

Frauenpower für zwei Familienbetriebe

Als Beste von 32 Absolventen haben Luisa Botte aus Hartenfels im Westerwald und Katrin Gössl aus Tettngang am Bodensee den 446. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1.BFS) abgeschlossen und erzielten dabei Durchschnittsnoten knapp unter 2,0. Für diese Leistungen wurden sie von der 1.BFS geehrt und mit Weiterbildungsgutscheinen (150 Euro) belohnt.

Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl bescheinigte beiden eine ausgewogene Bildungstiefe in allen Teilen der Meisterprüfung: „Sie haben Ihr Wissen in den Einzelprüfungen optimal abgerufen – darauf können Sie stolz sein.“ Den Betrieben gratulierte Zinkl zu mehr Frauenpower: „Sie haben sich Ihre Betriebsnachfolge gesichert!“

Beiden Geehrten wurde das Fleischerhandwerk in die Wiege gelegt: Luisa Botte entstammt der von Opa Edgar und Oma Alma Botte 1963 gegründeten Burgmetzgerei Botte mit Hauptsitz und Produktion in Har-

tenfels und einer Filiale in Ransbach-Baumbach. Nach dem Abitur und zwei Semestern Studium entschloss sich Luisa zur Überraschung ihrer Familie zu einer Fleischerlehre im elterlichen Betrieb, der heute 30 Mitarbeiter zählt. Sie verkürzte diese auf zwei Jahre, schloss sie im Juni 2021 als Innungsbeste ab und holte sich den Landesieg im Leistungswettbewerb der Handwerksjugend in Rheinland-Pfalz.

Als Jungmeisterin will sie weiterhin im Familienbetrieb arbeiten, in der Produktion wie im Verkauf, künftig aber auch in viele Betriebe hineinschnuppern, neue Inspiration sammeln und Kontakte in der Fleischbranche knüpfen. Langfristig ist die Selbstständigkeit mit Übernahme des elterlichen Betriebes ihr Ziel. Und auch weitere Fortbildungen hat die Fleischermeisterin bereits ins Auge gefasst – zur Betriebswirtin des Handwerks und zur Fleischsommelière.

Katrin Gössl absolvierte nach dem Abitur ein Studi-



Mit Bildungsgutscheinen der 1.BFS und einem guten Tropfen würdigte Barbara Zinkl (l.) die hervorragende Leistung von Katrin Gössl (Mitte) und Luisa Botte.

PR

um der Betriebswirtschaft im Gesundheitswesen und schloss es 2017/2018 ab. Nach gut einem Jahr Arbeit als Controllerin entschloss sie sich, zu ihren Wurzeln zurückzukehren und eine Metzgerlehre im elterlichen Betrieb zu beginnen: „Ich habe einfach Handwerkerblut in mir.“ Die Ausbildung in der Metzgerei Gössl im baden-württembergischen Tettngang schloss sie im Juli 2020 als Beste der Innung und der gesamten Kreishandwerkerschaft Bodenseekreis ab und erhielt dafür den Nachwuchsförderpreis. Nach der Gesellen-

prüfung absolvierte sie zwei Praktika in anderen Betrieben. Die Metzgerei ihrer Familie, 1958 erworben durch Opa Gerhard Gössl, 1990 übernommen durch ihre Eltern Claudia und Rainer Gössl, zählt heute 25 Mitarbeiter. Hier ist die Jungmeisterin als rechte Hand ihres Vaters überwiegend in der Produktion tätig, inzwischen auch verstärkt im Verkauf und gelegentlich im Büro. Eine Betriebsübernahme ist noch nicht geplant. Auch sie könnte sich weitere Fortbildungen vorstellen.

Horst Buchmann