

Felix Köhler erlangt den Meistertitel



V.l.: Konrad Ammon, stv. Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern, Dieter Schmid, Mitglied des Meisterprüfungsausschusses, Felix Köhler und Hans-Peter Rauch, Präsident der Handwerkskammer für Schwaben. Foto: privat

Hofgeismar (KA) - Mit 22 Jahren ist Felix Köhler nicht nur ein recht junger Träger des Meistertitels im Fleischerhandwerk, er hat diesen sogar als Bester des Kurses mit insgesamt 40 Teilnehmern in der Fleischerschule Augsburg erworben.

Die Vorbereitung auf die vierteilige Meisterprüfung, die Felix dreimal mit der Note 1 und einmal mit der Note 2 bestand, war im Januar gestartet und endete mit der letzten Prüfung Anfang April.

Die Augsburger Fleischerschule gilt als modernste der gesamten Bundesrepublik, weshalb Felix Wahl schnell auf diese Institution im Südwesten Bayerns gefallen war.

Damit ist Felix Köhler nur ein Jahr nach Ablegen der Gesellenprüfung berechtigt, den Meistertitel zu führen und kann mit Recht stolz auf seine Leistung sein - denn, seine Ausbildung zum Fleischer hatte er bereits in zwei-

facher Hinsicht verkürzt. Als Abiturient war es ihm möglich, direkt ins zweite Lehrjahr einzusteigen und darüber hinaus aufgrund der guten Leistungen die Gesellenprüfung ein halbes Jahr vorzuziehen. Diese guten Leistungen verschafften ihm außerdem ein Stipendium zur Finanzierung des Meisterkurses.

Um neue Eindrücke und Erfahrungen zu sammeln, war Felix nach der Gesellenprüfung „auf der Walz“ - allerdings in moderater Form mit anderthalb Monaten Aufenthalt in der Schwalm und drei Monaten in Dresden. Neue Fertigkeiten und Rezepte brachte er von dort mit nach Hause in den Betrieb, der seit 1846 in Familienhand ist und mit Felix Köhler bereits die sechste Generation erreicht hat.

Das nächste Ziel von Felix Köhler ist der Abschluss als „Geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung“.

Nordhessen ließ 38 Bayern hinter sich

Felix Köhler bester Fleischermeister 2015

HOFGEISMAR/AUGSBURG.

Felix Köhler ist mit 22 Jahren nicht nur einer der jüngsten Fleischermeister Deutschlands, sondern auch der beste des Prüfungsjahrgangs 2015 an der Fleischerschule Augsburg. Vor wenigen Tagen bekam er bei der Freisprechungsfeier des Fleischerverbandes Bayern seinen Meisterbrief überreicht und wurde gemeinsam mit einem Kandidaten aus Burghausen als Kursbester gewürdigt.

Felix Köhlers bislang größter Erfolg kommt nicht von ungefähr, stiefelte er doch schon als Dreijähriger durch die Metzgerei seiner Eltern und Großeltern und sog den Duft frischer Wurst von Anfang an in sich auf. Nach dem Abitur 2012 in Hofgeismar konnte er gleich ins zweite Lehrjahr einsteigen und wegen seines guten Notendurchschnitts die Ausbildungszeit bis auf die Hälfte verkürzen.

Felix Köhler war nicht nur Innungs- und Kammersieger, sondern auch Zweitbesten auf Landesebene in Hessen. Ein damit erhaltenes Stipendium förderte seine weitere Ausbildung. Er ging auf Wanderschaft, um verschiedene Betriebe und Geschmacksregionen kennenzulernen und Ende 2014 begann er an der Fleischerschule in Augsburg seinen viermonatigen Meisterzubereitungslehrgang.

Diese Schule, an der schon sein Vater Uwe Köhler 1982 Kursbester wurde, sei bundesweit anerkannt wegen ihrer hohen Ausbildungsqualität.

„Außerdem sind dort die Ansprüche viel höher als im Norden. In Bayern gibt es noch sehr viele Selbstständige, auch kleinste Fleischereibetriebe und das Handwerk hat dort noch einen höheren Stellenwert“, berichtet Köhler.

Als Köhlers zur Freisprechungsfeier nach Augsburg führen, war noch völlig unklar, ob und wie Felix bestanden hatte. Denn eingeladen waren alle 44 Prüflinge des Lehrgangs und vier von ihnen erfuhren erst bei der Feier, dass sie nicht bestanden hatten. Felix Köhler dagegen hatte in drei von vier Prüfungsteilen, in praktischen und fachtheoretischen sowie beim Ausbildereignungsschein mit der Bestnote 1,0 bestanden, im betriebswirtschaftlichen Teil mit guten 2,0. Das motiviert natürlich weiter.

Felix Köhler ist auch davon überzeugt, was der stellvertretende bayerische Landesinnungsmeister Konrad Ammon bei der Freisprechung sagte: Die rückläufigen Ausbildungszahlen würden viele Metzgereien zu einem Umdenken bewegen und ein Metzger müsse heute zugleich Genusshandwerker, Ernährungsberater, Eventmanager und Bürokaufmann sein.

Insofern ist Felix Köhler froh, dass es in seinem Familienbetrieb noch eine relativ hohe Zahl von Auszubildenden gibt und dass er selbst die Genehmigung zum Ausbilden hat, um die Traditionen des Metzgerhandwerks weiterzugeben. (tty)

Ein Wochenende in Luzern

BAYERN

■ Augsburg Erstmals wurde der Kursbeste des Meistervorbereitungskurses der Fleischerschule Augsburg von der Firma Pacovis mit einem besonderen Geschenk geehrt. Felix Köhler, der drei Mal die Note Eins und einmal die Note Zwei erreichte, erhielt von dem

Schweizer Unternehmen einen Gutschein über ein Wochenende mit Begleitung in Luzern und einem Taschengeld von 300 Schweizer Franken. Außerdem sponsorte Geschäftsführer Franz Fuhrer jedem Kursteilnehmer einen Bierkrug, der an die Zeit in Augsburg erinnern soll.

liv - afz 17/2015



Pacovis-Geschäftsführer Franz Fuhrer (2.v.l.) schenkt Felix Köhler (2.v.r.) eine Reise nach Luzern mit Taschengeld. Der stellvertretende Landesinnungsmeister Konrad Ammon (links) und Anton Schreistetter von der Fleischerschule gratulierten. | Foto: liv



Mit dem Handwerk groß geworden: Felix Köhler, 22-jähriger Fleischermeister in Hofgeismar, setzt die Familientradition fort. Er wurde Jahrgangsbester unter 40 Prüflingen. Foto: Thiele