

Landshut: Vier junge Österreicher starten mit deutschem Meistertitel durch

Vier Österreicher haben den renommierten Meisterkurs der Fleischerschule Landshut erfolgreich absolviert – ein Karrieresprungbrett für das Fleischerhandwerk in Österreich.



Die Meister aus Österreich: v.l.n.r. Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk, Patrik Auer, Max Graf, Gabriel Klang und Marco Gruber. © Beigestellt

Österreichische Fleischer setzen auf Ausbildung mit Weitblick

Die älteste Fleischerschule der Welt – die **1. Bayerische Fleischerschule Landshut** – ist längst auch für österreichische Fachkräfte ein begehrter Ausbildungsort. Beim **456. Meisterkurs** traten erneut vier Österreicher an, um sich in zwölf intensiven Wochen Theorie und Praxis zum Fleischermeister ausbilden zu lassen.





Glückwünsche für den Kursbesten Tobias Fiebig aus Linz (Mitte) gabs von Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern & Oberpfalz (l.) und Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk. © Beigestellt

Meisterkurs als Sprungbrett für

Selbstständigkeit und Karriere

Mehr als 500 Unterrichtsstunden absolvierten die Teilnehmer, die aus unterschiedlichen Bundesländern nach Bayern reisten. Neben fachlicher Tiefe und moderner Ausbildung schätzen viele auch den kollegialen Austausch. Besonders die Vielfältigkeit des Handwerks war für alle vier Absolventen ein zentraler Antrieb.

Porträts der Teilnehmer aus Österreich

Name	Herkunft	Lehrbetrieb	Geplante Zukunft
Patrik Auer	Mürzzuschlag (Stmk.)	Gutschelhofer , Mürzzuschlag	Selbstständig keit, ev. Fleischs ommelier
Marco Gruber	Vorau (Stmk.)	Familienbetrie b Gruber	Betrieb gemeinsam mit Schwester führen
Gabriel Klang	Allentsteig (NÖ)	Fleischerei Böck , Rastenfeld	Familienbetrie b gemeinsam mit Bruder
Max Graf	Leithaprodersdorf (Bgl.)	Fleischerei Steiner , Sollenau	Übernahme Fa milienbetrieb, ev. MBA

Fachwissen für das österreichische Handwerk

Dass immer mehr Österreicher diesen Weg wählen, liegt für **Barbara Zinkl-Funk**, Leiterin der Fleischerschule Landshut, am hohen Bildungsniveau beider Länder: „Österreich bringt bestens vorbereitete Fachkräfte mit – das merken wir auch im Unterricht.“ Gleichzeitig sei der Meistertitel nach deutschem Standard eine hervorragende Qualifikation für Führungspositionen im heimischen Handwerk.



Pünktlich zu Ostern gibt's Meisterinnen und Meister fürs Metzgerhandwerk: herzlich gratulieren Florian Lang (links), Prüfungsausschussvorsitzender und Christian Läßle (2. v.l.), Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern Oberpfalz und Barbara Zinkl-Funk (rechts), Schulleiterin der Fleischerschule. © Beigestellt

Handwerk stärken - Vielfalt sichern

Die Verbindung zwischen deutscher Ausbildung und österreichischem Unternehmergeist schafft Synergien für die Zukunft des Handwerks. „Wir freuen uns, einen Beitrag zur Sicherung der Fleischkultur über die Grenzen hinweg leisten zu dürfen“, so Zinkl-Funk. Für österreichische Betriebe ist die Ausbildung in Landshut nicht nur eine Investition in Know-how, sondern auch ein Signal für Qualität und Innovationsfreude – in einem Beruf, der trotz Herausforderungen an Attraktivität nicht verliert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at