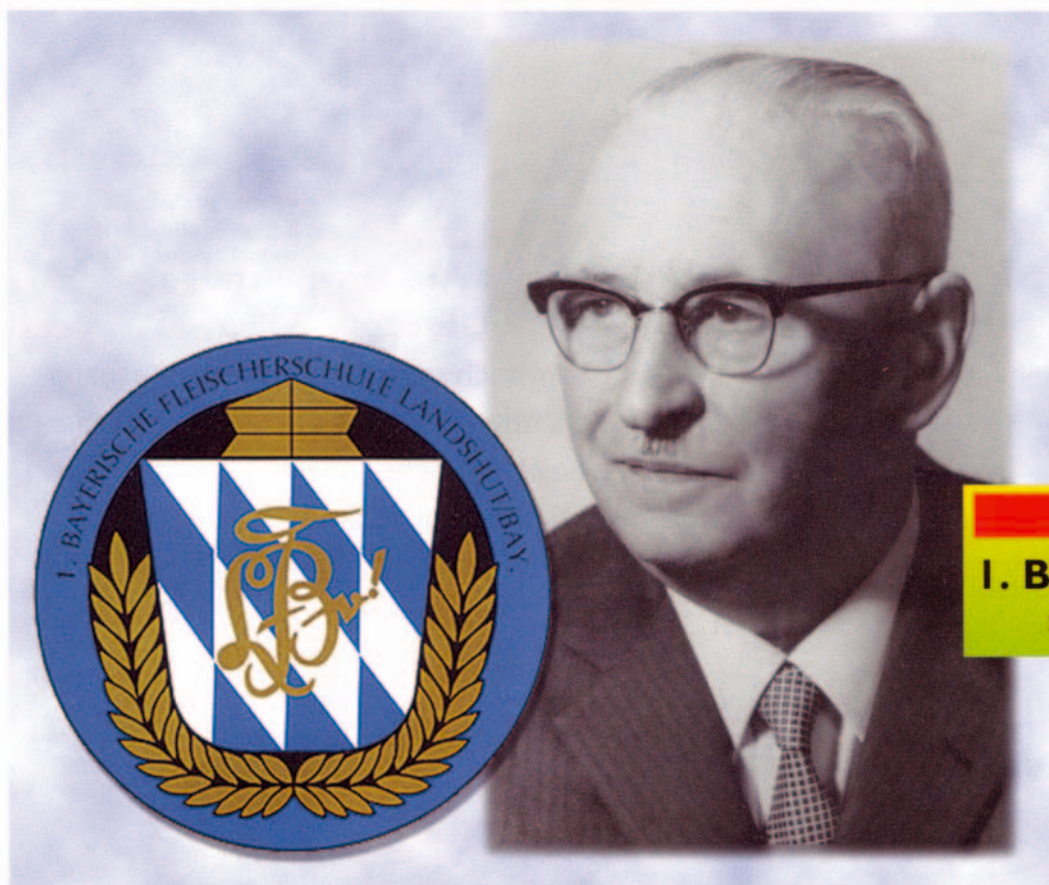


DER Metzgermeister

Organ des Fleischerverbandes Bayern
Organ des Fleischer-Verbandes Pfalz

Fachzeitschrift für das Metzgerhandwerk



SCHWERPUNKTTHEMA
Betriebshygiene/
Schädlingsbekämpfung

**60. GEBURTSTAG VON
HORST SCHÖMIG**
Souverän
und zielstrebig

IM BRENNPUNKT

**1. Bayerische Fleischer-
schule Landshut**

AKTUELL
Import von gechlortem
Geflügelfleisch

KULMBACHER WOCHE
Rote Rindersteaks und
Rückstandsforschung

AUS BADEN-WÜRTTEMBERG
Vorbildlich seit
100 Jahren

AUS DER PFALZ
Zum 20. Mal
eine Attraktion

AUS BAYERN
Ein Metzger
Kreishandwerksmeister
Der Bratwurstkönig
aus Coburg



Die Meisterschmiede

Die Fleischerschule Landshut feiert ihr 80-jähriges Jubiläum – Von Anfang an auf Qualität und fachliche Erfahrung gesetzt

Landshut (pr) – Tradition und Fortschritt, auf bayerisch übersetzt „Laptop und Lederhose“, dies ist, auf einen kurzen Nenner gebracht, die Philosophie der I. Bayerischen Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH in Landshut.

