

## Mit Mundschutz zum Meisterabschluss

An Herausforderungen wächst man, so heißt es. Und die waren gewaltig für die 22 Teilnehmer des 442. Meisterkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut: Nicht nur elf Wochen lang Fachwissen pauken, sondern auch Corona-Schutzmaßnahmen einhalten und „Social Distancing“ wahren. Aber auch unter diesen Bedingungen fand der Lehrgang ein gutes Ende: Alle Absolventen haben die von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz durchgeführte Meisterprüfung bestanden.

„Ich bin wirklich stolz auf Sie“, erklärte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl bei deren Verabschiedung – ohne den sonst üblichen Handschlag. Denn wegen der Corona-Pandemie war der Kurs nur unter strengen Sicherheitsvorkehrungen gestartet worden, mit eigens entwickeltem Hygienekonzept.

Eine bunte Mischung aus jungen und erfahrenen Fleisch-Profis aus Hand-

werk, Industrie und Handel fand in diesem Kurs zusammen: 17 Fleischer und zwei Fleischerinnen aus Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Berlin, Sachsen, Brandenburg und Sachsen-Anhalt sowie zwei Fleischhauer und eine Fleischhauerin 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 Verkaufsgesprächen und Warenpräsentation.

Da die traditionelle Abschlussfeier mit Familien und Freunden entfallen musste, organisierte das Team der 1. BFS ein exklusives Fotoshooting für die



Foto-Collage der Teilnehmer des Meisterkurses mit Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl (oben r.), den Fachlehrern Emiliano Fiorentino und Michael Spitzauer (oben v.l.).

1.BFS

Jungmeister und Barbara Zinkl gratulierte zu den Prüfungsleistungen. Zahllose Stunden büffeln hätten sich gelohnt; mit dem Meisterbrief stünden ihnen viele Führungspositionen im In- und Ausland offen. Sie rief dazu auf, sich für die Branche zu engagieren.

Die offizielle Freisprechung der jungen Meister erfolgte per Videobotschaft. Der eigentlich als Festredner für die Meisterfeier vor-

gesehene 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. Neben dem Meisterbrief und dem exklusiven Schuldiplom erhielt jeder ein silbernes „Meister-M“ fürs Revers. **Horst Buchmann**