

Meister per Video freigesprochen



Es ist geschafft: Teilnehmer des Meisterkurses 441 – aufgenommen bei Lehrgangsbeginn im Januar noch vor der Corona-Krise – mit Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl (zweite Reihe, r.), den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (v.l.). 1. BFS

Auch unter schwierigen Bedingungen sind berufliche Erfolge möglich: Mit der Prüfung durch die Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz nahm für 54 Teilnehmer aus ganz Deutschland der 441. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ein glückliches Ende. Der Lehrgang war wegen der Corona-Pandemie Mitte März nach neun Wochen unterbrochen und am 1. Mai unter strengen Sicherheitsvorkehrungen fortgesetzt worden. Der dazu passende, krönende Abschluss: Die Freisprechung der jungen Meister erfolgte per Video.

„Diesen besonderen Kurs werde ich nie vergessen“, erklärte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl bei der Verabschiedung der Absolventen – einzeln und ohne Handschlag. Das eigens entwickelte Hygienekonzept hat man zuletzt verinnerlicht: Einzelplätze, Mund-Nase-Schutz und 1,5 m Mindestabstand waren im Theorie- wie im Praxisunterricht Pflicht. Die Prüfungen sahen neben „Social Distan-

cing“ auch verlängerte Zeitfenster zwischen den Teilnehmern vor. „Die Disziplin und Rücksichtnahme aller Beteiligten haben mich sehr beeindruckt“, lobte Zinkl.

Insgesamt 47 Fleischer und sieben Fleischerinnen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Hessen, Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, Berlin und Brandenburg nahmen die elfwöchigen Mühen der Fortbildung auf sich. Sie alle mussten sich in mehr als 500 Unterrichtseinheiten nicht nur durch „trockene“ Themen von Buchführung und Lebensmittelhygiene bis zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik in der Fachtheorie kämpfen. Der Lehrplan umfasste zudem im Praxisteil Themen von Zerlegen und Wurstproduktion bis zur Perfektionierung von Verkaufsgesprächen und Warenpräsentation.

Auch wenn die traditionelle Abschlussfeier entfallen musste – das Team der 1. BFS organisierte ein exklusives Fotoshooting für

die Jungmeister und Barbara Zinkl gratulierte zu den Prüfungsleistungen.

Eine Überraschung gab es nach Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse: Der eigentlich als Festredner für die Meisterfeier vorgesehene HWK-Vizepräsident Christian Läßle richtete in einer Videobotschaft das Wort an die frischgebackenen Meisterkollegen. Er bescheinigte ihnen, tagtäglich in verantwortungsvollem und professionellem Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch echte Köstlichkeiten herzustellen. Zwischen den Kunden und ihnen bestehe ein besonderes Vertrauensverhältnis,

das für viele Verbraucher heute wichtiger denn je sei. Läßle: „Sie haben sich weitergebildet, Qualifikationen dazugewonnen und neues Wissen erworben, um allen künftigen Herausforderungen erfolgreich trotzen zu können. Darauf dürfen Sie stolz sein!“ Er wünschte den Absolventen alles Gute, sprach sie frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. Neben dem Meisterbrief und dem exklusiven Schuldiplom erhielt jeder ein silbernes „Meister-M“ fürs Revers – nach 35 Jahren Meistertätigkeit kann die goldene Version folgen. **Horst Buchmann**