

## Fleischerschule Landshut: 32 neue Meister ihres Faches

„Mit der bestandenen Prüfung haben sich selbst das schönste Geschenk gemacht“, bescheinigte Barbara Zinkl den erfolgreichen Teilnehmern des 440. Meisterkurses an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Die geschäftsführende Gesellschafterin der Lehreinrichtung gratulierte 26 Handwerkern aus Deutschland, vier aus Österreich und zwei aus Luxemburg zum Meisterbrief – der verdiente Lohn für elf Wochen intensives Lernen.

Unter den Teilnehmern war auch Stephanie Mayer (22) aus Landshut. Die Lokalmatadorin hatte eine verkürzte Metzgerlehre in der Metzgerei Weichslgartner in Altdorf mit der Note 1,2 abgeschlossen. Den heute zwölf Mitarbeiter zählenden Betrieb hatte ihr Vater Alexander Mayer 1998 übernommen. Künftig wird sie in der von ihrem Lebensgefährten Christoph Koch geführten Metzgerei Kumpfmüller in Obertraub-

ling arbeiten – mit Schwerpunkt im Bereich Catering und Verkauf. Im Oktober 2020 will die Jungmeisterin zudem ein Betriebswirtschaftsstudium mit Schwerpunkt Steuerwesen an der OTH Regensburg beginnen. Langfristig könnte sie sich sowohl eine Selbstständigkeit mit einer eigenen Catering-Firma wie auch die Übernahme der elterlichen Metzgerei vorstellen. Seine Premiere als Festredner feierte der neue HWK-Vizepräsident Christian Läßle. Der Maschinenbautechniker aus Regensburg zitierte den aus Landshut stammenden Philosophen Ludwig Feuerbach: „Der Mensch ist, was er isst!“ Den Lebensmittel-skandalen jüngster Zeit stellten die Metzger echte Köstlichkeiten, Qualität und ein Vertrauensverhältnis zu ihren Kunden gegenüber, das wichtiger sei denn je. Mit ihrer Weiterbildung hätten die Absolventen eine kluge Entschei-



32 Teilnehmer des Meisterkurses 440 freuen sich mit Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl (zweite Reihe, r.) sowie den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (v.l.) über ihren Meisterbrief.

1. BFS

dung getroffen – sie seien nun echte „Meister Ihres Faches“. Diese Investition in die berufliche Zukunft werde sich bezahlt machen. Die 32 frisch gebackenen Meister seien nun heiß begehrte Fachkräfte.

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 den Absolventen ans Herz. Wichtig sei in Zukunft zudem die Kontaktpflege untereinander, beispielsweise über den fast 600 Mitglieder zählenden Absolventenverband der 1. BFS. So könne man „netzwerken“, Ideen austauschen und Freundschaften pflegen.

**Horst Buchmann**