

Die 1. Bayerische Fleischerschule verabschiedet ihre Absolventen

Kürzlich wurden in einem Festakt im Zeughaus der Förderer den Absolventen und Absolventinnen des Meisterkurses und des Fleischsommeliers ihre Meisterbriefe und Zertifikate festlich überreicht. Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin und Geschäftsführerin der Fleischerschule zeigt sich sichtlich stolz auf die Teilnehmenden: „Ihr seid die Fach- und Führungskräfte, die unsere Branche so händeringend sucht!“. Vor den knapp 100 Teilnehmenden Gästen der Freisprechungsfeier, gratulierte sie allen im Namen des ganzen Teams zur bestandenen Prüfung und ruft dazu auf, das Erreichen dieses großen Zieles zu genießen. „Ihr habt bereits das geschafft, wovon unsere Nationalelf noch träumt. Ihr habt euch den Titel geholt und damit euer eigenes …



Kürzlich wurden in einem Festakt im Zeughaus der Förderer den Absolventen und Absolventinnen des Meisterkurses und des Fleischsommeliers ihre Meisterbriefe und Zertifikate festlich

überreicht. Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin und Geschäftsführerin der **Fleischerschule** zeigt sich sichtlich stolz auf die Teilnehmenden: Ihr seid die Fach- und Führungskräfte, die unsere Branche so händeringend sucht! .

Vor den knapp 100 Teilnehmenden Gästen der Freisprechungsfeier, gratulierte sie allen im Namen des ganzen Teams zur bestandenen Prüfung und ruft dazu auf, das Erreichen dieses großen Zieles zu genießen. Ihr habt bereits das geschafft, wovon unsere Nationalelf noch träumt. Ihr habt euch den Titel geholt und damit euer eigenes Sommermärchen wahr werden lassen , so Zinkl-Funk. Ihre Endgegner waren nicht Portugal, Frankreich oder Belgien, sondern Steuerrecht und Buchführung , fügte Florian Lang, Prüfungskammervorsitzender der Meister, von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz hinzu.

Landshut: Insgesamt 24 Teilnehmende aus ganz Deutschland der Schweiz und Österreich

Alle Teilnehmer:innen büffelten 12 Wochen im 454. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1. BFS). Unter ihnen der Lackenbacher Clemens Schrifl (32). Schrifl schloss zuerst eine Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen mit der Fachrichtung Fleischwirtschaft an der **HTLLT Hollabrunn** bevor er sich für die Weiterbildung zum Meister in Landshut entschied.

Vier anspruchsvolle Theorie- und Praxisteile forderten die Teilnehmer aufs Ganze. Doch ihr Ehrgeiz und Fleiß machte sich bezahlt: mit einer Bestehensquote von unglaublichen 100 %! Der umfangreiche Lehrplan mit über 500 Stunden umfasste im Praxisteil u. a. Themen wie Zerlegen und Wurstproduktion sowie im Theorieteil beispielsweise Buchführung, Lebensmittelhygiene, Steuerrecht und Arbeitspädagogik, durch die sich die Absolventinnen und Absolventen erfolgreich zum Ziel drippelten.

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz lobte die Jungmeisterinnen und Jungmeister für ihre beachtliche Leistung in den vergangenen Wochen und Monaten: Sie haben sich weitergebildet, viel neues Wissen dazugewonnen und wertvolle Qualifikationen erworben. Darauf können Sie sehr stolz sein! . Läßle zitierte in seiner Festansprache den Architekten Frank Lloyd Wright Der Preis des Erfolges ist Hingabe, harte Arbeit und unablässiger Einsatz für das, was man erreichen will . Dies haben sich die Meisterschülerinnen und Meisterschüler zu Herzen genommen und viel in eine Topqualifikation investiert. Zum Abschluss sprach Läßle die Absolventinnen und Absolventen frei und verlieh ihnen Meisterehre, Meisterwürde, Meistertitel . Sie erhielten neben dem Meisterbrief ein silbernes Meister-M, sowie das exklusive Landshuter Schuldiplom, das seit der Schulgründung im Jahr 1928 unverändert bleibt.

14 neue Fleisch-Sommeliers

Ebenfalls verabschiedet wurden 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der neuntägigen Weiterbildung zum Fleischsommelier aus Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen. Auch ein Teilnehmer aus Österreich konnte sein Zertifikat entgegennehmen. Der 35-jährige Christof Schneider aus Wien leitet die **Waldgut-Bauernladen-Filiale in Mauer** und bietet seinen Kunden regionale und saisonale Produkte in höchster Qualität an. Um Verbraucher noch besser beraten zu können, entschied er sich für den Fleischsommelier an der 1. BFS. In diesem Kurs wurde Fleisch in allen seinen Facetten beleuchtet und kennengelernt. Es wurde gelehrt Fleischerzeugnisse zu analysieren, zu interpretieren, Methoden kennengelernt, diese Qualitätseigenschaften auszuloben und ihren Kunden näherzubringen.

Und auch hier liegt im Wie der ganze Unterschied , so der Sensoriker Prof. Manfred Winkler. Den Besten aus den jeweiligen Kursen, David Hug (Villingen-Schwenningen-Tannheim) und Stephanie Hesselmann (Erding), wurde im Rahmen des

Festaktes eine besondere Ehre zuteil: Neben Meisterbrief und Schuldiplom bzw. Zertifikat, erhielten beide als Auszeichnung ein Landshuter Buchskranzerl sowie einen Weiterbildungsgutschein in Höhe von 300 Euro.

Sie haben Hervorragendes geleistet! , gratuliert Katrin Barth, Schul-Gesellschafterin, Sie sind der Fachkräfte-Booster für das Handwerk . Das Klassengremium überreichte dem Team der 1. BFS im Namen der Klasse Präsente, um sich für die Begleitung und Betreuung während dieser aufregenden und wegweisenden Zeit zu bedanken, sowie einen Obstbaum, der an der Schule genauso wachsen soll, wie wir es getan haben , so Kurssprecher Konrad Hagl. Ebenso bedanken sich die Sommelier-Teilnehmer mit einem Bilderrahmen in Form eines Steaks für die Unterstützung und das erhaltene Know-How.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at