

## Fleischerschule Landshut: Meisterliche Absolventen bereiten positive Zwischenbilanz

Die Bayerische Fleischerschule ist erfreut: Auch im ersten Halbjahr 2024 wurde die Landshuter Fleischerschule von österreichischen Teilnehmern stark frequentiert.



*Barbara-Zinkl-Funk, Peter Mauser, Simon Aichhorn, Michael Gratzl, Christian Buchwinkler, Thomas Fallmann, Bernhard Angelmayr, Tim Woldron, Tobias Walzl, Katrin Barth und Pra?sident der HWK Christian La?pple (v. l. n. r.) © Beigestellt*

Stolz blickt die **1. Bayrische Fleischerschule** zurück auf die Kurse des letzten Halbjahrs, in der sie wieder viele begehrte Fach- und Fu?hrungskra?fte mit Know-how fu?r die Fleischerbranche ausbilden konnte. Vom Quereinsteiger bis zum Sommelier bietet die Fleischerschule das passende Angebot fu?r eine dem Arbeitsmarkt und der aktuellen Arbeitersituation angepasste Schulung, damit die Branche weiter und besser bestehen kann.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Viele O?sterreicher beim Meisterkurs 2024**
- **Zufriedene Direktorin**
- **Termine**
  - **September & Ja?nner, Landshut**
  - **Juni und Oktober, Landshut**
  - **November, Landshut**
  - **Ma?rz 2025, Landshut**

## **Viele O?sterreicher beim Meisterkurs 2024**

Sehr erfreut ist die Schule u?ber die u?berwa?ltigende Teilnahme aus O?sterreich, allesamt junge Gesellen mit individuellen Ambitionen. So auch **Christian Buchwinkler** aus Oberndorf, der mit Auszeichnung als Kursbesten im MK 453 seinen Meistertitel bestand. Vor der Metzgerlehre in der **Bio Hofmetzgerei Hainz** in Bu?rmoos absolvierte Buchwinkler die HBLA Ursprung mit der Matura. Am Metzgerberuf gefa?hlt ihm am besten „die Herstellung der verschiedenen Wurstwaren“. Mit Meistertitel in der Tasche fu?hrt er den Familienbetrieb im Flachgau weiter.

Metzgermeister **Bernhard Angelmayr** leitet als Gescha?ftsfu?hrer den Verkauf der **Waldgut Vermarktungs GmbH** in Frauenhofen. Nach Abschluss der **HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg** entschied er sich fu?r einen Karriere-Feinschliff und kam – wie sein Bruder – nach Landshut. Fu?r ihn ist es der Umgang mit den Kunden, der ihm Freude bereitet.

**Peter Mauser** aus Mauterndorf begann nach seiner Matura eine Lehre in der **Dorfmetzgerei Max Mann**, zudem betreibt er eine Direktvermarktung. „Spa? macht mir vor allem die Wertscha?tzung dieses Berufes im la?ndlichen Bereich und die Herstellung vielfa?ltiger Produkte. Kleinste Vera?nderungen an der Rezeptur bewirken Gro?es“, ist er u?berzeugt.

**Tim Woldron** aus Schwarzaun am Steinfeld begeistert die Vielfa?ltigkeit, die der Beruf mit sich bringt. Seine erworbenen Fa?higkeiten im Wursten,

Schlachten, Zerlegen sowie in der Ausbildung von Lehrlingen nutzt er ta?glich in der **Fleischerei Höller** in Zo?bern.

**Tobias Walzl** aus Weißkirchen absolvierte seine Ausbildung zum Fleischer bei der **Forst Authal GmbH**. Bevor er die Leidenschaft für diesen Beruf entdeckte, ließ er sich zum Land- und Forstwirtschaftlichen Facharbeiter ausbilden.

**Thomas Fallmann** aus Wimpassing an der Leitha begann bereits mit 15 die Lehre zum Fleischer bei der Firma Graf. Der Jungmeister arbeitet seit zwei Jahren bei der Firma **Pannatura Esterhazy**. „Besondere Freude bereitet mir die Weiterverarbeitung der Tiere, das Veredeln der einzelnen Teilstu?cke sowie die Wurstherstellung“, so Fallmann.

**Michael Gratzl** aus Heidenreichstein begann an der **Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof** eine Lehre zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter. Diese weckte sein Interesse am Beruf des Fleischers, weshalb er die Ausbildung bei der **Fleischerei Geitzenauer** in Litschau begann. Gleichzeitig betreibt die Familie Gratzl den „**Gratzl Hof – Feiner Landgenuss**“ mit einer Direktvermarktung von Rind- und Schweinefleisch. Gratzl u?ber seinen Beruf: „Ich habe besondere Freude daran, regionale, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren.“

**Simon Aichhorn** aus Kleinarl absolvierte vor seiner Lehre zum Fleischverarbeiter in der **Fleischhauerei FS Schuster** in Ostermiething schon einige Ausbildungen u. a. die des Landwirtschaftlichen Facharbeiters. Nach Erhalt des Meistertitels begann er eine Besch?ftigung beim „**Gro?arler Genuss**“. Fu?r ihn sind es die Veredelung und die Zufriedenheit der Kunden, die diesen Beruf fu?r ihn so erfu?llend machen.

## Zufriedene Direktorin

„Mit unseren Teilnehmenden und Betrieben aus dem Nachbarland verbinden uns teilweise jahrelange Freundschaften. Wir freuen uns, einen wesentlichen Beitrag fu?r eine hochwertige Metzgerausbildung leisten zu ko?nnen und u?ber Zuspruch und Weiterempfehlung“, so **Barbara Zinkl-Funk**, Schulleiterin der 1. BFS. Auch im aktuellen Meisterkurs und Lehrgang zum Fleischsommelier absolvieren Teilnehmende aus O?sterreich ihre Pru?fungen.

# Termine

## September & Ja?nner, Landshut

### 455. & 456. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbststa?ndigkeit oder zu Fu?hrungspositionen.

**MK 455 Teile I–IV: 03.09.–24.11.2024**

**MK 456 Teile I–IV: 08.01.–30.03.2025**

## Juni und Oktober, Landshut

### Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing fu?r dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

Die Termine

**07.–15.10. & 23./24.11.2024**

**03.–11.02. & 29./30.03.2025**

## November, Landshut

### Wurst- und Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfa?ltiger denn je! Zahlreiche, u?ber 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**

## Ma?rz 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](http://fleischundco.at)**