

# WISSEN FÜR DIE ZUKUNFT

32 Fleisch-Profis investierten in die eigene Fortbildung und schlossen den 447. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erfolgreich ab.

Sie stehen mit ihrem Handwerk für Qualität – und genau diese Qualität wird sich über kurz oder lang durchsetzen“, betonte Christian Läßle, Vizepräsident der HWK Niederbayern-Oberpfalz. Die beste Meisterprüfung der 30 Handwerker und zwei Handwerkerinnen legte mit einem Notenschnitt von 2,0 Celina Baer (25) aus Hürth bei Köln ab und erhielt dafür einen Weiterbildungsgutschein der Schule in Höhe von 150 € sowie ein an die „Landshuter Hochzeit“ erinnerndes Buchskranzlerl.

Alle mussten sich in zwölf Kurswochen und über 500 Unterrichtseinheiten durch Themen von der Buchführung über das Lebensmittelhygiene bis hin zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik pauken. Im Praxisteil umfasste der Lehrplan Themen wie Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, die Perfektionierung

von Verkaufsgesprächen oder die Warenpräsentation.

Der Metzgerberuf ist laut Christian Läßle einer der ältesten der Welt. Heute ist dafür aber Verständnis für High-Tech-Geräte ebenso gefragt wie Kreativität. Metzger seien Allrounder und stünden für individuelle Angebote statt Fleisch als Massenware, für Regionalität und Herkunftsgarantie. Hier drehe sich alles um Genuss. Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk verglich den Meisterkurs mit einer Schiffsexpedition. Statt eines Wohlfühl-Törns auf der „Aida“ habe man die Fahrt auf einem stabilen Frachter voll mit nützlichem Zubehör (Unterrichtsstoff) gewählt. Eine gute „Reiseplanung“, mehrere „Landkarten“ und die Flexibilität der Beteiligten trugen dazu bei, alle heil ins Ziel zu bringen.

Klassensprecher Till Gröning (30) aus Köln blickte zurück auf Spaß und Stress des Kurses und dankte



den Dozenten und BFS-Verantwortlichen für die Unterstützung. Er und sein Kurskollege Maximilian Binzenbach (28) aus Köln überreichten Barbara Zinkl-Funk ein großformatiges Kursfoto für die „Hall of Fame“ der Schule. Sie rief dazu auf, trotz unruhiger Zeiten mit Corona-Pandemie und Ukraine-

Krieg positiv in die Zukunft der Branche zu blicken: „Genießen sie ihren Erfolg und setzen sie das Erlernte in ihren Betrieben um. Bleiben sie der Branche treu und begeistern sie Interessierte, sich für eine Ausbildung im Metzgerhandwerk zu entscheiden.“

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

Foto: 1. BFS Landshut

## LEERDAMMER®

# Setzen Sie auf nachhaltigen Genuss!



**Leerdammer® Initiative für Weidehaltung:** Die Milch für unseren LEERDAMMER® Käse stammt von Kühen, die zwischen Frühling und Herbst ein Minimum von 6 Stunden am Tag an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen.



Lactalis Holländischer Käse GmbH  
Werner-von-Siemens-Ring 12 · 85630 Grasbrunn  
Foodservice.leerdammer@de.lactalis.com  
[www.leerdammer.de](http://www.leerdammer.de)

