

Vorbild in Sachen Nachwuchswerbung

Er ist Metzgermeister, Obermeister der Fleischer-Innung Bodenseekreis und darf sich jetzt auch mit dem Ehrentitel „Meisterbotschafter“ schmücken: Als Anerkennung seiner langjährigen Verdienste um das Fleischerhandwerk und die Nachwuchswerbung in der Branche ist Rainer Gössl mit dem Silbernen Ehrenblatt der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ausgezeichnet worden.

Dem 61-Jährigen wurde das Fleischerhandwerk quasi in die Wiege gelegt. Die Metzgerei Gössl ist eine Ins-

titution in der baden-württembergischen Stadt Tettang und bereits seit der Nachkriegszeit in den Händen der Familie. Seniorchef Gerhard Gössl (1922–2006) baute sie ab 1958 mit seiner Frau auf, nachdem er 1955 seinen Meisterkurs in Landshut besucht hatte.

Der damalige Junior Rainer Gössl legte 1980 im Bodenseekreis seine Gesellenprüfung ab. Seine Meisterprüfung in Landshut bestand er mit sehr guten Leistungen in der Praxis und guten in der Theorie. Ein Praktiker durch und

durch mit Vorliebe für die Kochwurst-Produktion ist er noch heute. 1990 übernahm er das elterliche Geschäft zusammen mit Gattin Claudia in zweiter Generation.

Seit 1996 fungiert Rainer Gössl als Obermeister der Fleischer-Innung Bodenseekreis, war jahrelang Vorstandsmitglied der Kreishandwerkerschaft, ist ehrenamtlich in der Gesellenprüfungskommission für Fleischer tätig und seit 1994 deren Vorsitzender.

Die Metzgerei Gössl beschäftigt aktuell 25 Mitarbeiter; Filialen betreibt man nicht. Schwerpunkt ist das Ladengeschäft mit rund 90 Prozent des Umsatzes; man beliefert außerdem umliegende Bäckereien, Restaurants und Vereine. Seit vielen Jahren bildet man Fleischer- und Fachverkaufs-Lehrlinge aus.

Das familiäre Vorbild funktionierte. Kürzlich machte die Zweitjüngste aus der Metzgerfamilie einen großen Schritt zur Zukunftssicherung des Betrie-

bes: Katrin Gössl legte nach Abitur, Betriebswirtschafts-Studium und Metzgerlehre ihre Meisterprüfung an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ab – als Beste des 446. Lehrgangs. Und trat damit als dritte Generation in die Fußstapfen von Opa und Vater. Im Betriebsalltag arbeiten Rainer und Katrin Gössl nun Hand in Hand in der Wurstküche mit zwei Meistern, einem Gesellen und einem Helfer, produzieren rund 60 Wurstsorten, Schinken und Pasteten. Die Tochter wirkt inzwischen auch verstärkt im Verkauf und Büro mit.

Dass Rainer Gössl 20 Jahre lang nicht nur in der in der eigenen Familie als „Meisterbotschafter“ gewirkt habe, würdigte Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der Fleischerschule, mit Nachdruck. „Menschen wie Sie sind Vorbilder, denn sie zeigen, dass es sich lohnt, in unserem Handwerk zu arbeiten, und geben Ihr ganzes Wissen an die nächste Generation weiter“, betonte sie. **Horst Buchmann**



Die jüngsten zwei Generationen der Familie Gössl: Vater Rainer und Tochter Katrin.

PR