



**Sandy Weiß und Oswald Bankhammer Prüfungsbeste
Freisprechung der Metzger-Innung mit wenigen aber motivierten Gesellen -
Obermeister Reiter: Ihr seid unsere Zukunft**



Sie sind die Prüfungsbesten der Metzger-Innung: Sandy Weiß und Oswald Bankhammer mit Obermeister Hans Reiter (links) und Berufsschullehrer Friedrich Adler (rechts).

Das Metzger-Handwerk hat es nicht leicht in der Gewinnung neuer Auszubildende, wozu sicher auch die Verlegung des Berufsschulunterrichts nach Rosenheim vor einigen Jahren beitrug. Dort und am Standort Traunreut werden weiter die in der Zahl rückläufigen Lehrlinge beschult. Zwei Metzger-Gesellen und vier Metzgerei-Fachverkäufer wurden am Donnerstag in Palling freigesprochen. Und trotz der geringen Anzahl an beruflichen Nachwuchs zeigten sich die Anwesenden stolz über den motivierten Nachwuchs – wenngleich dieser nicht ausreicht, um den langfristigen Bedarf an Fachkräften im traditionsreichen heimischen Metzger-Handwerk zu decken.

Hans Reiter, Obermeister der Metzger-Innung Traunstein-Berchtesgadener Land betonte in seiner Festrede: „Wir sind stolz auf euch dass ihr diesen Beruf gewählt habt, dass ihr die drei Jahre Ausbildung gemacht habt und dass ihr die Gesellenprüfung mit Erfolg bestanden habt. Das Metzgerhandwerk braucht euch! Ihr seid unsere Zukunft ohne euch gibt es sonst bald keine handwerklichen Metzgereien mehr!“

Kritische Worte gab es von ihm zum Fachkräftemangel. Hier machte der Obermeister hauptsächlich auch die Bildungspolitik mit verantwortlich. Werde doch seiner

Überzeugung nach die berufliche Bildung „sträflich vernachlässigt. Ihr wird die Wertschätzung die ihr gebührt nicht zugestanden.“ Gleichzeitig würdigte er aber die hohen Investitionen, die der Landkreis Traunstein mit dem Neubau der gewerblichen Berufsschule I tätigt und stellte explizit das persönliche Engagement des Traunsteiner Landrats Siegfried Walch heraus.

Die jungen Gesellen ermutigte er, mit ihrer künftigen Fort- und Weiterbildung an ihrer persönlichen Qualifikation zu arbeiten. Dazu gehöre auch ein möglicher künftiger Besuch der Meisterschule. „Ihr seid dann hochqualifizierte Facharbeiter, es stehen euch alle Türen offen.“

Genusshandwerker typisch für die Region

Stellvertretender Landrat Sepp Konhäuser betonte die Wichtigkeit der beiden Berufe für den Landkreis. Er ging auf die großen Investitionen ein, die der Landkreis mit dem Neubau der BS I und dem Campus Chiemgau tätige. Konhäuser stellte die Bedeutung des Metzgerhandwerks für die Region aber gerade auch für den Tourismus heraus. Das Handwerk biete heimische und typische Produkte aus der Region wogegen Einheitsprodukte die kulinarischen Besonderheiten zerstören würden rief er den „Genusshandwerkern“ zu. Auch beim Tierwohl sei die regionale Vermarktung wichtig, da es hier kurze Transportwege gebe.

Studiendirektor Friedrich Adler von der Staatlichen Berufsschule I Traunstein gab in seiner Eigenschaft als Prüfungsvorsitzender einen Überblick die Gesellenprüfung und die praktischen Aufgaben, die von den Prüflingen gut gelöst worden seien. Konnte doch trotz des Wegfalls des Berufsschulunterrichts in Traunstein 2013 das Abhalten der Gesellenprüfung an der BS I erhalten werden. Mit Blick auf das aus dem 17. Jahrhundert stammende und in Palling aufgestellte Zunftkreuz der früheren Metzger-Innung Laufen, betonte er die Verbindung zwischen Tradition und Moderne, die sich in dem Handwerk wiederfinde. Er bedankte sich beim Prüferteam für die konstruktive Zusammenarbeit. Das junge Team – aus der Praxis kommend – sei mit viel Engagement und einem Blick für die besonderen Leistungen und Begabungen an die Prüfungsarbeiten herangegangen.

Im Nachgang der offiziellen Freisprechung, die Obermeister Reiter mit wenigen Worten unter dem Applaus der Anwesenden vornahm - erhielten die Gesellen ihren redlich erlernten und erarbeiteten Gesellenbrief. Bei den Metzgern sind dies Oswald Bankhammer vom Ausbildungsbetrieb Metzgerei Kastner in der Schönau am Königsee und Noah Hemming von der jungen arbeit GmbH in Rosenheim. Bei den Fachverkäufern freuten sich Frank Bors vom Ausbildungsbetrieb Metzgerei Reiter in Teisendorf, Jessica Scheiermann vom Ausbildungsbetrieb Scherers's tägliche Frische in Schnaitsee, Safli Toure vom Ausbildungsbetrieb Metzgerei Asböck in Rott am Inn und Sandy Weiß vom Ausbildungsbetrieb Handelshof in Freilassing über ihren persönlichen beruflichen Erfolg.

Bankhammer mit einem Notendurchschnitt von 2,5 bei den Metzgern und Weiß bei den Fachverkäuferinnen mit ebenfalls 2,5 wurden gesondert als Prüfungsbeste ausgezeichnet und erhielten attraktive Sachpreise.

Musikalisch sorgte Andrea Wittmann am Akkordeon und am Keyboard für die richtige Stimmung der gelungenen Feier.