

# MIT DEM GEIST VON LANDSHUT

Rund 60 neue Fachkräfte – Meister, Verkaufsleiter oder Fleischsommelier – waren an der 1. BFS erfolgreich.

**32 neue Meister/innen aus drei Ländern absolvierten den 440. Kurs**  
28 Metzger und vier Metzgerinnen durften feiern (Bild oben). Die Geschäftsführende Gesellschafterin Barbara Zinkl gratulierte 26 Handwerkern aus Deutschland, vier aus Österreich und zwei aus Luxemburg zum Meisterbrief als Lohn für elfwöchiges Büffeln. Marcel Pompe (22) aus Norden (Ostfriesland) hatte die weiteste Anreise, Stephanie Mayer (22) aus Landshut die kürzeste. Die Lokalmatadorin hatte eine verkürzte Metzgerlehre mit der Topnote 1,2 in der Metzgerei Weichslgartner (Altdorf) absolviert. Nun wird sie in der von ihrem Lebensgefährten Christoph Koch geführten Metzgerei Kumpfmüller (Obertraubling) arbeiten – mit Schwerpunkt Catering und Verkauf. Im Oktober 2020 will sie ein Betriebswirtschafts-Studium (Schwerpunkt Steuerwesen) an der OTH Regensburg beginnen. Langfristig könnte sie sich eine Selbstständigkeit mit eigener Catering-Firma oder die Übernahme der elterlichen Metzgerei vorstellen. Sich für die Branche zu engagieren „Mit Hand.Herz.Verstand“ (der Schulslogan), junge Leute für die Berufe im Fleischerhandwerk zu begeistern und auszubilden, legte Barbara Zinkl den Absolventen ans Herz. Kursprecherin Yvonne Steinhart (28, Neufra, Baden-Württemberg) sagte, als Handwerker habe man zwar „lieber das Messer als den Taschenrechner“ in der Hand, aber dennoch die Fachtheorie gut bewältigt. Nun könne man die Zukunft selbst gestalten.

**Drei Damen und zwei Herren schlossen ihren Verkaufsleiter-Kurs ab**  
Das Themenspektrum des elfwöchigen Vorbereitungskurses reicht von Praxisbereichen wie Rohstoff- und Warenkunde über Produktionsabläufe und Catering bis zur Fachtheorie mit Verkaufspsychologie, Personalschulung, Controlling, Hygiene- und Finanzrecht oder Marketing. Auch auf die selbstständige Führung einer Filiale wird in diesem Kurs vorbereitet. Der Praxisabschluss ist im Europäischen Qualitätsrahmen dem universitären Bachelor gleichgesetzt und eröffnet weitere Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Die Absolventen zwischen 23 und 35 Jahren waren Kristine Böttinger (Stockach), Marias Falter (Regen), Katharina Walk (Schongau), Thorsten Geissler (Dormagen) und Saša Pece (Raubling). Kursbeste wurde Kursprecherin Katharina Walk (Bild mitte, 2. v. l.). Ihre berufliche Karriere begann sie mit einer kaufmännischen Lehre. Dann ließ sie eine Ausbildung im Fleischerfachverkauf in der Metzgerei Michael Kleiber (Memmingen) folgen, die sie mit der Topnote 1,1 abschloss. Seit Januar 2019 ist sie im elterlichen Betrieb, der Metzgerei Boneberger in Schongau, mit Führungsverantwortung im Fachverkauf tätig. Ab April möchte die 23-Jährige den Vorbereitungskurs zur Metzgermeisterprüfung in Landshut besuchen. Langfristig kann sich das Multitalent eine Übernahme des Familienbetriebes vorstellen.



## 18 Männer und drei Frauen sind nun Fleischsommelier/e

Die 21 Absolventen wurden in neun Tagen für Nuancen von Beef bis Pork, Veredelungsmethoden von Dry bis Whisky Aged sowie Fragen von Tierhaltung bis Metzgereimarketing sensibilisiert. Die Fleischprofis zwischen 18 und 56 Jahren kamen zu der Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen nach Landshut aus Bayern über das Saarland bis Berlin und Brandenburg. Alle Teilnehmer brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter o. ä. mit und eigneten sich zusätzliches Fachwissen an, von Produktion und Kulinarik bis Sensorik über die besten Steak-Cuts bis zu raren Fleischsorten wie Wagyu & Co. Dazu seien deren Sinnesorgane für Methoden der Fleischbeurteilung geschärft worden, betonte der Sensorik-Dozent Dipl.-Ing. Manfred Winkler. Keiner habe sich auf seinen Meister-Lorbeeren ausgeruht, sondern auf Weiterbildung gesetzt, um das Kernprodukt Fleisch noch besser kennenzulernen. Kursprecherin Melanie Grünwald (40) aus Emtinghausen in Niedersachsen war begeistert vom vielfältigen Kursinhalt und rief ihre Kollegen dazu auf, ihren tollen Beruf zu lieben und zu ehren.

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)