

## Erfolgreich reif für den Beruf

Gut vorbereitet sind die Fleischergesellen nach ihrer Schulzeit in der HTL  
- vielleicht auch deshalb, weil sie ins kalte Wasser springen müssen.



Schauplatz Hollabrunn. Es ist kurz vor 20 Uhr, die Luft ist angenehm warm. Auf dem Platz vor der privaten HTL für Lebensmitteltechnologie und -sicherheit (HTLLT) in Hollabrunn steht ein Bottich mit Wasser. Eine Menschenmenge wartet auf die Delinquenten. Angeführt von der Trägerin der Zunftfahne marschieren sie gegen 20 Uhr ein und nehmen vor ihrer herausfordernden Aufgabe Aufstellung.

**Schauplatzwechsel:** Zwei Stunden davor beginnt die feierliche Übergabe der Maturazeugnisse an die Absolventen der Schule im angrenzenden Hotel. Mit dabei ist auch die Fahne der Fleischer aus Mödling. Doch hier trifft Tradition auf Moderne – die mächtige Zunftfahne ist zu hoch für den Festsaal des Hotels. Kein Problem für die kreativen Organisatoren der Abschiedsfeier, sie wurde eben den Rest des Abends schräg gehalten.

### **Schule als Vermittler**

Die Ausbildung an der HTLLT in Hollabrunn ist umfangreich. Demgemäß ist auch das Ergebnis der Diplomarbeiten, die an diesem Abend von den Schülern präsentiert wurden. Die meisten davon waren Teamarbeiten von zwei oder mehreren Schülern. Entsprechend erfreulich war das Ergebnis: Sieben ausgezeichnete Erfolge und sieben gute Erfolge, damit beendeten 50 Prozent der Kandidatinnen und Kandidaten ihre Ausbildung mit diesem Prädikat. „Ich habe diese zwei Tage sehr genossen. Ich habe tolle Leistungen gesehen“, so die Vorsitzende der Reife- und Diplomprüfungskommission, Mag. Ute Hammel.

Die Schule fungiert auch als Vermittler, denn es werden laufend von den Absolventen in ihren neuen Berufen Jobangebote an die HTLLT herangetragen. „Seien Sie ein wichtiges Bindeglied zur Lebensmittelindustrie“, meint DI Gabriele Hager-Wiesböck, Direktorin der HTLLT und hofft auf eine weitere Zusammenarbeit: „Informieren Sie uns über Stellenangebote und Praxisplätze oder über Möglichkeiten, mit Ihrer zukünftigen Firma zusammenzuarbeiten.“

### **Erprobte Grillprofis**

Dass die Schüler ihr Fach verstehen, zeigte sich schon im Mai dieses Jahres: Im Rahmen der Horner Festtage fanden die österreichischen Grillmeisterschaften mit den Kategorien Profis, Amateure und Schüler statt. Das HTLLT-Team siegte bei den Durchgängen Huhn und Schwein und holte sich mit dem zweiten Platz bei der Nachspeise die Gesamtwertung. „Die Schülerinnen und Schüler haben bei uns einen Grundstock an Wissen vermittelt bekommen, darüber hinaus aber noch

viel mehr, sie haben gelernt zu lernen und sich Informationen zu beschaffen. Sie haben gelernt zusammenzuarbeiten“, freut sich Hager-Wiesböck. Sie hat erst im Mai das Amt der Direktorin übernommen, nachdem der langjährige Schulleiter DI Manfred Winkler in den Ruhestand ging. Winkler war am Aufbau der HTLLT beteiligt, wirkte als Lehrer für analytische und allgemeine Chemie und als Leiter und Lehrer in den Laboratorien, bevor er 2001 das Amt des Schulleiters übernahm.

### **Neuer Schwerpunkt**

Mit Beginn des Schuljahres 2012/2013 wurden neue Schwerpunkte gesetzt. Mit dem veränderten Ausbildungsschwerpunkt „Lebensmittelsicherheit“ und der inhaltlichen Schwerpunktsetzung wurde die Tatsache berücksichtigt, dass viele Absolventen im Bereich der Lebensmittelsicherheit tätig sind.

Die Schule wird als fünfjährige höhere Abteilung geführt und endet mit der Reife- und Diplomprüfung, die zum Studium an jeder Universität und nach dreijähriger einschlägiger Praxis zum Tragen der Standesbezeichnung des Ingenieurs berechtigt.

### **Freispringen**

Zurück zum Bottich mit Wasser. Es ist Tradition, dass Fleischergesellen mit dem „Freispringen“ sich einer Reinigung unterziehen, um ihren Beruf geläutert ausüben zu können. Denn die Lebensmitteltechnologe schließen mit der Matura auch ihre Fleischerlehre ab. In voller Fleischermontur stellen sie sich der Aufgabe, trinken davor noch einen Schluck Bier und dann ab ins kühle Nass. Für die Absolventen des Zweiges Lebensmittelhygiene wurde gemäß ihrer Ausbildung noch Seife in das Wasser gemischt, damit sie noch sauberer ihren Beruf ausüben können. So klang der Abend für die Maturanten sehr feuchtfröhlich aus. (Red/Bock)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**