

Mit Theorie-Eins und konstanter Leistung an die Spitze

Als Beste von 25 Absolventen aus Deutschland und Österreich haben Michael Heinrich aus Burladingen-Melchingen (Baden-Württemberg) und Nico Zugwurst aus Dürrhennersdorf (Sachsen) den 443. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1. BFS) abgeschlossen und wurden für ihre Top-Leistung ausgezeichnet.

In den vier Teilen der Meisterprüfung (Fachpraxis, Fachtheorie, Betriebswirtschaft/Recht, Arbeitspädagogik) erreichten beide mit einem Notenschnitt von 2,0 eine Punktlandung. Während der 21-jährige Metzger aus dem Landkreis Görlitz dabei mit Konstanz



Belohnung für beste Prüfungsleistungen: Bildungsgutscheine der 1.BFS im Wert von je 150 Euro für die Meisterkurs-Absolventen Michael Heinrich (rechts) und Nico Zugwurst. PR

überzeugte und vierfach mit „gut“ bewertet wurde, lieferte sein 27-jähriger Kollege von der schwäbischen Alb in der Theorie sogar eine glatte Eins ab.

Eine Seltenheit, was

auch Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl würdigte: „Sie haben Ihr Wissen in den Einzelprüfungen optimal abgerufen – darauf können Sie stolz sein.“ Bei der Verabschiedung der

Meisterschüler überreichte sie beiden als Belohnung Weiterbildungsgutscheine im Wert von 150 Euro für Kurse an der 1928 gegründeten Lehrereinrichtung. Den Glückwünschen schlossen sich in Stellungnahmen der Vizepräsidentin der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, und Schul-Gesellschafterin Katrin Barth an.

Den Geehrten wurde das Fleischerhandwerk quasi in die Wiege gelegt. Nico Zugwurst entstammt der Traditionsfleischerei Frank Zugwurst in Dürrhennersdorf. Michael Heinrich wuchs in der vom Opa gegründeten und heute vom Vater und Onkel geführten Metzgerei auf. **Horst Buchmann**