

Die wichtige Schnittstelle für europäische Fleisch & Wurst-Kultur-Highlights

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) präsentiert sich auf der diesjährigen IFFA erneut als zentrale Anlaufstelle für Fachwissen und Netzwerkbildung. Neben bewährten Formaten wie dem Absolventenabend und einem exklusiven Gewinnspiel bietet der Messestand auch einen internationalen Treffpunkt für Fachleute und Interessierte.



Volles Haus am Messestand der 1. Bayerischen Fleischerschule – netzwerken und informieren. © 1.BFS

Die Vorfreude auf die heurige **IFFA** in Frankfurt am Main ist an der **1. Bayerische Fleischerschule Landshut** bereits deutlich zu spüren. „Seit Monaten arbeiten wir an Projekten, die wir am weltgrößten Branchentreff präsentieren möchten“, verrät Geschäftsführerin **Barbara Zinkl-Funk**. Aber auch bewährte Formate wie der gesellige Abend des Absolventenverbands und

das Gewinnspiel für einen Kurs nach Wahl sind bei der heurigen IFFA wieder fest im Programm verankert. Gut zu wissen: Gratis Eintrittskarten für die Messe sind über das Office für Ehemalige erhältlich.

Teilnehmende aus der ganzen Welt

In Halle 12, Stand F30 ist es Interessierten, Freunden und Absolventen täglich möglich, sich international auszutauschen und beraten zu lassen. Die weltoffene Ausrichtung liegt der Bildungseinrichtung im Blut: Bereits seit 1928 kommen Teilnehmende aus der ganzen Welt nach Bayern, um sich an der renommierten Meisterschmiede weiter- und fortbilden zu lassen. Und daraus entstehen nachhaltige Netzwerke: So zählen auch zahlreiche österreichische Meisterinnen und Meister zu den Absolvierenden. Viele reichen auch heuer wieder Qualitätsprodukte ein und stellen sich der kritischen IFFA-Jury, um Medaillen aus Frankfurt mit heimzubringen.



Alle Jahre wieder: Zu gewinnen gibt es einen Bildungsgutschein für einen Kurs nach Wahl. © 1.BFS

Individuelle Kursangebote

Interessierte profitieren am Messestand von einer ganzheitlichen Bildungsberatung. Die Bildungsklassiker wie **Meisterprüfung** und **Sommelierkurse** stehen für Deutschsprachige im Fokus. Für das internationale Publikum gibt es selbstverständlich individuelle maßgeschneiderte Kursangebote. Auch das beliebte Gewinnspiel findet wieder statt: Zu gewinnen gibt es einen Kurs nach Wahl. Die Teilnahme ist ausschließlich am Stand der 1. Bayerische Fleischerschule möglich.

Messestammtisch in Sachsenhausen

Am Samstag, dem 3. Mai, veranstaltet am Abend der

Absolventenverband den traditionellen Messestammtisch in Sachsenhausen. Vorsitzender Rudolf Jacobs freut sich, bei „Haxe und Äppelwoi“ viele Ehemalige und Freunde begrüßen zu dürfen. Eine gute Gelegenheit, sich auszutauschen und gemeinsam in Frankfurts Kulinarik einzutauchen.

Zwei Messe-Neuigkeiten

Gleich zwei Messe-Neuigkeiten werden zur IFFA präsentiert: Die fünfte „**Gourmetsafari**“ führt nach Südkorea und widmet sich dem hochwertigen Fleischgenuss. Metropolen wie Seoul werden ebenso besucht wie Erzeuger hochwertiger Qualitätsprodukte im ländlichen Bereich. Ein kulturelles Rahmenprogramm rundet die sechstägige Fachreise ab, ebenso der Besuch der „**1. Koreanischen Bayerischen Fleischerschule**“, die 2018 eröffnet wurde. Anmeldungen sind am Messestand bereits möglich. Ein weiteres Highlight ist die Präsentation eines Fach-Booklets für Interessierte, das exklusiv in der Fleischerschule in Zusammenarbeit mit **DI Manfred Winkler**, Dozierender und Experte im Bereich Sensorik, entwickelt wurde. Diese hilfreiche Broschüre ist ein Must-have für alle Fleischgenießer, Fleisch-, Wurstoder Schinkensommeliers. Am Montag, dem 5. Mai, ist DI Winkler zu Gast am Messestand und wird die Genesis dieses Booklets inklusive Handhabung genau erläutern. Das Booklet ist am Messestand erhältlich und wird auf Wunsch auch persönlich signiert. „Wir sehen uns als Schnittstelle und Botschafter für die europäische Fleisch- und Wurstkultur“, stellt Zinkl-Funk fest, „wir freuen uns auf spannende Gespräche, interessante Kontakte und ein herzliches Wiedersehen.“

Termine

März, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ, von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 24.03.-28.03.2025

April, Landshut

457. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen
MK 457 Teile I-IV:

Termin 28.04.-20.07.2025

Juni, 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.

Termin 21.06.-29.06. und 19./20.07.2025

September, Landshut

458. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 458 Teile I-IV:

Termin 01.09.-23.11.2025

Oktober, 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.

**Termin 18.10.-26.10. und
22./23.11.2025**

**Alle weiteren Infos finden Sie unter:
www.fleischerschule-landshut.de**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at