

## Rekordergebnis trotz Corona

Das Corona-Virus scheint viele Menschen zu lähmen, andere aber zu Höchstleistungen anzutreiben: Wie etwa die 24 Handwerker aus ganz Deutschland, die zwölf Wochen lang im 445. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule (1. BFS), Landshut, büffelten und am Ende ihre Meisterprüfung mit Bravour bestanden. Ein 100-Prozent-Rekordergebnis, das Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl so seit gut zehn Jahren nicht erlebt hat; bei der feierlichen Verabschiedung der Absolventen nannte sie es „das schönste Weihnachtsgeschenk“.

„Konservieren Sie dieses Gefühl“, appellierte Zinkl vor 50 Gästen im „Zeughaus“ der Förderer der Landshuter Hochzeit. Sie seien als „bunte Truppe“ angetreten, hätten sich zum Team entwickelt und jeder für sich stets das große Ziel – den Meistertitel – im Blick behalten. Das sei ein echtes Erfolgsgeheimnis. Denn in mehr als 500 Unterrichtseinheiten mussten sie sich durch Themen von Buchführung und Lebensmittelhygiene bis zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik in der Fachtheorie kämpfen. Im Praxisteil umfasste der umfangreiche Lehrplan zudem Themen wie Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, Perfektionierung von Verkaufsgesprächen oder Warenpräsentation.

In dem Kurs fanden junge und erfahrene Fleischprofis aus Handwerk, Industrie und Handel zusammen: 20 Fleischer und vier Fleischerinnen aus Bayern, Baden-Württemberg, Nord-



Erfolgreich durch die Krise: die Teilnehmer des MK 445 mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (Mitte. r.) und den Fachlehrern Michael Spitzauer und Emiliano Fiorentino (Mitte v.l.).

1. BFS

rhein-Westfalen, Niedersachsen, Brandenburg, Sachsen und Sachsen-Anhalt kamen zum Lernen an die Isar.

Als Festredner gratulierte Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, den Kursteilnehmern zum Erreichen einer wichtigen Etappe im Berufsleben. Der Meistertitel stehe sinnbildlich für Handwerksqualität, für die Verbindung von Tradition und Moderne, für Kundenorientierung und Verlässlichkeit. Gerade das Metzgerhandwerk, dem es so oft an Wertschätzung fehle, brauche junge Leute, die ihren Beruf lieben und das auch nach außen tragen. Denn hier drehe sich seit Jahrhunderten alles um Qualität und Genuss. Verständnis für Hightech-Geräte sei dabei heute ebenso gefragt wie Kreativität. Metzger seien „Allrounder“ und stünden für echte Köstlichkeiten, individuelle Angebote statt Massenware, Regionalität und Her-

kunftsgarantie. Dank Einsatz, Ehrgeiz und Disziplin seien die Absolventen nun wahre „Meister ihres Fachs“. Ihre Fortbildung in Fachbereichen von Betriebswirtschaft bis Schlachtviehbeurteilung, von neuen, trendigen Rezepturen bis zu Biochemie sei genau die richtige Entscheidung gewesen: Mit dem Meisterbrief, so Läßle, seien sie als topausgebildete Fachkräfte weltweit gefragt. Sein Fazit: „Sie machen einen tollen Job. Und Qualität setzt sich auf Dauer durch!“

Zum Abschluss sprach Christian Läßle die Absolventen frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. Jeder erhielt von der HWK neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“ – nach 35 Jahren Meistertätigkeit kann die goldene Version folgen. Von der 1. BFS gab es das exklusive Landshuter Schuldiplom, das seit Gründung der Lehreinrichtung 1928 unverändert verliehen wird.

Horst Buchmann