

## Die neue Kaderschmiede

Die NÖ-Landesberufsschule Geras mit dem Standort Hollabrunn ist für angehende Fleischer aus Niederösterreich, Wien und dem Burgenland ein Garant für eine zeitgemäße, fundierte Ausbildung. Das gilt besonders seit der Neuerrichtung und dem Umzug auf das Areal der landwirtschaftlichen Fachschule in der Weinviertler Bezirkshauptstadt.



*Direktor Franz Höfingler kann auf die neue Schule der Fleischer in Hollabrunn mit Recht stolz sein. © Johannes Rottensteiner*

Vor knapp einem Jahr startete die **Landesberufsschule Geras** mit dem neuen Standort in Hollabrunn nach einer nur einjährigen Bauzeit in eine neue Ära. Coronabedingt ohne große Öffentlichkeit nahm der Lehrkörper mit dem Beginn des

Herbstsemesters unter der bewährten Führung von Direktor Fleischermeister Franz Höfinger seine Tätigkeit auf. Die Landesberufsschule kann mittlerweile auf eine 53-jährige Geschichte zurückblicken. Der alte Standort war schon etwas in die Jahre gekommen, sodass man sich vor einigen Jahren zum Neubau auf dem Areal der landwirtschaftlichen Fachschule entschied. Mit der Übersiedlung einher ging auch die Entscheidung, künftig alle Wiener Fleischerlehrlinge in Hollabrunn auszubilden.



*Die Klasse LG4 mit Lehrer und Fleischermeister Dominik Stiefsohn (r.) © Johannes Rottensteiner*

## **Ambitionierte Lehrkräfte aus der Praxis**

Das sechsköpfige erfahrene Lehrerteam sorgt für eine optimale Ausbildung der jungen Menschen, die den Beruf der Fleischverarbeitung oder auch des Fleischverkaufs erlernen wollen. Für die praktischen Fächer zeichnet Fleischermeister Dominik Stiefsohn verantwortlich Fleischermeister Ing. Thomas Bergmann vermittelt Fachunterricht und Praxis ebenso wie **Fleischermeister Christian Höfinger**. Den betriebswirtschaftlichen Unterricht gestaltet Elisabeth Wimmer

und Martin Waschnig-Theuermann vermittelt den jungen Menschen schließlich fundierte Lebensmittelkunde und Ernährungslehre.

## **Blockweiser Unterricht**

Der Berufsschulunterricht für Fleischer wird blockweise abgehalten. Ein Block umfasst zehn Wochen mit wöchentlich 45 Unterrichtsstunden. Direktor Franz Höfinger sieht das als großen Vorteil: „Die blockweise Organisation der Berufsschule ermöglicht uns einen optimalen Unterrichtsverlauf. So bleibt am meisten vom Erlernten hängen. Dieser Modus hat sich über die Jahre ausgesprochen bewährt.“

## **Derzeit 75 Schüler:innen**

Die neue Berufsschule der Fleischer bildet derzeit 75 Schüler:innen aus. Die unmittelbare Nachbarschaft zur landwirtschaftlichen Fachschule schlägt sich mittlerweile auch in einem neuen Ausbildungsangebot nieder. Absolvent:innen dieser Fachschule können noch ein Jahr mit dem Schwerpunkt Fleisch anhängen und danach ebenso die Lehrabschlussprüfung für Fleischverarbeitung oder Fleischfachverkauf absolvieren. Eine Win-win-Situation für beide Seiten: künftige Landwirte erhalten Fleischkompetenz und die Basis für einen Fleischermeistertitel, das Fleischerhandwerk erhält so neue, potenzielle Kandidaten, die das Gewerbe anmelden können, wenn die Direktvermarktung die erlaubten Grenzen überschreiten würde. Im ersten Jahr dieses neuen Lehrgangs haben sich daher auch gleich sechs junge Leute für dieses Zusatzjahr entschieden – für das kommende Jahr sind bereits 17 Kandidat:innen für diese Zusatzausbildung angemeldet.



*Praxis pur beim Füllen einer Bauernkrakauer. © Johannes Rottensteiner*

## **Die neue „Wurstküche“ und das Verkaufsgeschäft**

Die neue Lehrwerkstätte der Landesberufsschule der Fleischer spielt im wahrsten Sinn des Wortes „alle Stückeln“. Auf rund 900 Quadratmetern Betriebsfläche finden die Lehrlinge die modernsten Voraussetzungen, um den Fleischerberuf zu erlernen. Herzstücke der „Wurstküche“ sind der 65-Liter-Kutter, gekauft bei **Laska** in Linz, der Wolf von der Maschinenfabrik Laska-Traun zur Verfügung gestellt. Die beiden **Sorgo-Rauchanlagen**, eine davon mit Kühlung, die beiden Klimakammern ebenfalls von Sorgo. Von der Firma Schön-Lebensmitteltechnik stammen der Frey-Füller, der Rühle-Tumbler und Injektor, die Mado-Eismaschine und Bandsäge, die Komet-Vakuumverpackungsmaschine sowie die Jeros-Kistenwaschanlage.

Weitere Highlights der technischen Ausrüstung sind die drei Dry Ager und der Rational-Kombidämpfer. Für die angehenden Fleisch-Fachverkäufer:innen nutzt man den Hofladen der landwirtschaftlichen Fachschule. In diesem Hofladen werden Erzeugnisse der ebenso die Werkstätten nutzenden HTL für Lebensmitteltechnologie und der Landwirtschaftlichen

Fachschule vermarktet, die Berufsschule der Fleischer steuert die Würste, Fleischwaren und das Frischfleisch bei. Das Fleisch für die Verarbeitung wird übrigens vom **EU- Schlachthof Gantner** in Hollabrunn geliefert, dem langjährigen Partner der Berufsschule. Direktor Franz Höfinger ist jetzt noch vom Engagement für diese Neuerrichtung begeistert: „Das ganze Team hat das Projekt mit Begeisterung mitgetragen. Wir leben hier in der neuen Lehrwerkstätte die Hygiene, die Produktionssicherheit und die fachliche Exzellenz. Theorie und Praxis greifen nahtlos ineinander. Bessere Voraussetzungen, um jungen Menschen den wunderbaren Lehrberuf des Fleischers zu vermitteln, kann man schwerlich bieten.“

*Autor: HaRo*

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