

Frauenpower für zwei Familienbetriebe

Als Beste von 32 Absolventen aus Deutschland und Österreich haben Luisa Botte aus Hartenfels im Westerwald und Katrin Gössl aus Tettngang am Bodensee den 446. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut abgeschlossen.



Mit Bildungsgutscheinen der 1.BFS im Wert von jeweils 150 Euro und einem guten Tropfen würdigte Barbara Zinkl (l.) die hervorragende Leistung von Katrin Gössl (Mitte) und Luisa Botte. □(© 1BFS)

Beste im Meisterkurs 446: Mit einer Durchschnittsnoten von knapp unter 2,0, errechneten sich zwei junge Frauen eine Spitzenleistung in der Fleischerschule Landshut. Für diese Leistung wurden sie von der 1.BFS geehrt und mit Weiterbildungsgutscheinen im Wert von jeweils 150 Euro bedacht.

Meisterliche Frauenpower

Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl bescheinigte beiden eine perfekt ausgewogene Bildungstiefe in allen Teilen der Meisterprüfung (Fachpraxis, Fachtheorie, Betriebswirtschaft/Recht, Arbeitspädagogik): „Sie haben Ihr Wissen in den Einzelprüfungen optimal abgerufen – darauf können Sie stolz sein.“ Den Betrieben gratulierte Zinkl zu mehr „Frauenpower“: „Sie haben sich Ihre Betriebsnachfolge gesichert!“ Bei der Verabschiedung der Meisterschüler vor gut 100 Gästen in den Bernlochner Stadtsälen schlossen sich der Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, als Festredner und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth den Glückwünschen an.

Jungmeisterin Lisa Botte

Beiden Geehrten wurde das Fleischerhandwerk quasi in die Wiege gelegt: Die 22-jährige Luisa Botte entstammt der von Opa Edgar und Oma Alma Botte 1963 gegründeten „Burgmetzgerei Botte“ mit Hauptsitz und Produktion in Hartenfels und einer Filiale im 20 km entfernten Ransbach-Baumbach. Nach dem Abitur und zwei Semestern Studium Grundschullehramt (Englisch/Erkunde) an der Uni Koblenz entschloss sich Luisa zur Überraschung ihrer Familie zu einer Fleischerlehre im elterlichen Betrieb, der heute 30 Mitarbeiter zählt. Sie verkürzte diese auf zwei Jahre, schloss sie im Juni 2021 als Innungsbeste ab und holte sich den Landessieg im Leistungswettbewerb der Handwerksjugend in Rheinland-Pfalz.

Als Jungmeisterin will sie weiterhin im Familienbetrieb arbeiten, in der Produktion wie im Verkauf als „Mädchen für alles“, künftig aber auch in viele Betriebe hineinschnuppern, neue Inspiration sammeln und Kontakte in der Fleischbranche knüpfen. Langfristig ist die Selbstständigkeit mit Übernahme des elterlichen Betriebes ihr Ziel. Und auch weitere Fortbildungen hat die lerneifrige Fleischermeisterin bereit ins Auge gefasst – z.B. zur „Betriebswirtin der Handwerks“ und zur „Fleischsommelière“.

„Ich habe einfach Handwerkerblut in mir“ - Karin Gössl

Die 27-jährige Katrin Gössl absolvierte nach dem Abitur 2012 ein Studium der Betriebswirtschaft im Gesundheitswesen und schloss es 2017/2018 als „Bachelor of Arts“ ab. Nach gut einem Jahr Arbeit als Controllerin in einem Städtischen Klinikum entschloss sie sich, zu ihren Wurzeln zurückzukehren und eine Metzgerlehre im elterlichen Betrieb zu beginnen: „Ich habe einfach Handwerkerblut in mir.“

Die Ausbildung in der Metzgerei Gössl im baden-württembergischen Tettngang schloss sie im Juli 2020 als Beste der Innung und der gesamten Kreishandwerkerschaft Bodenseekreis ab und erhielt dafür den Nachwuchsförderpreis (ein VW-Up für ein Jahr). Nach der Gesellenprüfung absolvierte sie zwei Kurzpraktika in anderen Betrieben und möchte auch in Zukunft versuchen, so „Betriebsblindheit“ vorzubeugen.

Die Metzgerei ihrer Familie, 1958 erworben durch Opa Gerhard Gössl (Meisterprüfung in Landshut 1955), 1990 übernommen durch ihre Eltern Claudia und Rainer Gössl (Meisterprüfung in Landshut 1984), zählt heute ca. 25 Mitarbeiter (davon fünf in der Produktion, ca. 15 im Verkauf). Hier ist die Jungmeisterin als rechte Hand ihres Vaters überwiegend in der Produktion tätig, inzwischen auch verstärkt im Verkauf und gelegentlich im Büro. „Dieser ständige Wechsel macht mir sehr viel Spaß!“ erzählt sie.

Eine Betriebsübernahme ist noch nicht geplant, Katrin Gössl schaut, was die Zukunft bringt. Sie sieht ihren Meisterbrief aber schon mal als ersten Schritt „in die richtige Richtung“. Sie könnte sich weitere Fortbildungen vorstellen, z.B. als „Wurst- und Schinkensommelière“. Zunächst aber will sie die Ideen und Eindrücke aus dem Meisterkurs in den Betrieb einfließen lassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at