

Das Lehrkonzept in Landshut: Wo der Fleischer zum Meister wird

Fachliche Expertise und persönliche Betreuung: Die 1. BFS setzt auf ein ganzheitliches Lehrkonzept. Viele Österreicher:innen wurden so schon zu erfolgreichen Meister:innen.



Praxisnah und persönliche Betreuung:

In den Meisterkursen der Fleischerschule Landshut haben auch Teilnehmer mit weniger Produktionserfahrung die Möglichkeit, unter Anleitung der Fachlehrer an modernen Maschinen – wie hier am Kutter – zu üben.

Die Meisterprüfung ist für junge Fleischer die erste wichtige Stufe auf der beruflichen Karriereleiter. Um diese zu erklimmen, ist intensives Büffeln und Training in Themenbereichen wie Fachtheorie, Fachpraxis, Betriebswirtschaft, Recht und Arbeitspädagogik nötig. Ohne gute

Anleitung und Betreuung ist das natürlich kaum zu schaffen.

Auf die Vermittlung dieses meisterlichen Wissens hat sich die **1. Bayerische Fleischerschule** in Landshut spezialisiert. Seit ihrer Gründung 1928 wurden hier über 20.000 Meister ausgebildet. Unter ihnen waren in den vergangenen Jahren auch über 60 Fleischhauer:innen aus Österreich, die sich in einem zwölfwöchigen Vollzeitkurs (auch modulweise buchbar) auf die Prüfung durch die Handwerkskammer vorbereiteten und danach ihren Meisterbrief mit nach Hause nehmen konnten.

Bundesländer geben Zuschüsse

Die Liste der erfolgreichen Absolventen reicht von A wie Martin **Ablinger** (Oberndorf im Salzburger Land) bis Z wie Michael Zlabinger (Theiß, Niederösterreich). Auch Fachlehrer wie Herbert Gruber aus Linz sind ehemalige „Landshuter“; Dozenten wie Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn) geben hier ihr Fachwissen weiter.

Die 1. Bayerische Fleischerschule ist nach ISO 9001:2015 für ausgezeichnete Bildungsqualität zertifiziert. Ihre drei Meisterkurse jährlich sind auch in vielen österreichischen Bundesländern als förderfähig anerkannt, Beratung dazu ist für Interessenten gratis und inklusive.

Apropos: Persönliche Betreuung z. B. bei Vermittlung privater „Meister-WGs“ oder beim intensiveren Lernen vor Prüfungen steht für Schulleiterin Barbara Zinkl ganz oben: „Das macht unser Landshuter Modell und die Beziehung zu unseren Schülern so besonders.“ Über 500 von ihnen sind Mitglied im Absolventenverband, treffen sich regelmäßig oder „netzwerken“ virtuell.

Ganz wichtig im Meisterkurs ist die fachliche Expertise. Im modernen Schulgebäude der 1. BFS mit Hörsaal und Werkstatt lehren erfahrene Praktiker und Fachlehrer, produzieren mit den Teilnehmern eine Palette von über 135 Wurstsorten und schulen sie an modernen Maschinen. Die Verkostung und sensorische Analyse gehört ebenso zum Lehrplan wie die Entwicklung neuer Produkte nach Ernährungstrends (z. B. Convenience). Und natürlich alle wichtigen Aufgaben von Meistern im Betriebsalltag – von Buchhaltung über Kalkulation bis zur Lehrlingsausbildung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at