Der Anfang

Mut zur Selbstständigkeit in einer schweren Zeit und die Verwirklichung neuer Ideen: Diese Eigenschaften zeichneten vor 80 Jahren den Metzgermeister **Max Schöner** und seine Ehefrau **Maria** aus. Mit sechs Teilnehmern aus Landshut und einem auswärtigen Kollegen begann am 15. Mai 1928 im Ne-

benzimmer des Hacklberger Stüberl, dessen Pächter Max Schöner war, der I. Wurstkurs. Die Ausstattung war bescheiden: Ein Handwolf, eine Wurstspritze und ein großer Kochtopf, der als Wurstkessel diente. Schon zwei Jahre später, 1930, erhielt Max Schöner für seine Verdienste um die Ausbildung die Goldene Staatsmedaille des bayerischen Ministeriums für Landwirtschaft. Ein weiteres Jahr später wurde das Prädikat „Staatlich anerkannte Fachschule“ verliehen.

Aber nicht nur Max Schöner war als angesehener Metzgermeister in der Branche geachtet. Seine Gattin Maria war eine vorausschauende Fachfrau, vor-

allem in Sachen Dekoration und Partyservice – damals noch schlicht Plattenlegen genannt. Die Schaudekorationen aus Talg waren grazile Kunstwerke; die Technik dekorativer Platten wurde den interessierten Metzgerfrauen in Seminaren gelehrt. In einem Fachbuch „Schaufenster-, Garnier- und Dekorationskunst“, dem wohl ältesten Werk seiner Art, vermittelte sie ihr Wissen dem Nachwuchs.

Der erste Meisterkurs nach dem 2. Weltkrieg begann am 1. Mai 1946. 81 Teilnehmer waren ein Beweis dafür, dass der hervorragende Ruf der Schule durch die Kriegswirren nicht in Vergessenheit geraten war. Mit diesem Nachkriegskurs beginnt zudem die enge Kooperation der I. Bayerischen Fleischerschule Landshut (BFS) mit der Handwerkskammer Niederbayern/Oberpfalz, die sich bis zum heutigen Tag bestens bewährt hat.

Mit Dr. **Herbert Huber**, der das Fleischerhandwerk bei Max Schöner erlernte und im Jahre 1959 seine Meisterprüfung ablegte, hatte die Schule einen Glückstreffer gelandet. Zuerst ab 1958 als Dozent und später als Schulleiter setzte Dr. Huber alles daran, die Schule weiterzuentwickeln. Noch heute erinnern sich viele Meisterschüler an den Abendunterricht – auch Paukerstunden genannt, in denen er mit seinem großen Fachwissen und seiner unnachahmlichen Rhetorik die Kursteilnehmer auf die Meisterprüfung vorbereitete. Im Jahr 1974 verstarb Max Schöner. Ein Jahr nach dem 50. Jubiläum, ab 1. Januar 1979, übernahm Dr. Huber die I. Bayerische Fleischerschule als Inhaber.

Neues Führungsteam

1990 wurde Dr. Herbert Huber



Max Schöner, der Gründer der Fleischerschule in Landshut.

als Staatssekretär in das Bayerische Innenministerium berufen. Wegen des Ministergesetzes war es ihm nicht mehr erlaubt, eine Privatschule zu führen. Deshalb wurde die I. BFS in die Dr. Huber GmbH umgewandelt. Als geschäftsführender Gesellschafter führt seither Betriebs- und Marktwirt **Georg Zinkl** das Unternehmen. **Ludwig Knödl**, Abteilungsleiter der Handwerkskammer Niederbayern/Oberpfalz, koordiniert als Schulleiter die Meisterlehrgänge und Hauptgesellschafter Dr. Herbert Huber komplettiert als Repräsentant und Berater das Führungstrio. Die Wachablösung im praktischen Unterricht erfolgte 1993. **Willi Becher** ging nach 36 Jahren in den Ruhestand. Metzgermeister **Georg Schmid**, der bisherige 2. Fachlehrer, wurde sein Nachfolger.

