

29 erfolgreiche Teilnehmer im 444. Kurs

Der 444. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut war ein ganz besonderer. Und nicht nur wegen der „Schnapszahl“. Er wurde wegen der Corona-Pandemie um drei Monate verschoben, fand unter besonderen Hygienebedingungen statt und erlebte nach zwölf Wochen ein Happy End: 29 erfolgreiche Absolventen durften ihren Meistertitel als Erste seit einem Jahr wieder mit prominenten Gästen und ihren Familien feiern, wenn auch mit Sicherheitsabstand. Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, lobte die Teilnehmer denn auch für ihren Einsatz, Ehrgeiz und ihre Disziplin: „Qualität setzt sich auf Dauer eben durch!“

Glücklich zeigte sich bei der Freisprechungsfeier im „Zeughaus“ auch Barbara Zinkl. Die Geschäftsführerin der 1. BFS betonte, das in Absprache mit dem Gesundheitsamt entwickelte Hygienekonzept habe Präsenzunterricht möglich gemacht und Infektionen, Unterbrechungen oder Unterrichtsausfall verhindert. Die

Erfolgsgaranten des Kurses seien freilich die Teilnehmer gewesen.

Der umfangreiche Lehrplan umfasste im Praxisteil Themen von Zerlegen und Wurstproduktion bis zur Perfektionierung von Verkaufsgesprächen und Warenpräsentation. In dem Kurs fanden junge und erfahrene Fleischprofis aus Handwerk, Industrie und Handel zusammen: 27 Fleischer aus Deutschland sowie ein Fleischhauer und eine Fleischhauerin aus Österreich kamen zum Lernen an die Isar.

Christian Läßle zitierte in seiner Festrede die alte Weisheit „Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“ Dies hätten sich die Meisterschüler zu Herzen genommen und viel in eine Topqualifikation investiert. Mit ihrer Weiterbildung seien sie nun wahre „Meister Ihres Fachs“. 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 Ge-



Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen des 444. Meisterkurses mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl (o.r.) Fachlehrern.

1. BFS

nuss. Verständnis für High-tech sei dabei heute ebenso gefragt wie Kreativität. Metzger seien „Allrounder“ und stünden für echte Köstlichkeiten, individuelle Angebote statt Massenware, Regionalität und Herkunftsgarantie. Mit dem Meistertitel seien alle Türen für die berufliche Karriere weit geöffnet, Fachkräfte dringend gesucht.

Schulgesellschafterin Katrin Barth mahnte, dass wirtschaftliche Umbrüche, technische Fortschritte, aber auch die Veränderungen der Gewohnheiten der Konsumenten eine stete

Weiterbildung notwendig machten.

Mit einem Foto und einer Marmorplatte verewigte sich der Meisterkurs 444 in der „Hall of Fame“ der Schule. Zum Abschluss des Festakts sprach Christian Läßle die Absolventen frei und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterstand und Meistertitel“. Jeder erhielt von der HWK neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“. Von der 1. BFS gab es das exklusive Landshuter Schuldiplom, das seit Gründung der Lehrereinrichtung 1928 unverändert verliehen wird.

Horst Buchmann