



## BAYERN

### Botschafter und Vorbilder

afz | dd | Bayreuth ■ Zwei Fleischermeister engagierten sich in den vergangenen Jahren ehrenamtlich in der Lehrlingsausbildung im eigenen Betrieb sowie im schulischen Unterricht innerhalb der oberfränkischen Handwerkskammer und in den Innungen. Die Auszeichnungen „Verdiente Ausbilder“ erhielten dafür nun Erwin Lang aus Forchheim und Kurt Preußner (2. und 3.v.l.) aus Hof.

In einer Feierstunde würdigte die Handwerkskammer für Oberfranken deren Leistungen in der Lehrlingsausbildung. Die Vergabe des Titels sei eine besondere Auszeichnung des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, sagte Kammerpräsident Thomas Zimmer (links). Erwin Lang bildet seit mehr als 20 Jahren junge Menschen zum Fleischer oder zur Fachverkäuferin aus. Seit dieser Zeit engagiert er sich auch in seiner Innung.

In außerordentlicher Weise habe sich Kurt Preußner seit über 30 Jahren nicht nur in Oberfranken, sondern in ganz Bayern eingesetzt, unterstrich Zimmer. Zudem habe er viele Jahre das Amt des Lehrlingswarts der Innung Hof-Wunsiedel inne und bis zu diesem Jahr auch das des Landeslehrlingswarts. Als Obmann des Bezirks Oberfranken vertrete er die Interessen aller Metzgereien im Regierungsbezirk.

Der Kammerpräsident lobte weiter, dass die Geehrten im Ausbildungsbetrieb eine Schlüsselrolle übernehmen und damit den Erfolg der dualen Ausbildung sicherten. Vor allem in kleinen Unternehmen sei dies mit einem hohen zeitlichen und persönlichen Engagement verbunden. Zu den Gratulanten zählten Kreishandwerkswerksmeister Christian Herpich (2.v.r.) und HWK-Hauptgeschäftsführer Thomas Koller.

## BAYERN

### Blumen zum 95. von Maria Ammon

afz | dm | Schwaig ■ Eine große Gratulantschar aus den Reihen des Seniorenclubs der Innung Nürnberg ließ Gründungsmitglied Maria Ammon an ihrem 95. Geburtstag hochleben. Bei der Feier überreichten der Vorsitzende Manfred Hauck und Bernd Griebel der Jubilarin an ihrem Ehrentag ein Präsent und Blumen. Maria Ammon gehört schon seit



der Gründung vor 16 Jahren zum Seniorenclub. Mit ihrem Mann leitete sie einst einen Pachtbetrieb. Bei der Vereinsfeier im Stammlokal in Schwaig wollten auch die Ehrenmitglieder Heinz Jung und Hans Lutz aus der Innung nicht fehlen, genauso wie der Ehrenobermeister der Nürnberger Bäckerinnung und ehemalige Stadtrat Karl Pabst. Von der örtlichen Metzgergenossenschaft Evenord kamen der Vorstandsvorsitzende Horst Schneider und Vorstand Karlheinz Lorenz, vom Chor der Fleischerinnung die Vorstandsmitglieder Alfons und Josef Fischer sowie Fritz Pickel, vom Nürnberger Fleischer-Solo-Chor Adolf Riedel.

## BAYERN

### Meisterbrief für zwei Fleischer

afz | buc | Erlangen ■ „Sie sind die Zukunft unseres Handwerks und unseres Landes“, gratulierte Kreishandwerksmeister Siegfried Beck von Erlangen-Hersbruck-Lauf in der Erlanger Heinrich-Lades-Halle 27 Junghandwerkern und fünf -handwerkerinnen aus 14 Gewerken zu ihrem Erfolg in der Meisterprüfung. Mit Mittelfrankens Handwerkskammer-Präsident Heinrich Mosler überreichte er die ersehnten Meisterbriefe auch an zwei Metzger: den 23-jährigen Benjamin Neudecker aus Falkendorf und den 33-jährigen Holger Bock aus Uttenreuth. Beide