Neubau

Wie ein Damoklesschwert hing über der Fleischerschule die Entscheidung des Stadtrats, den alten Schlachthof, auf dem das Schulgebäude stand, abzureißen. In einer Zeit, in der viele mittelständische Metzger ihre Betrie-



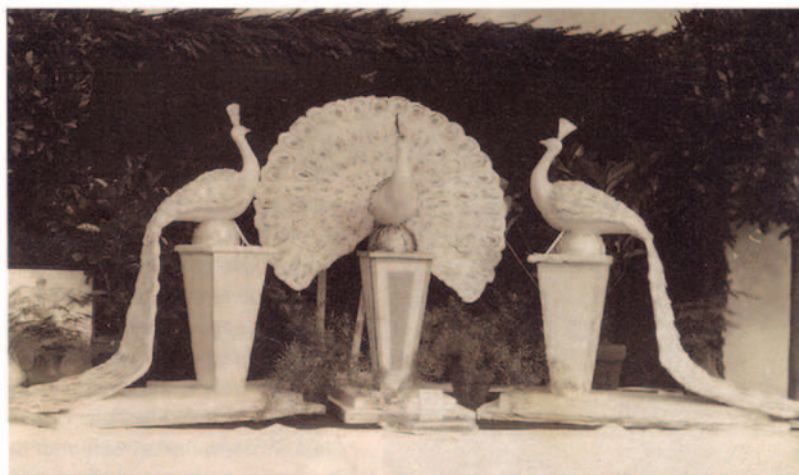
Der Meisterbrief von Karl Metzger, der am ersten Wurstkurs im Mai 1928 im Alter von 18 Jahren teilnahm.

be aufgaben, immer weniger junge Menschen den Beruf des Fleischers erlernten und deshalb zwangsläufig die Schülerzahlen zurückgingen, wurde es von vielen Fachleuten als eine sehr mutige Entscheidung begrüßt, dass Dr. Herbert Huber und Georg Zinkl das unternehmerische Wagnis eingingen, sich für einen Neubau der Schule – ohne einen Pfennig staatlicher Zuschüsse – zu entscheiden.

Am 3. und 4. Mai 1997 wurde das neue Gebäude im Beisein von Staatsminister Erwin Huber, dem Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, Albert Pröller, und vielen prominenten Gästen aus nah und fern eingeweiht. 400 qm Betriebsfläche, ein großer technischer Hörsaal mit modernem Gerät, Fleischereimaschinen und Kochanlagen. Reiferäume und Rauchkammern ermöglichen die Herstellung von Wurst nach modernen, aber auch traditionellen Methoden, wobei an der Landshuter Fleischerschule vor allem immer Wert auf althergebrachte Rezepturen – ganz im Sinne des Schulgründers – gelegt wird. Die neuen Räume ermöglichten zudem eine Modernisierung des gesamten theoretischen Unterrichts. Ludwig Knödl und Georg Zinkl passten die Lehrinhalte den Anforderungen der heutigen Zeit an. Fachbezogene praktische Betriebswirtschaft wurde ein neuer Schwerpunkt. Zur optimalen Wissensvermittlung stellten sie ein Dozententeam zusammen, dessen Mitglieder nahezu ausnahmslos Stoffinhalte aus ihrer eigenen beruflichen Praxis lehren. Der Unterricht selbst ist nach pädagogischen Gesichtspunkten sachlich gut gegliedert und wird mit den neuesten methodisch-didaktischen Hilfsmitteln abgehalten.

