

Fleischer-Nachwuchs im Wettbewerb

Kreativität, präzise Fertigkeiten und viel Individualität: Die österreichische Fleischerjugend präsentierte beim diesjährigen Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer am 27. und 28.6.2016 in Klagenfurt die Stärken des Handwerks. Der Gastgeber, Fleischwarenhersteller Karnerta, bot den 13 Teilnehmern aus 7 Bundesländern einen optimalen Rahmen, ihr erstaunliches Können zu zeigen – hier waren die Besten der Besten am Werk.



Thomas Lengheimer (Stmk.) vom Lehrbetrieb Spar Tann in Graz holte sich beim diesjährigen Bewerb mit seinen herausragenden Leistungen den 1. Platz. Den 2. Platz teilten sich ex equo Hermann Kogler (NÖ) aus der Landwirtschaftlichen Fachschule Hohenlehen in Hollenstein und Barbara Ofenluger (Stmk.) – die einzige Frau im heurigen Bewerb entstammt demselben Lehrbetrieb wie der Gesamtsieger.

„Die großartigen Leistungen zeigen eindrucksvoll: Das

Fleischerhandwerk hat Zukunft!“, resümiert Fleischermeister Rudolf Menzl, Innungsmeister der Fleischer Österreichs. „Die sieben Disziplinen von der Fleischzerlegung über die Präsentation eines Hauptgerichtes mit Fleisch bis hin zur Herstellung von Frankfurtern zeigen die breite Produktpalette. Nicht zuletzt bei den Barbecue-Spezialitäten wurden Spitzenleistungen geboten, die jedem internationalen Vergleich standhalten können. Der Fleischer von heute hat die führende Kompetenz in der Veredelung und der Dienstleistung rund ums Fleisch.“, so Menzl.

Die 1.322 gewerblichen Fleischerbetriebe haben im Jahr 2014 3,3 Milliarden Euro Umsatz erzielt. Mit 12.398 ArbeitnehmerInnen sind Österreichs Fleischereien ein Garant für den Erhalt von Arbeitsplätzen gerade auch im ländlichen Raum. Mit 343 Lehrlingen ist das Fleischerhandwerk ein wichtiger Ausbilder im Lebensmittelbereich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at