

Landhuter Trio bei Metzgersprung

Landhuter Trio bei Metzgersprung. Peter Mauser, Stefan Ripper und Johann Wimmer eint nicht nur die Liebe zu ihrem Handwerk und ihre Wurzeln im Salzburger Land, sondern auch der Besuch an der Landshuter Meisterschmiede. Am Faschingssonntag waren alle drei beim traditionellen Metzgersprung in Salzburg am Start und wurden für ihren Bildungserfolg ausgezeichnet.



Reingewaschen von den Su?nden
der Lehrzeit: Peter Mauser
(3. v. r.) mit Kollegen aus seinem
aktuellen Meisterkurs in Landshut
und den Schulverantwortlichen
Katrin Barth (r.)
und Barbara Zinkl-Funk (2. v. r.) © 1BFS

Den Sprung ins sprichwortliche kalte Wasser erlebt **Peter Mauser** (23) aus Mauterndorf heuer bereits zum zweiten Mal. Nach erfolgreich absolvierter Ausbildung zum Fleischer in der **Dorfmetzgerei Max Mann** in Huttau (Salzburg) sammelte er noch einige Monate Erfahrung, bevor er Anfang Jänner den Meisterkurs an der **1. Bayerischen Fleischerschule** begann.

Die Neugierde ist sein Antrieb, auch möchte er für die zukünftigen Aufgaben gut gerüstet sein. Derzeit arbeitet Mauser weiter im Lehrbetrieb, aber auch die heimische Landwirtschaft mit möglicher Direktvermarktung bietet vielfältige Zukunftsperspektiven.

Vom Gesellen zum Meister

Empfohlen wurde mir die Meisterschule in Landshut von meinem Chef und der Geschäftsführerin **Katrin Steger**, die selbst dort ihre Meisterausbildung absolviert hat, sagt Mauser. Überzeugt habe ihn letztlich die persönliche Beratung und die umfassenden Informationen. Beim aktuell besuchten **Meisterkurs** an der 1. Bayerischen Fleischerschule zeigt er sich begeistert von der familiären Atmosphäre und der Vielfalt der Produkte, die in der Fachpraxis gemeinsam mit den Teilnehmenden hergestellt wurden. Pünktlich vor Ostern wird er nach bestandener Prüfung freigesprochen und kehrt zurück ins Salzburger Land.

In meisterlicher Gesellschaft

Als Meister ausgezeichnet wurden beim Salzburger Fleischerjahrtag **Stefan Ripper** (20) aus Kaprun sowie **Johannes Wimmer** (21) aus Lofer. Beide arbeiten nach der Meisterprüfung weiterhin in ihrem Lehrbetrieb der **Fleischhauerei Rass** in Lofer. Kein Wunder, dass es sich Schulgesellschafterin **Katrin Barth** und Leiterin **Barbara Zinkl-Funk** nicht nehmen ließen, zur Traditionsveranstaltung am Faschingssonntag anzureisen. Ein einmaliges Format, attestiert Zinkl-Funk, das überregional eine ideale Bühne für die Stärkung eines positiven Images für das Metzgerhandwerk bietet! Bei beiden Schulverantwortlichen ist die hochkaratige Veranstaltung ein Fixpunkt im Kalender. Es ist wie ein großes Metzger-Familientreffen, führt Zinkl-Funk aus. Zahlreiche Salzburger Metzger haben in den letzten Jahren ihre Meisterprüfung in Landshut abgelegt, viele davon haben

mittlerweile die Betriebe von der Vorgeneration übernommen.
Das erfüllt uns mit Stolz! , sagt Barth. Zu übernehmen
erfordere Mut, in diesen Zeiten über Jahre am Markt erfolgreich
zu sein besonderes Können und Engagement.

Gelebte nachhaltige Kontakte

Die Bande zu den Salzburger Metzgern sind besondere,
weswegen die heurige Auflage der jährlich stattfindenden
Gourmetsafari ins salzburgerische Grenzgebiet führt. Neben
der Besichtigung einer Wagyu-Zucht und einem exklusiv
wurzigen Sensorik-Workshop folgen Besuche bei Betrieben wie
der Fleischhauerei **Ablinger** und der Dorfmetzgerei **Baischer**.
Ganz nach dem Motto best practise präsentieren die Inhaber
den Berufskollegen ihre Spezialitäten. Abgerundet wird das
dreitägige Event mit einem interessanten Rahmenprogramm.

Reisedatum: 20. bis 23.06.2024

Anmeldeschluss 08.04.2024.

Infos und Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Termine 2024

April, 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 08.04. 12.04.2024

April & September, Landshut

454. & 455. Meisterkurs Der Meistertitel ist die wichtigste
Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu
Führungspositionen.

MK 454 Teile I IV: 08.04. 30.06.2024

MK 455 Teile I IV: 03.09. 24.11.2024

Juni und Oktober, 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 Termine

08.06. 16.06. &

29./30.06.2024

07.10. 15.10. &

23./24.11.2024

November, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche über 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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at