Marketingkonzept

Georg Zinkl entwickelte ein Marketingkonzept, das vor allem das Ziel hat, die Leistungen der Schule in der Branche öffentlichkeitswirksam darzustellen. Dazu gehören: Präsenz auf Fachmessen, die Weiterent-



Schaudekorationen aus Talg wurden in den Anfangsjahren der Schule unter Anleitung von Maria Schöner gestaltet. Fotos: Schule

wicklung der Seminare und die aktuelle Information über Presse und Internet. Die Erfolge blieben nicht aus.

Es folgten Einladungen zu Schulungen nach Südtirol, Salzburg und Kärnten. Praktische Seminare im technischen Hörsaal wurden für Fleischer aus Slowenien, Brasilien und Japan gebucht. Seit 2007 unterstützt die I. BFS den Aufbau einer Bildungsstätte für Lehrlinge, Fachkräfte und Meister in Kumamoto in Japan.

Mit der „Höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie“ (HTL) in Hollabrunn bei Wien wurde eine Vereinbarung über eine enge Zusammenarbeit getroffen, der es den Absolventen der HTL erlaubt, zu besonderen

Bedingungen, ihre Meisterprüfung in Landshut abzulegen. In Zusammenarbeit mit dem Fleischerverband Salzburg werden derzeit Trainingsprogramme für Verkaufsschulungen vor Ort entwickelt.

Im Zentrum der Ausbildung steht jedoch der Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung. Dabei kommt der praktischen und theoretischen Ausbildung durch den I. Fachlehrer Georg Schmid ganz besondere Bedeutung zu. Als einzige Meisterschule in Deutschland bietet die I. BFS vier Meisterkurse jährlich. Der 400. Jubiläumskurs ist mit 45 Schülern gut besetzt. Die Teilnehmer kommen aus sieben Bundesländern, sechs Teilnehmer sind aus Österreich. Ein

Praktikum absolviert derzeit Takaomi Mori aus Japan.

Fachakademie

Ein lang gehegter Wunsch vieler Absolventen und des Führungsmanagements ging mit der Gründung einer Fachakademie 2001 in Erfüllung. Metzgermeister können sich nun zusätzlich zum Betriebswirt (Hwk) weiterbilden. Die Besonderheit ist, dass der gesamte Stoff branchenspezifisch in der

Fachrichtung Fleischer vermittelt werden kann. Die Ausbildung erfolgt in einem finanziell und zeitlich vertretbaren Rahmen nach dem so genannten „Landshuter Modell“. Dieses basiert auf einer Kombination von Präsenzunterricht und Fernstudium. Die Vorteile sind eindeutig: Nur kurzzeitige Abwesenheit vom Betrieb und damit kein Verdienstaustausch; das Lerntempo kann selbst bestimmt werden. Der nächste Kurs beginnt am 29. November 2008. Die rund 450 Unterrichtsstunden werden in sechs Blöcken Vollzeit in Landshut durchgeführt. Zwischen den einzelnen Modulen sind ca. 100 Stunden Selbststudium zum Bearbeiten von Skripten und Übungsaufgaben mit Musterlösungen notwendig. Das Studium ist in vier Module eingeteilt: Volkswirtschaft, Betriebswirtschaft, Recht und Personalführung. Jedes Modul wird separat unterrichtet und im Anschluss daran geprüft.

Der Ehemaligenverein

Besonders erfreulich ist die jahrzehntelange Verbindung zwischen der Schule und den Absolventen. Auf Anregung vieler Meisterschüler wurde 1994 ein Ehemaligenverein gegründet, der bis heute auf fast 500 Mitglieder angewachsen ist. Der Verein bietet die Plattform für fachlichen und persönlichen Gedankenaustausch, jährliche Treffen und Seminare. Das Absolventenjournal und eine eigene Homepage im Internet infor-



Es kommen nicht nur immer wieder Schüler aus Japan an die Fleischerschule Landshut, es wurde auch ein Kooperationsvertrag zur Gründung einer japanischen Fachschule geschlossen.



