Rekordbeteiligung aus Österreich im Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut

Neun Fleischhauer büffeln derzeit für eine Karriere mit Titel – Österreich hat als größte ausländische Gruppe Tradition. Drei MKs im Jahr 2023.

Österreichische Rekord-Teilnehmer beim Praxisunterricht (v. l. n. r.): Fachlehrer Fritz Huber, Florian Kreuzer, Gerald Arthold, Florian Rochla, Patrick Katzenbeißer, Tristan Hofmann, Fabian Sieberer, Michael Kothgasser und Fachlehrer Michael Spitzauer.
© Beigestellt

Die 1. bayrische **Fleischerschule Landshut** ist die weltweit älteste Lehreinrichtung ihrer Art - und zieht seit ihrer Gründung 1928 junge Metzger aus allen Ländern an, die sich hier ihren beruflichen „Feinschliff“ und den begehrten Meistertitel holen

wollen. Weit über 40.000 kamen bis heute, sogar aus den USA, Japan, Südkorea oder Palästina. Als größte ausländische Gruppe fanden seit 1929 über 200 Handwerker aus Österreich den Weg an die Isar und sorgten nun für einen neuen Rekord: Der aktuell laufende 449. Meisterkurs zählt stolze acht Teilnehmer aus der Alpenrepublik!

Große Mehrheit auf Empfehlung

Zwei von ihnen arbeiten bei Fleischwaren Berger in Sieghartskirchen und kamen auf Empfehlung von Kollegen: Florian Rochla (21) aus Rappoltenkirchen, der den sehr angenehmen und intensiven Unterricht lobt und als Meister eine Führungsposition anstrebt; Fabian Sieberer (21) aus Baumgarten am Tullnerfeld, der in der spannenden Zeit viele Freundschaften geschlossen hat und zum Abteilungsleiter Friscfleisch aufsteigen möchte.

„Sehr anspruchsvoll und gutes Personal“ bescheinigt Gerald Arthold (21) aus Zellerndorf der 1. BFS; er will küftig die Dorffleischerei seiner Eltern weiterführen. Tristan Hofmann (21) aus Ausservillgraten, der durch Freunde und Social Media auf Landshut aufmerksam wurde, wird als Meister in die Geschaftsführung der Villgrater Bergfleisch GmbH wechseln. Patrick Katzenbeißer (22) aus Amaliendorf stellt stressigen Momenten des elfwöchigen Meisterkurses viele neue Kontakte gegenüber; er hat sich eine spätere Übernahme seines Lehrbetriebes Franz Geitzenauer zum Ziel gesetzt.

Michael Kothgasser (25) aus Pischelsdorf kam bei einem Besuch von 1. BSF-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk in der HTL Hollabrunn mit der niederbayrischen Meisterschmiede in Kontakt; mit Erfahrung u.a. bei Bell und Hermannsdorfer wechselt er als Meister in die Fleischerei Kothgasser. Florian Kreuzer (21) aus Litschau gefällt es sehr gut im Kurs und freut sich über viele neue Erfahrungen; er wird später in seinen Lehrbetrieb Rzepa in Schrems zurückkehren, denkt aber auch über eine Selbstständigkeit nach. Ein weiterer Kollege aus der

Direktvermarktung stößt zu einem späteren Zeitpunkt noch zum Meisterkurs hinzu: Jakob Wilhelm Draxler (25) aus Hellmonsödt.

Für Barbara Zinkl-Funk bestätigt die Rekord-Beteiligung österreichischer Fleischhauer den hervorragenden Ruf der Schule und den eingeschlagenen Kurs der internationalen Ausrichtung; so pflegt man u. a. enge Partnerschaften zu zwei privaten Fleischerschulen in Fernost und ermöglicht dort Landshuter Fortbildungsqualität. Ihre Erfahrung zeigt: „Gerade die Nachfrage nach dem Meistertitel nach deutschem Top-Standard ist ungebrochen. Er ist und bleibt das ideale Sprungbrett für eine Karriere in Fleischereibetrieben und bietet die Chance für den Aufbau eines einmaligen grenzübergreifenden Netzwerks.“

Die Termine der 1. Bayerischen Fleischerschule

Jänner & April Landshut
450. & 451. Meisterkurs
Der Meistertitel ist die wichtigste Qualfikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.
MK 450 Teile I–IV: 9. 1.–1. 4. 2023
MK 451 Teile I–IV: 17. 4.–8. 7. 2023
Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.
Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

Jänner & März,
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 Kurse an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertfikat ab.
Jänner: 21.–29. 1. 2023 & 4. 2. 2023
März: 11.–19. 3. & 1. 4. 2023

Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

Februar, Landshut,
Wurst- und Schinkensommelier
Die Wurstkultur Deutschlands sucht in der Welt mit vielen über Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren ihresgleichen. Die Doppel-Fortbildung der 1. BFS ermöglicht, Kunden mit profundem Fachwissen darüber zu begeistern.
Februar: 25.–3. 3. 2023
Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

Alle Infos zu den Kursen

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
D – 84030 Landshut, Straubinger Str. 16, +49 (0) 871/72 030, **info@fleischerschule-landshut.de**,
www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at