

EuroSkills 2023: Christian und Ferdinand im Interview – „Es war bombastisch!“

Christian Derntl und Ferdinand Sorger haben gemeinsam die EuroSkills 2023 in Danzig gerockt. Im Interview erzählen die beiden über die Eindrücke, das harte Training und die vielen Unterstützer, die all das erst möglich gemacht haben.



Christian Derntl und Ferdinand Sorger gemeinsam bei den EuroSkills 2023 in Danzig. © Florian Wieser

Fleisch & Co: Wie habt ihr die EuroSkills 2023 erlebt?

Ferdinand Sorger: „Es war einfach nur bombastisch! Ich werde mich mein ganzes Leben daran erinnern. Der **Jubel**, die gute Stimmung, die vielen Leute – unvorstellbar.“

Christian Derntl: „Es waren drei Tage voller Spannung. Es war

immer und überall sehr viel los. Am ersten Tag waren alle Teilnehmer noch nervös, aber danach hat die bombastische Stimmung dominiert.“

Fleisch & Co: Was könnt ihr uns über die Aufgaben erzählen?

Christian Derntl: „In den drei Tagen galt es, fünf Disziplinen, bei den Skills Module genannt, zu bestreiten. Generell wurde bei jeder Disziplin großer Wert auf die Wirtschaftlichkeit gelegt, es durften keine Lebensmittel unnötig verschwendet werden. Zusätzlich war selbstverständlich auch die Hygiene wichtiger Bestandteil der Juroren-Bewertung: die Sauberkeit während der Arbeit und nach der Arbeit. Es war bis zum Schluss spannend, auch wir Juroren waren gespannt auf die Gesamtergebnisse. Man hat gesehen: Jedes Land hat seine Stärken, aber auch seine Schwächen.“

Ferdinand Sorger: „Es gab für mich kein Modul, wo ich sagen könnte, das hätte ich besser machen können. Eigentlich habe ich im Wettbewerb besser geliefert, als jemals zuvor im Training. Ich persönlich finde, dass ich das Zerlegen am besten von alle hinbekommen habe. Auch auf die BBQ-Platte und die küchenfertigen Gerichte bin ich stolz.“

Fleisch & Co: Wie läuft eigentlich die Jury-Bewertung ab?

Christian Derntl: „Die Bewertung bei den Skills ist etwas kompliziert. Es gibt zwei Teile: Measurement und Judgement. Measurement ist quasi die reine Messung, ob alle Dinge getan wurden und wird nur mit Ja oder Nein bewertet. Die Judgement-Bewertung überwiegt natürlich, hier fließen Qualität, Eindrücke, Kompetenz und auch persönliche Einschätzungen zu der Arbeit ein. Wenn du der Experte des Landes bist, dann bist du gleichzeitig auch Juror. Die Bewertung ist geheim und natürlich bewertest du nicht dein Land, sondern immer nur die anderen.“

Fleisch & Co: Schlussendlich fehlten nur acht Punkte für eine Medaille ...

Christian Derntl: „Ja, es war sehr knapp. Vor allem, wenn man bedenkt, dass wir bei den EuroSkills in einem 100er-System bewertet haben, die Bewertung dann aber zum besseren Vergleich auf das bei den WorldSkills übliche 1000er-System hochgerechnet wurde. So gesehen, haben wir um 0,8 Punkte Bronze verpasst. Das ist ein eigener Schlüssel, der sehr kompliziert ist.

Der Franzose, der schlussendlich Dritter geworden ist, hat einmal für die Sauberkeit massive Abzüge bekommen, wäre das ein zweites Mal nur annähernd passiert, dann wären wir dabei gewesen.“

Ferdinand Sorger: „Ich bin dennoch sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Man muss schon auch bedenken, dass alle anderen Teilnehmer bereits Meister sind und schon einige Erfahrungen bei Wettkämpfen sammeln konnten. Viele haben schon zwei oder drei Jahre für die Skills trainiert. Und ich bin noch nicht einmal ausgelernt und habe nur ein paar Monate für die Vorbereitungen gehabt ...“

Fleisch & Co: Wie habt ihr euch vorbereitet?

