

# Fleischerschule Landshut vergibt Ehrenzeichen in Gold

schaften mit Erzeugerpreisen, von denen die bäuerlichen Familienbetriebe leben können, sind der entscheidende Schritt, der nun folgen muss.“ Weiterentwicklungen in der Schweinehaltung würden von der gesamten Branche auch deswegen mitgetragen wer-

gen Grundlagen, wie die rasche Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in möglichst vielen Bereichen. Die Österreicherinnen und Österreicher sollen bewusst zu heimischer Qualität greifen können und brauchen dafür Transparenz.“ [www.lko.at](http://www.lko.at)



- Das Messe-Resümee der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut:
- Spürbar weniger Besucher und Aussteller
  - Qualitativ bessere Besucher: nicht die Masse, sondern die Klasse macht's
  - Unternahmlich viele Besucher an unserem Stand: Interessenten, mit denen wir vorab schon Termine ausgemacht haben
  - Ehemalige, die auf einen Austausch kamen (wie ein großes Familientreffen): u.a. Absolventen von vor über 50 Jahren
  - Am Samstag Abend war der Abend unseres Freundeskreises „Absolventen und Freunde der 1. Bayerischen Fleischerschule“ gut besucht mit über 30 Gästen in der Apfelweinnwirtschaft Wagner in Sachsenhausen
  - Auszeichnung unserer Meisterpreisträger, also die 20% Besten von 2021
  - Prominenz aus Branche, Presse und Mandatsträger, die mit uns den aktiven Austausch pflegen
  - Über 250 Teilnehmer am Gewinnspiel – der Gewinner Leonhard Zwickl gewann einen Meisterkurs im Wert von 4.295€
  - Unser Absolvent Paul Wanner produzierte vor Ort bei uns in der Vorwoche der Iffa seine venezualischen Spezialitäten für die Wettbewerb vor Ort und wurde mit 4x Gold und 1x Silber ausgezeichnet!
  - In Summe für uns eine gelungene IFFA – „Zeit is worn“ und wir freuen uns auf 2025
- [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

Martin Ulmer aus Langenau hat für seine langjährige Verbundenheit und über 50-jährige Meistertätigkeit von der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut das Ehrenzeichen in Gold erhalten. Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk überreichte dem 75-jährigen Techniker, Systemberater und Mitglied des Absolventenverbandes der 1.BFS die Auszeichnung im Rahmen der Internationalen Fleischereifachausstellung IFFA in Frankfurt/Main. Ulmer absolvierte seine Metzgerlehre von 1961 bis 1964 in der Metzgerei Holl in Weilheim/Teck und seine Meis-terprüfung am 15. März 1969 in Landshut.



Foto: 1. BFS

Während seiner Bundeswehrzeit von 1966 bis 1968 legte er eine Lehre als Koch nach und bildete sich anschließend zum Fleischertechniker (Abschluss 1974 in Berlin) weiter. Diese Praxisnähe und ein 1978 in Pforzheim beendetes BWL-Studium öffneten ihm die Tore zu einer beeindruckenden, weltweiten Karriere, die ihn von Europa bis nach Amerika führte. So war Martin Ulmer von 1980 bis 1992 Cheffachberater der Gewürzfirma Raps (Kulmbach) und gründete 1993 seine Systemberatungsfirma SBU, der er bis heute vorsteht. Ihre Kunden kommen aus der Fleischwirt-

Martin Ulmer (Mitte) hat für seine langjährige Verbundenheit von der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut das Ehrenzeichen in Gold erhalten.

schaft ganz Europas. Gemeinsam mit der VION-Tochter Ernstek hat er ein Verfahren entwickelt und patentieren lassen, mit dem sich natürliches Adenosintriphosphat (ATP) gewinnen und zu einem Tiefkühl-Granulat verarbeiten lässt.

Als Zugabe in der Brühwurstproduktion soll es den Einsatz von Zusatzstoffen mit E-Nummern überflüssig machen und als „Clean Label“ eine Top-Qualität wie im traditionellen Warm-

fleischverfahren ermöglichen. Bei einer Testreihe in der Lehrwerkstatt der 1.BFS stellte er die Effektivität seines Verfahrens kürzlich unter Beweis. „Saubere und gesunde Wurst sind uns allen ein Herzensanliegen – und die Verbindung von Tradition und Innovation ist seit 1928 eines der Grundprinzipien unserer Schule.“, betonte Barbara Zinkl-Funk bei der Übergabe des Ehrenzeichens an Martin Ulmer. [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)