

## Fleischermeisterin Bettina Wimpissinger ausgezeichnet

Kürzlich wurde den besten Absolventinnen und Absolventen der Meisterkurse an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut im Rahmen einer Feierstunde eine besondere Ehre zuteil: die Verleihung des Meisterpreises der Bayrischen Staatsregierung.



*Barbara Zinkl-Funk sowie Christian Läßle mit den Geehrten Christian Weide (Chemnitz), Bettina Wimpissinger (Angath), Matthias Amang (Triftlfing), Cayenne Holzer (Großbergerdorf), Stefanie Stockhammer (Tittmoning), Matthias Scheibenzuber (Vilshofen), Bastian Brenninger (Niederstraubing), Maximilian Klare (Borgentreich), Stefanie Dietl (Schorndorf) und Katrin Barth. (v.r.n.l.). © Beigestellt*

Jährlich nehmen ca. 100 interessierte Metzgerinnen und Metzger aus ganz Deutschland, Österreich und Südtirol die langen Anfahrtswege auf sich, um an der Traditionsinstitution, die bereits 1928 von Max Schöner gegründet wurde, die **Meisterausbildung** zu absolvieren. Die besten 20 Prozent der

Absolventen eines Jahrgangs werden stets mit einer ganz besonderen Urkunde ausgezeichnet. Der „**Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung**“, unterzeichnet von Hubert Aiwanger, Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, gilt als Wertschätzung für überdurchschnittlich erfolgreiche Teilnehmende.

Darunter auch die Österreicherin **Bettina Wimpissinger** aus Angath im Bezirk Kufstein, die im Juli 2023 ihre Meisterausbildung in Bayern erfolgreich abschloss. Nach der Matura studierte Wimpissinger Wirtschaft und Management – Wahlmodul: Marketing, Organisationsentwicklung und Innovation. Aktuell arbeitet sie im elterlichen Betrieb **Fleischerei Wimpissinger** und wird diesen später übernehmen. Sichtlich stolz und strahlend nahm Wimpissinger in Begleitung ihrer Familie das Ehrendekret entgegen.



## Vom Gesellen zum Meister

**Barbara Zinkl-Funk**, Schulleiterin der 1. Bayerischen Fleischerschule betont in ihrem Grußwort: „Ihr Know-how und Ihr überdurchschnittliches Engagement macht Sie zu besonders begehrten Führungskräften in der Branche.“ Zum Festakt waren neun Preisträger erneut angereist, um die Urkunde persönlich aus den Händen vom Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern – Oberpfalz Christian Läßle sowie der Schulgesellschafterin **Katrin Barth** und der Schulleiterin entgegenzunehmen. Läßle gratulierte den Ausgezeichneten herzlich und wünschte alles Gute für die weitere Laufbahn. Barth appellierte an die Geehrten: „Sie können einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Branchenimages leisten und eine Lanze für nachhaltigen, wertschätzenden Fleischkonsum brechen.“ Alle Geehrten erhielten neben der Schmuckurkunde einen Bildungsgutschein für Kurse an der **1. Bayerischen Fleischerschule**.

### Anmeldung & Infos:

1. Bayerische Fleischerschule,  
Tel. +49/871/72030 - [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

## Termine

### September & Jänner, Landshut 455. & 456. Meisterkurs

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

MK 455 Teile I-IV:  
03.09.-24.11.2024  
MK 456 Teile I-IV:  
08.01.-30.03.2025

### Juni & 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.

Die Termine

08.-16.06. & 29./30.06.2024 07.-15.10. & 23./24.11.2024

### **November, Landshut**

**Wurst- und Schinkensommelier** - Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche über die Jahrhunderte entwickelte Rezepturen und Herstellungsverfahren machen den Unterschied. Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 09.11.-15.11.2024

### **März 2025, 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

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