

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Österreichische Jung-Meister wurden geehrt

Bayerische Fleischerschule Landshut: Meisterhafte Leistungen. Der 451. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut war fest in rot-weiß-roter Hand: Vier Österreicher – darunter auch eine erfolgreiche Fleischerin – erhielten den ersehnten Meisterbrief, zwei weitere aus anderen Kursen ebenfalls.



Große Erleichterung für Matthias Leitner (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Laßpöple. © HaRo

Diese feierliche Freisprechfeier des 451. Meisterkurses der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut** wird den Absolvent:innen ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Bildete doch diesmal die **Landshuter Hochzeit**, ein auf der ganzen Welt einmaliges Mittelalterschauspiel, den feierlichen Rahmen für die Jungmeister:innen.

Das Besondere an dieser Veranstaltung liegt darin, dass sie nur

alle vier Jahre stattfindet und dafür gleich einen Monat dauert. Rund 2500 Mitwirkende aus Landshut und Umgebung in authentischer Kleidung und mit originalgetreuer Ausrüstung huldigen damit der Hochzeit des Landshuter Herzogssohns Georg mit der polnischen Königstochter Hedwig im Jahr 1475, die vom Salzburger Erzbischof Bernhard von Rohr getraut wurden. Tausende Gäste aus nah und fern reisten damals an, an der Spitze Kaiser Friedrich III. und sein Sohn Maximilian und weitere Fürsten aus deutschen Ländern. Es war daher nur logisch, dass der Festakt der Freisprechfeier von mittelalterlichen Blasern der Landshuter Hochzeit begleitet wurde.

Ein neuer Meister in Osttirol: Tristan Hofmann (Mitte) mit dem Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Lapple. ^a HaRo Der langersehnte Augenblick für Clemens Salchner (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Lapple. ^a HaRo Große Freude bei Christian Perauer (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Lapple. ^a HaRo Der große Moment für Bettina Wimpissinger (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Lapple. ^a HaRo

In der Fleischerschule geht ein Traum in Erfüllung

Mit dem positiven Prüfungsergebnis erfüllten sich die **Jungmeister:innen**, die aus Deutschland und Österreich nach **Landshut** kamen, ihren persönlichen **Fortbildungstraum**. **Barbara Zinkl-Funk**, geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, gratulierte ihren Schützlingen zu diesem Lebenshöhepunkt, der die Steine vom

Herzen fallen lässt und betonte in ihrer Festrede, wie wertvoll dieser Abschluss sei, um aktiv dem grassierenden **Fachkräftemangel** entgegenzutreten: Sie haben alle Ihr Ziel erreicht und nun das langersehnte bestanden ausgesprochen bekommen. Konservieren Sie dieses wunderbare Gefühl für Ihr ganzes Leben. Über 500 Unterrichtsstunden haben die Teilnehmer:innen des 451. **Meisterkurses** absolviert, ganze 12 Wochen, geprägt vom Lernen, praktischen Übungen, vielen **Prüfungen**, aber auch vielen gemeinsamen magischen Momenten.

Neue Fleischermeister: Vier Österreicher erfolgreich in Landshut

Drei Österreicher und eine Österreicherin haben diesen 451. Meisterkurs auch mit Bravour gemeistert:

Bettina Wimpissinger

aus Angath im Bezirk Kufstein: Durch Mundpropaganda und Lektüre von Fachzeitschriften ist sie auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut aufmerksam geworden. Bettina Wimpissinger studierte nach der Matura Wirtschaft und Management Wahlmodul: Marketing, Organisationsentwicklung, Innovation und ist dann im elterlichen Betrieb miteingestiegen und hat so das Fleischerhandwerk erlernt. Zukünftiges Ziel ist es, den **elterlichen Betrieb** zu übernehmen.

Christian Perauer

aus Seeboden am Millstätter See ist durch einen Freund auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut aufmerksam geworden, der auch in Landshut war. Perauer hat von 2015 bis 2017 die Lehre zum Fleischer absolviert, nachdem er vorher schon eine Kochausbildung abgeschlossen hatte und kehrt mit dem Meistertitel zur **Kanerta** in Spittal an der Drau zurück. Langfristig gesehen will er sein Wissen an die nächste Generation weitergeben und Fachlehrer an einer landwirtschaftlichen Fachschule werden.

Clemens Salchner

aus Vomp: Er wurde durch soziale Medien auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut aufmerksam, sein Lehrmeister **Peter**

Stolz aus Innsbruck war ebenfalls in Landshut zur Meisterausbildung. Salchner hat beim Tiroler Lehrlingswettbewerb das goldene Leistungsabzeichen gewonnen. Sein Arbeitgeber ist die **Fleischerei Prem** in Vomp.

Matthias Leitner

aus Niederwaldkirchen: Der junge Mann hat die landwirtschaftliche Fachschule mit Matura besucht und keine Fleischerlehre abgeschlossen. Leitner hat vor der Meisterausbildung in einer Bio-Fleischerei gearbeitet, aktuell ist noch **offen**, wo er danach arbeiten wird.

und zwei weitere Österreicher mit Meisterabschluss in Landshut

Tristan Hofmann

aus Ausservillgraten in Osttirol: Hofmann ist durch Freunde und Social Media auf Landshut aufmerksam geworden und hat 2018 seine Ausbildung zum Facharbeiter der Landwirtschaft abgeschlossen und anschließend ab 2021 seine Lehre zum Fleischverarbeiter absolviert. Er wird als Meister in die Geschäftsführung der **Villgrater Bergfleisch GmbH** wechseln.

Florian Rochla

aus Rappoltenkirchen: Rochla hat vor seiner Meisterausbildung bei **Berger Schinken** gearbeitet und von 2016 bis 2019 eine Lehre zum Fleischverarbeiter absolviert und erfolgreich abgeschlossen. Er strebt nun als Meister eine Führungsposition an.

Ehrung der Fleischsommeliers

Ihre Diplome erhielten aber auch die Absolvent:innen zum **Fleischsommelier**. Einer Ausbildung, die auch unter österreichischer Beteiligung an der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut angeboten wird. Prof. Dr. **Manfred Winkler**, der ehemalige Direktor der **HTLLT-Hollabrunn** für Lebensmitteltechnologie unterrichtet nicht nur das Fach Sensorik in dieser Ausbildung, sondern nimmt auch die Abschlussprüfungen ab. In seiner Laudatio brachte er es auf den Punkt: Wo sich die Talente und die Bedürfnisse kreuzen, da liegt die Berufung!

Auch von der Redaktion die herzlichsten Glückwünsche zum Meistertitel und zum Fleischsommelier.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at