

Hubert Jäger: Meisterfleischer mit Spitzenleistung

Fachwissen perfekt abgerufen: Als Bester von 24 Absolventen hat Hubert Jäger aus Markt Schwaben den 445. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut abgeschlossen und wurde für diese Spitzenleistung ausgezeichnet. Die Fleischerschule Landshut ehrt Hubert Jäger.



Mit einem Bildungsgutschein und der „Fleischbibel“ als Buchpräsent zeichneten Barbara Zinkl (r.) und Christian Läßle (l.) den Kursbesten Hubert Jäger aus Markt Schwaben aus. © 1.BFS)

Als Bester von 24 Absolventen hat Hubert Jäger aus Markt Schwaben den 445. Meisterkurs an der **1. Bayerischen Fleischerschule** Landshut abgeschlossen und wurde für diese Spitzenleistung ausgezeichnet.

„Sie haben Ihr Wissen optimal abgerufen – darauf können Sie zu Recht stolz sein“, würdigte Schul-Geschäftsführerin Barbara

Zinkl den Abschluss des 37-Jährigen. Sie überreichte ihm als Belohnung neben einem passenden berufskundlichen Buchgeschenk („Die Fleischbibel“) einen Weiterbildungsgutschein über 150 Euro für Kurse an der 1928 gegründeten Lehreinrichtung.

Auch Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth lobten bei einer Feier vor 50 Gästen die Leistung des Jungmeisters aus dem Landkreis Ebersberg in Oberbayern als vorbildlich.

Vom IT-Systemkaufmann zum Fleischermeister

Der gebürtige Benediktbeurer, aufgewachsen in Gaißach im Isarwinkel, ist ein Spätberufener: Er hatte zuvor eine Ausbildung zum IT-Systemkaufmann und eine Weiterbildung zum Wirtschaftsfachwirt absolviert und war lange Jahre selbstständig im kaufmännischen Bereich tätig. „Durch Zufall“, so berichtet er, entdeckte er seine Liebe zum Fleischerhandwerk.

Nach einigen Monaten Praktikum machte er von Januar 2020 bis Sommer 2021 eine verkürzte Fleischerlehre in der **Hofmetzgerei Wimmer** in St. Wolfgang im Landkreis Erding. Für den ebenfalls in dem kleinen Ort beheimateten Flores Schlacht & Zerlegebetrieb war er zuletzt in der Schlachtung tätig und wird dies (zumindest in Teilzeit) auch als Meister weiter sein. „Für weitere Ideen bin ich offen“, sagt Hubert Jäger – so besitzt er beispielsweise einen Verkaufswagen, mit dem er im Sommer wieder mit Grillspezialitäten auf Tour gehen will.

Auch zusätzliche Weiterbildungen schließt er nicht aus: „Es ist noch nichts in Planung, aber man lernt ja nie aus, und ich lerne wahnsinnig gerne dazu.“ Praktisch, wenn sich dabei die Anforderungen ergänzen: Den Teil III der Metzgermeisterprüfung (Betriebswirtschaft/Recht) musste er in Landshut nicht mehr absolvieren, da er dieses Wissen durch die vorherige Fachwirt-

Fortbildung anerkannt bekam.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at