

## Jungmeister nehmen Hygiene-Hürden

Die Meisterprüfung ist schon in „normalen“ Zeiten eine hohe berufliche Hürde. In der Corona-Pandemie erst recht: elf Wochen lang lernen mit Sicherheitsabstand und sonstigen Auflagen. Trotz dieser Herausforderungen haben die 25 Teilnehmer des 443. Meisterkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ihr Ziel erreicht: Alle 22 deutschen und drei österreichischen Absolventen haben die von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz durchgeführte Meisterprüfung bestanden.

Dass sie unter diesen Umständen die Nerven behalten und vorbildliche Disziplin in Unterricht und Freizeit gezeigt hätten, lobte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl bei der Verabschiedung. Denn nur unter strengen Sicherheitsvorkehrungen und mit einem in Absprache mit dem Landshuter Gesundheitsamt entwickelten Hygienekonzept

war der Kurs möglich: Die Teilnehmer bewegten sich in festen WG-Gruppen, in den Lehrsälen gab es nur Einzelplätze, bei Prüfungen längere Zeitfenster zwischen den Teilnehmern.

Junge und erfahrene Fleisch-Profis aus Handwerk, Industrie und Handel fanden in diesem Kurs zusammen: 20 Fleischer und zwei Fleischerinnen aus Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Sachsen, sowie drei Fleischhauer aus dem Nachbarland Österreich kamen zum Lernen an die Isar.

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 umfangreiche Lehrplan umfasste zudem im Praxisteil Themen von Zerlegen und Wurstproduktion bis zur Perfektionierung von



Die Teilnehmer des 443. Meisterkurses mit Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl (oben r.) und den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (oben v.l.).

1. BFS

Verkaufsgesprächen und Warenpräsentation.

Die offizielle Freisprechung der jungen Meister erfolgte per Videobotschaft (zu sehen auf der Facebook-Seite der 1.BFS): HWK-Vizepräsident Christian Läßle richtete darin das Wort an die frischgebackenen Kollegen. Er bescheinigte ihnen, tagtäglich in verantwortungsvollem und

professionellem Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch echte Köstlichkeiten herzustellen. Feierlich verlieh er ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. Neben dem Meisterbrief erhielt jeder ein silbernes „Meister-M“ fürs Revers – nach 35 Jahren Meistertätigkeit kann die goldene Version folgen.

**Horst Buchmann**