Heinrich Mosler (rechts) und Siegfried Beck gratulierten den Jungmeistern Benjamin Neudecker und Holger Bock (von links). | Foto: buc

hatten die Fleischerschule Augsburg besucht. Vor über 150 Gästen lobte Beck die Nachwuchskräfte als leistungsfähig und das Handwerk als wichtige Konstante im turbulenten Wirtschaftsleben. Es passe sich stets modernen Anforderungen an und wahre dennoch seinen Charakter. Um künftigen Personalmangel vorzubeugen, forderte der Bäckermeister eine gute praxisnahe Schulausbildung unterhalb des Gymnasiums.

Festredner Heinrich Mosler bescheinigte dem versammelten Meisternachwuchs aus den Landkreisen Erlangen-Höchstadt und Nürnberger Land: „Sie haben erkannt, dass der leichte Weg in die Selbstständigkeit nicht der richtige ist.“ Und: „Handwerk hat nicht nur Vergangenheit, sondern auch Zukunft.“ Das machte er mit einem humorvollen Blick ins Jahr 2020 deutlich – Handwerker seien mit traditionellen Familienbetrieben beim Thema Frauenquote weit voraus, setzten moderne Akzente mit ihrer Präsenz im Internet und seien ein entscheidender Faktor, wenn die angestrebte Energiewende in Deutschland funktionieren solle.



## BADEN-WÜRTTEMBERG

### Azubis engagiert für „Aktion Kinderträume“

afz | egs | Bad Mergentheim ■ Die Azubis der Gewerblichen Berufsschule Bad Mergentheim unterstützten die „Aktion Kinderträume e.V.“ der deutschen Fleischwirtschaft, die es sich zum Ziel gesetzt hat, schwerkranke und behinderte Kinder und ihre Familien zu unterstützen und ihnen besondere Wünsche und Träume zu erfüllen. Das Fachlehrerkollegium der Abteilung Nahrung-Fleisch mit Susanne Thienel, Kerstin Lanig-Wyes und Kurt Rüdinger wurden auf den Verein aufmerksam und stellten die Aktion ihren Schülern vor. Die jungen Leute waren sofort hellauf begeistert, dass auch Kinder in Deutschland Hilfe erfahren, und schmiedeten Pläne für die Umsetzung einer Aktion unter dem Motto

„Fleisch macht Schule – unterstützt Aktion Kinderträume“. Sofort war klar: Die zu verkaufenden Produkte – gefüllte Snacks – sollten im praktischen Unterricht selbst hergestellt werden und in den Pausen in der Schule angeboten werden. Die Schüler teilten sich in drei „Fleisch macht Schule-Verkaufsgruppen“, die gegenseitig in Wettbewerb traten, entwarfen Plakate mit passenden Mottos und dekorierten ihren Verkaufsstand. Auch ein mobiler Stand war unterwegs, der durch das kreative Umhängeplakat und die bunten Tücher und Luftballons überall sofort auffiel. Am Ende hatten die Azubis in ihren Pausen stolze 189 Euro gesammelt, mit denen nun ein Kinderwunsch erfüllt werden soll.



Das „Fleisch macht Schule“-Team überwies 189 Euro für die „Aktion Kinderträume“. | Foto: egs

## BAYERN

### Metzgerei Walk setzt auf Kontinuität

afz | hst | Mühlhausen ■ Im Rahmen einer Betriebsfeier wurden bei der Metzgerei Walk in Mühlhausen zahlreiche Mitarbeiter geehrt. Die Metzgerei hat in den letzten Jahren stark expandiert und eröffnete vor kurzem ihre 22. Filiale. In der Oberpfalz, Mittelfranken und Oberbayern ist die Firma vertreten, die mittlerweile über 350 Mitarbeiter beschäftigt.

Juniorchef Josef Walk dankte seinen treuen Mitarbeitern und überreichte Urkunden und Geschenke. „Die lange Betriebszugehörigkeit macht auch deutlich, dass wir eine bodenständige

Firma sind, die besonders auf Kontinuität setzt“, sagte Walk.