Das bewährte Führungstrio der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut (von links): Geschäftsführer Georg Zinkl, Staatssekretär a. D. Dr. Herbert Huber und Schulleiter Ludwig Knödl. Fotos: Schule

mieren über die Aktivitäten der Schule und fördern den Kontakt untereinander. Garant für die guten Kontakte ist der Vorsitzende des Vereins I. Fachlehrer Georg Schmid. Die Organisation liegt in den Händen von Georg Zinkl.

Ziel der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ist es, den Schülern optimale Lernvoraussetzungen zu bieten. Um sich näher kennen zu lernen und schneller eingewöhnen, veranstaltet die Schule jeweils in der ersten Kurswoche einen bayerischen Begrüßungsabend. Damit sich die Schüler wohl

fühlen, kümmert sich die Schule auch um die Unterbringung. Sie vermittelt gute und preiswerte Unterkünfte vom Privatzimmer bis zum Appartement oder eine Wohngemeinschaft.

Das Ziel

Lebenslanges Lernen ist das Gebot unserer Zeit. Nur wer bereit ist, sich ständig weiterzubilden und „am Ball zu bleiben“, ist den Anforderungen der sich schnell verändernden Arbeitswelt und des zunehmenden Wettbewerbs gewachsen. Der Meisterbrief ist dafür eine gera-

dezu unentbehrliche Voraussetzung. Er ist der Beweis für eine solide handwerkliche Ausbildung und gutes betriebswirtschaftliches Rüstzeug. Zusätzlich bietet das Studium zum Betriebswirt die Möglichkeiten der persönlichen und unternehmerischen Weiterentwicklung und eröffnet weitere positive Zukunftsperspektiven. Der Markt erfordert es, dass die Betriebe immer auf dem neuesten Stand sind. Deshalb bietet die I. BFS am Bedarf orientierte Seminare an. In einer Kooperation mit Training Schmidmaier reicht die Palette von der

Wurstproduktion über den besonderen Partyservice bis hin zu Kochkursen. Informationsseminare für Chef/innen und Trainingsabende für Verkäufer/innen runden das Programm ab. „Die 1. Bayerische Fleischerschule“, so Dr. Herbert Huber und Geschäftsführer Georg Zinkl, „fühlt sich als mittelständisches Unternehmen dem Handwerk besonders verbunden. Sie wird auch in Zukunft durch eine umfassende, praxisorientierte Ausbildung des Nachwuchses Ihren Beitrag zum Wohle des Fleischerhandwerks leisten.“

Festakt im Prunksaal



Anlässlich ihres 80-jährigen Bestehens lädt die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut, Dr. Herbert Huber GmbH, am Samstag, 24. Mai, zu einem Festakt. Dieser findet zusammen mit der Freisprechungsfeier des 400. Meisterkurses sowie der Verleihung der Meisterbriefe im Prunksaal (Foto oben) des Rathauses von Landshut (Lageplan, Foto unten) statt. Beginn ist um 18 Uhr. Im Anschluss gibt es einen Stehempfang im Foyer. Eine große Anzahl von Ehrengästen hat bereits zugesagt, diesem feierlichen Anlass beizuwohnen. Aus dem Fleischerhandwerk haben u. a. ihr Kommen angekündigt: Landesinnungsmeister Georg Kleeblatt, Landshuts Obermeister Jakob Axthaler; aus Österreich Ehren-Bundesinnungsmeister Anton Karl, Bundesinnungsgeschäftsführer Dr. Rainhard Kainz und Mag. Wolfgang Hartl; aus Japan von der Partnerschule Takejiro Kobayashi sowie Mitsuo Mori. Dessen Sohn Takaomi absolviert derzeit ein Praktikum an der Schule. Aus der Politik und dem öffentlichen Leben erweisen den Metzgern u.a. ihre Wertschätzung: Bezirkstagspräsident Manfred Hölzlein, Landrat Josef Eppeneder, Alt-Landrat Josef Neumeier, Kreishandwerksmeister Georg Dax, Prof. Dr. Gerhard Bareuther sowie der Landshuter Stiftsprobst Bernhard Schömann.



Neben der Theorie wird in Landshut großer Wert auf die praktische Ausbildung gelegt, wie ein Blick in die Wurstküche zeigt.