Christian Derntl: „Wir haben etwa vor einem halben Jahr mit einer gemeinsamen Trainingseinheit mit den Deutschen und Schweizern gestartet. Dann hat Ferdinand eigentlich im Eigenstudium trainiert, wir waren via WhatsApp in Kontakt. Kurz vor den Skills haben wir uns noch ein paar Mal für die Feinjustierung getroffen.“

Ferdinand Sorger: „Mit Christian hat das super gepasst, ich habe Fotos via Whats-App geschickt und er hat mir immer sofort Feedback zu meinen Arbeiten gegeben. Am meisten habe ich sicherlich mit meinem Chef Andreas Hofer von Tann Graz trainiert. Aber ich bin auch für Übungseinheiten bei **Doris Steiner** in Niederösterreich gewesen. Ein großer Dank gebührt auch Thomas Brindlinger, der vor allem im letzten Monat jedes

Wochenende mit mir trainiert hat. Das hat er einfach in seiner Freizeit gemacht, nichts dafür bekommen – ich bin ihm wirklich sehr dankbar. Schön ist es, dass sich daraus auch eine Freundschaft entwickelt hat.“

Fleisch & Co: Hast du Tipps für deine Nachfolger?

Ferdinand Sorger: „Die Vorbereitung ist enorm wichtig, aber diese darf man nicht unterschätzen. Die letzten drei Wochen beim Training waren schon sehr hart. Wenn du immer das Gleiche üben musst, der Druck dich scheinbar schlechter werden lässt –, da liegen die Nerven schon ordentlich blank. Heute kann ich sagen: So hart die letzten drei Wochen waren, aber ich habe enorm viel gelernt.“

Fleisch & Co: Bei diesem Team und den vielen Teilnehmer:innen bei den EuroSkills konntest du sicherlich dein Netzwerk ordentlich erweitern ...

Ferdinand Sorger: „Auf alle Fälle. Mit den Teilnehmern bei den EuroSkills habe ich mich super verstanden, vor allem mit dem Deutschen Franz Prostmeier. Nur mit dem Franzosen war es schwierig, der konnte kein Englisch. Es sind Freundschaften und sicherlich auch ein gutes Netzwerk entstanden. Auch schon bei den Trainingseinheiten davor habe ich viele neue Leute kennengelernt.“

Fleisch & Co: All das geht ja nicht ohne Unterstützung - wem gilt hier euer Dank?

Christian Derntl: „Ein großer Dank gebührt auf alle Fälle **Tann Graz**, ohne deren großzügige Unterstützung hätten wir niemals all das auf die Beine stellen können.“

Ferdinand Sorger: „Die Unterstützung von Tann war wirklich

der Wahnsinn. Ich habe die letzten zwei Monate eigentlich auch nichts mehr gearbeitet, nur noch trainiert. Egal, was ich gebraucht habe, es wurde mir zur Verfügung gestellt. Ich musste nur ins Büro zu meinem zweiten Chef Christian Gomboc gehen – er hat mir mit Material und Organisation wohl am meisten geholfen.“

Fleisch & Co: Worauf darf man sich in der Zukunft freuen?

Ferdinand Sorger: „Am 18. Oktober habe ich meine Lehrabschlussprüfung, davor werden ich bei den AustriaSkills in Wels sein. Danach möchte ich gleich den Meister machen – ursprünglich war Landshut geplant, mittlerweile denke ich aber, dass ich den Kurs und Meisterprüfung in Oberösterreich machen werde.“

Danach stehen schwierige Entscheidungen an: Bei der Tann will ich eigentlich nicht so gerne weg, weil alles so gut passt –, aber natürlich werde ich wohl in den nächsten Jahren ins **Familienunternehmen** einsteigen.“

Christian Derntl: „Ich habe meine Betrieb in Leonding. Alles andere steht in den Sternen und wird sich zeigen ...“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at