Die zu Ehrenden waren bis aus Ingo Stadt, Nürnberg, Ochenbruck und Erlangen angereist. Aus der Region um Mühlhausen wurden folgende Mitarbeiter geehrt: Für zehn Jahre Betriebszugehörigkeit Gerhard Beck, Thomas Wittl und Hermann Märkl aus der Filiale Berching sowie Antje Krauss aus dem Stammhaus in Mühlhausen. Für 20-jährige Treue erhielten Monika Wittmann, Annett Pleisteiner-Thiele und Elke Rackl aus der Filiale in Neumarkt ein Präsent.



Die Geehrten mit den Juniorchefs Gerlinde und Josef Walk (links) und Seniorchef Ludwig Walk (10. v. l.). | Foto: hst

## HESSEN

### Die Kasseler singen und schlemmen

afz | zsc | Kassel ■ Die Kasseler Fleischerschänger feierten ihren Jahresabschluss mit Grün- und Rotkohl zu Gänsebraten. Vorsitzender Volkmar Löffler (rechts) und sein Kollege Georg Waßmuth dankten Chorleiterin Kitzten Fischer mit einem Präsentkorb für ihre Arbeit. Zu den Gästen gehörten auch Ehren-Obermeister Günter Stenderoth. Dank der Sponsoren war der Gabentisch reich gedeckt: Die Pfingstreise nach Flandern als Hauptgewinn ging an Harald Schramm.



## ← ALTMEISTERFEIER

Bei der Altmeisterfeier der Kreishandwerkserschaft Heilbronn-Öhringen erhielten sieben Fleischermeister aus der Innung Heilbronn-Hohenlohe ihren Goldenen Meisterbrief von Kammerpräsident Ulrich Bopp. Das Bild zeigt von links Obermeister Harald Hohl, Wilhelm Ammon, Horst Pfenninger, Heinz Förnzer, Alfred Württemberger, Andreas Lang, Hans Pfenninger sen. und Otto Geiwiz. | bad

## NORDRHEIN-WESTFALEN

### Goldmeister Jakob Krüll und Heinz Prill

afz | rh | Frechen ■ Zwei Goldene Meisterbriefe überreichte Obermeister Wolfgang Axer im Rahmen der Winterversammlung der Innung Rhein-Erft. Bei dieser Gelegenheit lobte er die Verdienste der beiden Senioren. Jakob Krüll und Heinz Prill hatten sich für die Kollegen zum Teil seit Jahrzehnten engagiert. „In der heutigen Zeit ist eine Ehrung für das 50. Meisterjubiläum schon etwas Besonderes“, so der Obermeister, „ein halbes Jahrhundert Handwerksmeister zu sein, zeigt eine lange Verbundenheit mit dem Beruf.“ Als die Senioren ihre Meisterprüfung ablegten, habe man noch vor einer ganz anderen Situation gestanden, als dies heute der Fall sei. Heinz Prill absolvierte seinen Meister-

kurs in Frankfurt, nachdem er zuvor Industriekaufmann gelernt hatte. Nach ein paar Semestern Studium an der Fachhochschule fand er Geschmack am Fleischerhandwerk. In Zug der Umsiedlung des schwierigen elterlichen Betriebs fasste er den Entschluss, in das Unternehmen einzusteigen. In zwei Jahren und neun Monaten gelang es ihm, vom ersten Lehrtag bis zur Meisterprüfung vorzudringen. Anschließend übernahm er den Betrieb und baute ihn in den folgenden Jahren und Jahrzehnten aus. Jakob Krüll schloss seine Meisterprüfung in Passau ab. Nebenher, so erwähnte er, habe er auch noch die Schwimmmeisterprüfung in Bayreuth absolviert.



Obermeister Wolfgang Axer überreichte die gerahmten Urkunden an die Goldmeister Jakob Krüll (rechts) und Heinz Prill. | Foto: rh