

## AustrianSkills 2023: Doppelte Frauenpower an der Spitze

Über 100 Jungfachkräfte kämpften in elf Berufen in Wels um den Staatsmeistertitel bei den AustrianSkills 2023. Bei den Fleischern, die bei dieser Veranstaltung ihre Premiere feiern durften, setzte sich mit Carolin Pirolt aus Kärnten eine junge Dame durch.



*Das Siegerbild der AustrianSkills bei den Fleischern (v. l.): der Geschäftsführer von SkillsAustria, Jürgen Kraft, Simone Tieber (2. Platz), Carolin Pirolt (Siegerin), Christian Maier (3. Platz) und der Teamleiter Bundesinnungsmeister Willibald Mandl. © HaRo*

Von Chemielabortechnik über Floristik bis hin zur Lkw-Technik und der Spenglerei: Gleich elf Bewerbe wurden bei **AustrianSkills**, den Staatsmeisterschaften der Berufe ausgetragen. Rund 100 Jungfachkräfte aus ganz Österreich kämpften an den insgesamt drei Wettbewerbstagen um den begehrten Titel – und die damit verbundene Qualifikation für die Berufs-Weltmeisterschaft 2024 in Lyon, Frankreich. Den

Teilnehmenden wurde dabei alles abverlangt, wie **Jürgen Kraft**, Geschäftsführer von **SkillsAustria**, erklärte: „Unsere Jungfachkräfte müssen berufsspezifische Aufgabenstellungen unter enormen Zeitdruck meistern. Dabei müssen sie nicht nur technisches Geschick und Fachwissen auf höchstem Niveau, sondern auch eine hohe Präzision und Kreativität an den Tag legen. Die wochenlangen Vorbereitungen auf das Event mussten punktgenau abgerufen werden.“

## Rennen bei den Fleischer:innen

Insgesamt vier junge Talente kämpften bei den Fleischer:innen um den Sieg. Den ersten Platz holte sich schlussendlich **Carolin Pirolt** aus Kärnten vom Lehrbetrieb **FWM Fleisch- & Wurstmarkt GmbH** in Villach vor **Simone Tieber** aus der Steiermark vom Lehrbetrieb **Moßhammer GmbH** aus Graz und **Christian Maier** aus Kärnten vom Lehrbetrieb **Fleischerei Schluder** in Jenig. Den undankbaren vierten Platz belegte die oberösterreichische Landessiegerin **Laura Burgstaller** vom Lehrbetrieb **Gasthaus-Fleischerei Kölblinger** in Eberstalzell.



□□□□ Siegerbild mit beiden Bundesinnungsmeistern (v. l.): Fleischer- Bundeschef Raimund Plautz, Simone Tieber (2. Platz), Carolin Pirolt (Siegerin), Christian Maier (3. Platz) und der Teamleiter Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe Willibald Mandl. © HaRo



Die vier Teilnehmer:innen am Fleischerwettbewerb bei den AustrianSkills (v. l.): Christian Maier (3.), Carolin Pirolt (1.), Simone Tieber (2.) und Laura Burgstaller (4.). © HaRo

□□□□



Die Jury bei der Beurteilung der Leistungen (v. l.): Josef Ranetbauer, Doris Steiner-Bernscherer, Thomas Bergmann und Matthäus Seegner. © HaRo

□□□□

**Sieben Disziplinen mussten bei den**

## **AustrianSkills bewältigt werden**

Folgende sieben Disziplinen galt es für die jungen Leute zu bewältigen:

- Grob Zerlegen eines Kalbsschlögels,
- Fein Zerlegen eines Kalbsschlögels,
- Herrichten einer BBQ-Platte,
- Herrichten von zwei küchenfertigen Hauptgerichten,
- Herrichten eines Hauptgerichts mit einem Lammschlögel,
- Einen Englischen grob & fein Zerlegen
- Herrichten von 60 Stück Fingerfood in sechs verschiedenen Sorten zu je zehn Stück.

## **AustriaSkills: Einziger Wermutstropfen war geringe Starteranzahl**

Der Hauptverantwortliche für die Fleischer bei den AustrianSkills, Bundesinnungsmeister **Willibald Mandl** war mit den gezeigten Darbietungen überaus zufrieden. Weniger dafür mit der Teilnehmerzahl: „Das ist schon eher ernüchternd, dass sich hier in Wels an den drei Wettbewerbstagen nur vier jungen Menschen der Herausforderung gestellt haben. Ursprünglich waren acht Teilnehmer:innen angemeldet, doch das Feld hat sich in den Tagen vor dem Wettbewerb erschreckend gelichtet. Die Gründe dafür müssen wir evaluieren, denn schließlich war ja eines der Hauptargumente für das Ende der Bundeslehrlingswettbewerbe und die Teilnahme an den AustrianSkills das geringe Interesse an der Vorgängerveranstaltung. Und jetzt hatten wir hier in Wels die Hälfte des Starterfelds beim letzten Bundeslehrlingswettbewerb in Hollabrunn im Jahr 2019. Das ist blamabel, da gibt es nichts zu beschönigen.“ Willibald Mandl appelliert daher an die Fleischerjugend, mehr Begeisterung für die Austrian-Skills zu zeigen: „Das ist eine tolle Veranstaltung mit vielen jungen Menschen aus vielen verschiedenen Berufen. Hier dabei zu sein, sollte das Ziel eines oder einer jeden angehenden Fleischers oder Fleischerin sein.“ Mit der Gesamtverantwortung konnte der Spitzenfunktionär recht gut umgehen: „Ich habe alles bis ins Detail vorgeplant, das Programm, den Ablauf, einfach alles. Mithilfe der AustrianSkills-Organisation und meines Juryteams bestehend aus **Josef Ranetbauer**, Matthäus Seegner, **Thomas Bergmann** und **Doris Steiner-Bernscherer** und WorldSkills-Bronzemedallengewinner **Clemens Baischer** als Juryanwärter ist uns eine perfekte Premiere gelungen. Darauf dürfen wir alle stolz sein. Mein Dank geht auch an die **Berufsschule X in Linz**,

von der uns jeden Tag drei Schüler:innen als Helfer:innen unterstützt haben. Danken muss ich auch unseren Sponsoren **Laska**-Linz, **TANN**-Marchtrenk und **Raps**.“

## **Überglücklicher Bundesinnungsmeister**

Österreichs Fleischer-Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz** war natürlich angesichts des Kärntner Ergebnisses mehr als überglücklich und ausgesprochen stolz: „Eine junge Fleischerin aus meinem Bundesland als Staatsmeisterin und ein junger Kärntner als dritter ebenfalls auf dem Stockerl, Herz, was willst du mehr? Die Leistungen aller vier jungen Menschen hier in Wels waren ausgesprochen beeindruckend und geben mir Hoffnung für die Zukunft unseres wunderbaren Berufes.“ Eines ist dem obersten Fleischer Österreichs aber noch enorm wichtig zu erwähnen: „Nicht ein Stück Fleisch wurde weggeworfen. Alles, sogar die Knochen, wurde weiterverwertet.“

*Autor: HaRo*

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