Gut gereift – gut gesprungen

Ende Juni schlossen 23 Lebensmitteltechnolog:innen ihre Ausbildung in der HTLLT Hollabrunn erfolgreich mit der Matura ab. Vor der erlösenden Reifeprüfung stand allerdings viel Arbeit - und danach der befreiende Sprung ins kalte Wasser.

Sprung in die Zukunft. © Andrea Sturm

Mit zwei ausgezeichneten sowie acht guten Erfolgen hat dre heurige Jahrgang, der die schwierigen Bedingungen des Corona-Distance-Learnings wegstecken musste, besonders gutes Durchhaltevermögen bewiesen, wie Schulleiter Gottfried Krottendorfer in seiner Ansprache betonte: „Ihr habt unter schwierigen Bedingungen nicht nur die anspruchsvolle

Ausbildung gemeistert, sondern euch auch zu verantwortungsvollen jungen Erwachsenen entwickelt“, so Krottendorfer, der neben seiner offiziellen Funktion in diesem Jahr übrigens auch stolzer Vater eines Absolventen ist. Weitere Gratulanten bei der Abschlussfeier waren Kornelius Schneider, Stadtrat von Hollabrunn, und Richard Hogl, Landtagsabgeordneter in Niederösterreich.

Gut gerüstet für den Beruf

Die fünfjährige Ausbildung nach dem Lehrplan „Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelsicherheit“, die ausschließlich in **Hollabrunn** angeboten wird, gibt es in dieser Form seit 2015. Mit dem Ablegen der Reife- und Diplomprüfung erreichen die Schüler:innen eine Qualifikation, die Ihnen die Türen für zahlreiche Berufe in der Lebensmittelherstellung sowie in der Pharmazie eröffnet. Der Abschluss ist im Europäischen Qualifikationsrahmen auf Level 5 angesiedelt, gleichwertig etwa einem akademischen Kurzstudium. Die Diplomarbeiten der Schüler:innen widmeten sich verschiedensten Themen. Teils mit Sponsoren aus der Wirtschaft durchgeführt, waren sie großteils ausgesprochen praxisorientiert. Mit der Entwicklung und Analytik von Speiseeis-Sorten etwa könnte man fast schon direkt in die Produktion einsteigen. Auch die Invitro-Kultivierung von Speisepilzen ist für den Einsatz von Fleischersatzstoff ein höchstaktuelles Thema. Sehr spezifisch und von der Firma **Wiesbauer** gesponsert widmete sich eine Arbeit der Entwicklung von innovativen Verfahren zur Detektion von Biokontamination in fleischverarbeitenden Betrieben. Einige Diplomand:innen wandten die Schulerfahrung an und widmeten sich aus der Praxis heraus gleich der Ausbildungsoptimierung, beispielsweise der Katalogisierung schuleigener Starterkulturen oder die Entwicklung von Tutorials zur Unterstützung des fachpraktischen Unterrichts. Auch Essigfermentation, kompostierbare Trinkbecher und Hygienekontrollen waren unter den gewählten Diplomarbeitsthemen.

Die erfolgreichen Absolventen der HTLLT Hollabrunn.© Atelier Demfort

Ein neuer Lebensabschnitt kann nun beginnen

21 der Schüler:innen ha en im Rahmen der Ausbildung zusätzlich die Zertifizierungsprüfung zum IFS-Manager gemacht und erhielten auch dafür ihre Diplome. Das abschließende Freispringen konnte heuer bei bestem Wetter stattfinden. Mit einem kräftigen Schluck Bier und einem beherzten Schritt in den nasskalten Bottich begann für die Absolvent:innen ein neuer Lebensabschnitt .

Autorin: Andrea Sturm

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at