

## „Niveau wird immer höher“

Der diesjährige Bundeslehrlingswettbewerb brachte auch heuer wieder sehr positive Ergebnisse zutage. Der diesjährige Sieg ging in die Steiermark



Mit ihren hervorragenden Leistungen überraschten alle Teilnehmer des diesjährigen Bundeslehrlingswettbewerbes

Viel Geschick und Kreativität bewiesen die Nachwuchsfachkräfte beim Plattenlegen

Von 17. bis 18. Juni ging der Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer – dieses Jahr in der Landesberufsschule Niederösterreich (Hollabrunn) – über die Bühne. Dass diese Leistungsschau der 14 jungen Leute aus sieben Bundesländern heuer auch für die Jury besonders spannend war, zeigen die vielen ex-aequo-Plätze in den Einzeldisziplinen. Wirklich beeindruckt zeigten sich die Ausbildner, Innungsvertreter und Juroren über das Können der jungen Leute: „Das Niveau wird immer höher“, meinte etwa der Salzburger Fleischer Johann Mache, der auch einen Lehrling aus den eigenen Reihen ins Rennen schickte.

In das gleiche Horn bläst Oberjuror und Innungsmeister der Fleischer, Willibald Mandl, bei seiner Ansprache im Zuge der Preisverleihung: „Heuer haben Sie wirklich komplett überrascht. Sie haben Produkte abgeliefert, die gewaltig waren,“ so Mandl. Auch Rudolf Menzl, Bundesinnungsmeister der Fleischer, ist begeistert: „Die großartigen Leistungen zeigen eindrucksvoll: Das Fleischerhandwerk hat Zukunft!“ Die sieben Disziplinen von der Fleischzerlegung über die Präsentation eines Hauptgerichtes mit Fleisch bis hin zur Herstellung von Frankfurtern zeigen die breite Palette des Könnens der Fleischerjungend. „Der Fleischer von heute hat die führende Kompetenz in der Veredelung und der Dienstleistung rund ums Fleisch. Das beweist auch die außerordentlich hohe Qualität der Wettbewerbsarbeiten“, so Menzl weiter.

Dass der Fleischernachwuchs in der Branche auf offene Türen stößt, zeigt auch die Liste der Ehrengäste und Sponsoren, die Prof. Dr. Reinhard Kainz, Geschäftsführer der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, am Abend der Preisverleihung begrüßen durfte. Unter ihnen war in Vertretung von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll der LAbg Richard Hogl, Bezirkshauptmann Mag. Stefan Grusch, Niederösterreichs Veterinärdirektor Dr. Wigbert Roßmanith und von privaten HTL für Lebensmitteltechnologie und -sicherheit DI Gottfried Krottendorfer und die stellvertretende Schulleiterin DI Gabriele Hager

Wiesböck. Ehrenbundesinnungsmeister KR Anton Karl, Altinnungsmeister Helmut Karl und Otto Filippi, Landesinnungsmeister der Fleischer, waren extra zu Ehren der jungen Leute aus Salzburg angereist. Alle Hände voll zu tun hatte auch Niederösterreichs Landesinnungsgeschäftsführerin Mag. Lisa-Maria Maier und ihr Team, deren Engagement sich an allen Ecken und Enden bemerkbar machte. Der besondere Dank der Bundesinnung galt der Berufsschule Hollabrunn sowie deren Direktor Franz Höfinger – übrigens selbst auch Fleischermeister – für die Gastgeberschaft und Unterstützung bei diesem wichtigen Wettbewerb.

### **Sieg in allen Einzeldisziplinen**

Eine ganz besonders hohe Qualität in seinen Arbeiten zeigte ein junger Steierer. Denn Hannes Griesser (Lehrbetrieb Spar Österr. Warenhandels AG, Graz) trug in allen sieben Kategorien den ersten Platz davon. Dies ist seit der Einführung einer siebenten Disziplin, dem Plattenlegen, noch nie vorgekommen. Kein Wunder also, dass dieser junge Kandidat den Gesamtsieg davon trug. Den zweiten Platz belegte der Vorarlberger Martin Fessler (Lehrbetrieb Fontain, Dornbirn), und den 3. Gesamtrang sicherte sich Manfred Sperl (Oberösterreich) vom Lehrbetrieb Wührer in Maria Schmolln.

Als sichtbares Zeichen für ihren Erfolg konnten die Wettbewerbsteilnehmer auch einiges an Sachpreisen mit nachhause nehmen.

Nebst Erfolg und Lorbeeren stellten auch einige Sponsoren Preise zur Verfügung, die die jungen Leute auch lange nach dem Wettbewerb noch an ihre Teilnahme erinnern sollte. So gab es nebst Urkunden und Medaillen u. a. USB-Sticks von der Firma Raps, Messer sowie eine Digitalkamera für den Gesamtsieger von Wiberg und von der Österreichischen Fleischerzeitung zehn Jahresabos für die jeweils bestplatzierten sowie für den glücklichen Gewinner einen O'Neill OnEar-Kopfhörer von Philips. Weitere Sponsoren dieses wichtigen

Wettbewerbes waren u. a. Almi, Fleischerverband Salzburg, Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, WIFI, das Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend oder das Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur. (Red.)

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