

## 447. Landshuter Meisterkurs: Celina Baer aus Hürth ist die Beste

30 Handwerker und zwei Handwerkerinnen aus ganz Deutschland haben den 447. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erfolgreich beendet. Sie bestanden ihre Meisterprüfung und durften sich vom Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, gratulieren lassen: „Sie stehen mit Ihrem Handwerk für Qualität – und genau diese Qualität wird sich über kurz oder lang durchsetzen!“

Im Kurs fanden Fleisch-Profis aus Handwerk, Industrie und Handel zusammen. Die beste Meisterprüfung legte mit einem

Notenschnitt von 2,0 Celina Baer aus Hürth bei Köln ab.

In zwölf Kurswochen und mehr als 500 Unterrichtseinheiten mussten sich die Teilnehmer durch Themen wie Buchführung und Lebensmittelhygiene bis zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik in der Fachtheorie kämpfen. Im Praxisteil ging es um die Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, Perfektionierung von Verkaufsgesprächen oder Warenpräsentation.

Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk rief dazu auf, trotz unruhiger Zeiten positiv in die Zukunft zu blicken: „Genießen Sie

Ihren Erfolg und setzen Sie das Erlernte in Ihren Betrieben um. Bleiben Sie der Branche treu und begeistern Sie Interessierte, sich für eine Ausbildung im Metzgerhandwerk zu entscheiden.“ Klassensprecher Till Gröning aus Köln blickte zurück auf Spaß und Stress des Meisterkurses, zeigte sich stolz auf die bestandenen Prüfungen und dankte den Dozenten und Verantwortlichen der 1.BFS für die Unterstützung in dieser so wichtigen Zeit.

Zum Abschluss des Festakts sprach Christian Läßle die Absolventen frei vom Gesellenstand und verlieh ihnen „Meisterehre, Meis-



HWK-Vizepräsident Christian Läßle zeichnete die Kursbeste Celina Baer aus Hürth aus.

1.BFS

terstand und Meistertitel“ (der auch als „Bachelor Professional“ gilt).

**Horst Buchmann**