Seit verschiedenen Jahren nun schon organisiert der luxemburgische Metzgermeisterverband im hauptstädtischen Schlachthofe Fachkurse für Jungmeister und Gesellen. Auf die Bedeutung dieser Fleischerschule, sowohl was die handwerkliche und berufliche Weiterausbildung der zukünftigen Metzgermeister angeht, als auch was den Nutzen betrifft, den daraus im ganzen Lande die Konsumentenschaft zieht, brauchen wir nicht näher einzugehen, da sie allzusehr für einen Jeden einleuchtend ist.

Was die diesjährige Fleischerschule angeht, so ist sie organisiert unter dem Protektorat der Handwerkerkammer und des Landesverbandes der Metzgermeister. Sie ist wie in den Vorjahren nach deutschem Muster aufgebaut und steht unter der fachmännischen Leitung von Herrn Schraeder, eine internationale Kapazität auf diesem Gebiete, ist doch Herr Schraeder Reichsfachlehrer und Leiter der Reichsfachschule für Metzger in Berlin. Dank dem Entgegenkommen von Herrn Bruno Fedke, Reichsgruppenwalter des deutschen Nahrungsmittelhandwerks und Herrn Rudolf Beck, Reichsfachschaftswalter der Fleischer konnten die Delegierten des luxemburgischen Landesverbandes der Metzgermeister, die Herren August Schulz, Doppelmann und Feller, bei ihrem letzten Besuche in Berlin, wo sie zur Anschaffung einer Verwertungsanlage weilten, Herrn Schraeder bewegen, auf kurze Zeit nach Luxemburg zu kommen und seine anerkannten Fähigkeiten in den Dienst des einheimischen Metzgerhandwerks zu stellen.

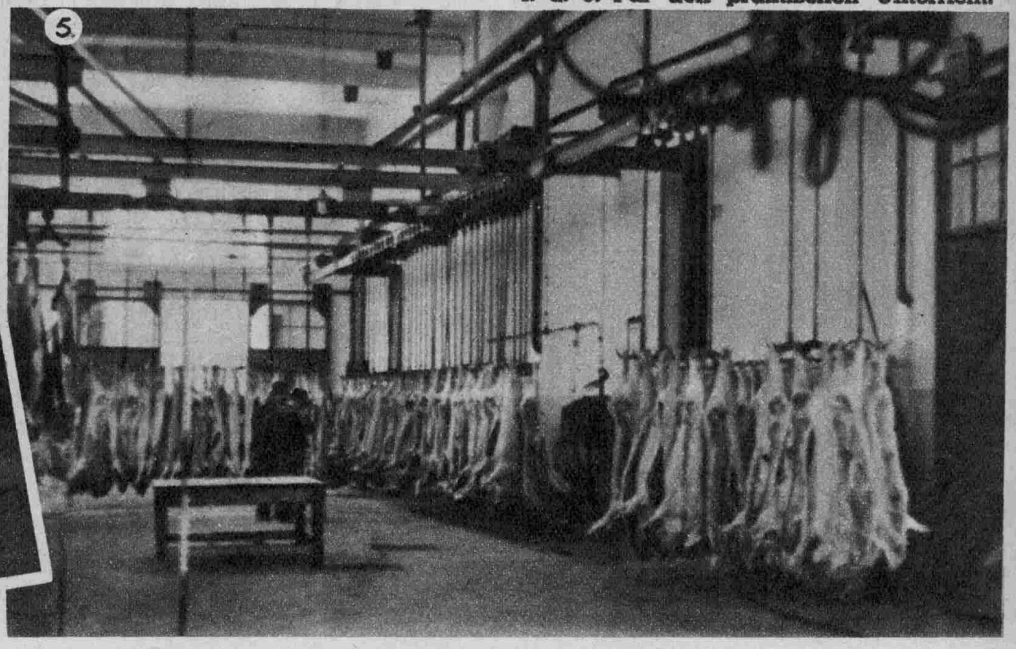
Der diesjährige Kursus, der vor zwei Wochen begann, ist von 33 Jungmetzgern und Gesellen besucht und funktioniert zur tadellosen Zufriedenheit der Organisatoren. Für dieses Jahr ist in dem betreffenden Kursus eine Neuerung zu verzeichnen; insofern, daß alles Material von den Schülern selbst gestellt wird, die dann die von ihnen hergestellten Fertigprodukte mit nach Hause erhalten. Auf diese Weise wird indirekt die Ausschaltung jeden Zwischenhandels erwirkt.

Dank dem Entgegenkommen von Regierung und Gemeinde, sowie auch der Schlachthof-Direktion, konnte der diesjährige Preis des Kursus für den Einzelnen auf 300 Franken festgesetzt werden.

Durch diese, seit Jahren nun schon fortgesetzte Initiative des luxemburgischen Metzgerverbandes hat sich nach Aussage aller Fachleute das berufliche Niveau unserer Metzgermeister bereits bedeutend gehoben. Dank der so trefflich funktionierenden Fleischerschule kann der Kunde sozusagen im ganzen Lande auswärtige Spezialitäten der Branche in den Metzgerläden finden. Daneben ist aber noch erreicht worden, daß im Interesse der Konsumenten nur Prima-Ware auf den Markt gelangt. In diesem Sinne hat denn auch die allgemeine Fleischerzeitung, Berlin, Organ des gesamten deutschen Metzgerhandwerks bereits einen äußerst belobigenden Artikel über Wesen und Funktionieren unserer luxemburgischen Fleischerschule gebracht, der eine schöne Anerkennung der Initiative unseres einheimischen Metzgerhandwerks darstellt.

Zum Schluß, sei noch darauf hingewiesen, daß während der gastronomischen Ausstellung die Fleischerschule ihre Fertigfabrikate in einem eigenen Stand ausgestellt hat, und daß am 24. und 25. April, als Abschluß der Kurse und der Ausstellung eine besondere Hauptausstellung der luxemburgischen Fleischerschule stattfinden wird.

So wächst sich von Jahr zu Jahr dieses, 1934 glauben wir war es, zum ersten Male als schüchterner Versuch begonnene Werk, nun weiter aus. Und es zeigt sich heute mehr denn je, daß auch im Handwerk die Eigeninitiative einen Wert hat, der für dasselbe oft mehr bedeutet, als einfache Subventionen und Subsidien von Staat und Gemeinden.



1. Organisatoren und Teilnehmer der Fleischerschule.

2. u. 3. Beim Unterricht.

4. u. 5. Für den praktischen Unterricht.