch-österreichischer Familientreff. Am 40 m² großen Stand der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut** in Halle 12 empfing das Messteam in traditioneller Tracht viele ehemalige Schüler und „Promis“ aus der Alpenrepublik zu Gesprächen – und um über neue Angebote wie den 5-Tage-Kurs zum „Grillexperten“ ab 5. September und einen Wild-Produktions-Workshop am 17. und 18. September zu informieren. 1. BFS-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk war begeistert: „Es war, als seien viele ausgehungert nach einem persönlichen Wiedersehen – so wie wir auch!“ Bereits am ersten Messtag war Österreichs Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz** zu Gast, um über die Wichtigkeit der hochwertigen Durchführung von Meisterkursen in Deutschland und Österreich zu sprechen. Der Fleischermeister aus Klagenfurt am Wörthersee, begleitet von Verkaufsmanager Harald Lange, hat einen Draht zur 1. BFS: Sohn Thomas (34), inzwischen Produktionsleiter im zwei Filialen zählenden Familienbetrieb, absolvierte seinen Meisterkurs 2009 in Landshut.



BIM Raimund Plautz (r.) mit Barbara Zinkl-Funk und Verkaufsmanager Harald Lange. © 1.BFS

Messehighlight und Erfolgsgeschichte

Ein Messehighlight und eine Erfolgsgeschichte: Bei der IFFA 2019 besuchte die Metzgerfamilie **Rinner** aus Graz den Stand

der 1.BFS und informierte sich für Tochter Melanie über die Möglichkeit eines Meisterkurses –, nun wurde ihr in Begleitung ihres Papas Helmut der Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung überreicht. Die heute 24-Jährige hatte ihren Meisterkurs 2021 und als eine der 20 % Besten des Jahres im Freistaat abgeschlossen. Bereits weit über 100 Meister, Fleischsommeliers etc. aus Österreich haben Kurse an der 1. BFS besucht. Am Messestand hieß man jetzt u. a. die Südtiroler Familie Kofler willkommen, bei einem Messestammtisch mit über 30 Ehemaligen in einer Äppelwoi-Wirtschaft u. a. Dominik Angelmayr (26) aus Altenburg, Absolvent im Jahr 2021. Die fachliche Expertise der Ausbilder an der 1. BFS stellte in Frankfurt Prof. DI Manfred Winkler aus Hadersdorf (NÖ) unter Beweis: Der Sensorik-Dozent und Oenologe war als Juror bei den Qualitätswettbewerben des deutschen Fleischerverbands aktiv, um Würstchen und Konservenware zu bewerten.

Termine

17. & 18. September, Landshut

„wilder“ Produktions- Workshop: Zerlegung, Zerwirken & Wursten mit Wild Wildspezialitäten erfreuen sich größter Beliebtheit. Dozent Jan Schemmer zeigt die nachhaltige, ganzheitliche Verwertung von Wild „from nose to tail“ und vermittelt die Herstellung von Wildwürsten und anderen Erzeugnissen. Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Jänner & April Landshut

450. & 451. Meisterkurs Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meister- Lehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

Der Terminplan - MK 450 Teile I-IV: 9. 1.-1. 4. 2023

MK 451 Teile I-IV: 17. 4.-8. 7. 2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

November & Jänner, Landshut

Fleischsommelier Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertifikat ab.

Der Terminplan - November 5.-13. 11. & 3. 12. 2022 -
Jänner 21.-29. 1. 2023 & 4. 2.2022

Alle Infos & Anmeldung: [www. fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at