

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut verabschiedet ihre neuen Absolventen

Fachkräfte-Booster fürs Handwerk: Die Österreicher Stefan Ripper, Rene Fichtinger und Johannes Wimmer haben erfolgreich ihre Meisterprüfung absolviert.



Internationale Lerngemeinschaft: Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk (r.) mit Stefan Ripper, Nikolas Irsara, Rene Fichtinger, Johannes Wimmer und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Christian Laßpöple. © Beigestellt

Weihnachten rückt näher, 23 Metzger und 4 Metzgerinnen aus zwei Ländern durften schon jetzt feiern: Mit der bestandenen Prüfung haben Sie sich selbst das schönste Geschenk gemacht, bescheinigte **Barbara Zinkl-Funk** den erfolgreichen Absolventen der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut**.

1. Bayerische Fleischerschule Landshut feierte die neuen Fachkräfte

Die geschäftsführende Gesellschafterin der Lehreinrichtung gratulierte bei einer Feier vor gut 200 Gästen im Zeughaus der Förderer der Landshuter Hochzeit Handwerkern aus Deutschland, Österreich und Südtirol zu **Meisterbrief** und Schuldiplomen. Auf über 10.000 km summierten sich die Anreisewege der internationalen Lerngemeinschaft, darunter befanden sich auch Österreicher und ein Südtiroler.

Frisch gebackene Fleischermeister aus Österreich

Gemeinsam zum Lernen an die Isar kamen Stefan Ripper (20) aus Kaprun und Johannes Wimmer (21) aus Lofer im Salzburger Land. Beide lernten in der regionalen **Handwerksmetzgerei Rass** den Metzgerberuf und wussten schon beim **Salzburger Metzgersprung**, wo sie von den Sünden der Lehrzeit reingewaschen wurden, dass sie sich für das Landshuter Meisterangebot entscheiden werden. Kompakt in drei Monaten zum Meisterbrief ist für mich der ganz klare Vorteil! , attestiert Wimmer. Dem Handwerk möchten beide auch künftig treu bleiben. Aus Bad Traunstein in Niederösterreich reiste Rene Fichtinger (23) an.

Ein Fleischsommelier aus Südtirol feierte mit

Aus Abtei in Südtirol reiste Nikolas Irsara (27) an, um seine Expertise als künftiger Fleischsommelier zu schärfen. Im familieneigenen Hotel mit Restaurant möchte er dem Rohstoff Fleisch besondere Rechnung tragen und forcieren.

Lob von allen Seiten

Sie haben Tolles geleistet , bescheinigte Prüfungsvorsitzender Florian Lang von der **Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz** allen erfolgreichen Prüflingen. Nach den großen Emotionen des Meisterabschlusses gelte es nun, selbst

trockene Themen wie Buchführung und Recht in der Berufspraxis anzuwenden.

Diesem Appell schloss sich Christian Lapple, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz. Die aus der Landwirtschaft, Schlachtbetrieben, dem klassischen Handwerk oder dem Handel stammenden Jungmeisterinnen und Jungmeistern riet er: Tragen Sie dazu bei, das Image der Branche zu verbessern. Mit dem Meisterkurs haben Sie Ihrer beruflichen Zukunft eine neue Richtung gegeben.

Fleischsommelier Genussbotschafterhafter

Profundes Wissen über Fleischqualität, Zuschnitte, kulinarische Expertise und die optimale Vermarktung wurden beim Festakt den ausgezeichneten Fleischsommeliers sowie den Wurst- und **Schinkensommeliers** von **Prof. Manfred Winkler**, Konsulent für sensorische Analytik und Prüfer der Sommeliers, attestiert.. Gerade in

Zeiten von kontrovers geführten Diskussionen zum Fleischkonsum seien Qualität und Nachhaltigkeit sowie die besondere Wertschätzung und Auslobung beim Kunden besonders wichtig. Als **Genussbotschafter** spielen Sie eine wesentliche Rolle beim Konsumenten! , ergänzte Winkler bei Überreichung der begehrten Schulzeugnisse.

Der Slogan der 1 BFS: Mit Hand.Herz.Verstand netzwerken

Sich für die Branche zu engagieren Mit Hand.Herz.Verstand (so der Schulslogan), junge Leute für die Berufe im Fleischerhandwerk zu begeistern und auszubilden, legte Barbara Zinkl-Funk den Absolventen ans Herz. Wichtig sei in Zukunft zudem die Kontaktpflege untereinander, beispielsweise über den 500 Mitglieder zählenden Absolventenverband der 1. BFS; so könne man netzwerken , Ideen austauschen und Freundschaften bei regelmäßigen Treffen pflegen. An der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut absolvieren jährlich über

500 Fach- und **Führungskräfte** aus deutschsprachigen Ländern Kurse.

Damit leistet diese Einrichtung einen wesentlichen Beitrag contra den Fachkräftemangel im Handwerk, zumal sie als eine der besten Ausbildungsstätten dieser Art gilt. Schulleiterin Zinkl-Funk resümiert: Pünktlich zur angespannten Weihnachtssaison gibt es unsererseits top ausgebildete Fachkräfte fürs Fleischerhandwerk! Darauf können wir alle sehr stolz sein. Seitens der Kurse wurde den Dozierenden und Schul-Verantwortlichen für ihren besonderen Einsatz gedankt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at