

Landeslehrlingswettbewerb 2025: Der Nachwuchs zeigte was er kann

Spitzenleistungen beim niederösterreichischen Lehrlingswettbewerb der Fleischverarbeiter in Hollabrunn.



Beim Lehrlingswettbewerb 2025 in Hollabrunn durften die Teilnehmer ihr Können unter realitätsnahen Bedingungen unter Beweis stellen. © Bernhard Raab

Fachwissen, Fingerspitzengefühl und ein gesunder Ehrgeiz: Beim Landeslehrlingswettbewerb der Fleischverarbeiter für Niederösterreich zeigten engagierte Nachwuchstalente, was in ihnen steckt. Die **Landesberufsschule Hollabrunn** war erneut Schauplatz eines intensiven und praxisnahen Wettbewerbs, der unterstreicht, wie wichtig eine starke handwerkliche Ausbildung für die Zukunft der Branche ist. In mehreren Disziplinen – Knöpfe auslösen und zuputzen, Schweineschulter nach Zeit auslösen sowie das fachgerechte Legen einer Aufschnittplatte – konnten die Lehrlinge ihr Können unter realitätsnahen

Bedingungen unter Beweis stellen. Bewertet wurden sie dabei von einer hochkarätigen Jury, bestehend aus Doris Steiner, Jakob Ellinger und Gerald Schuh, die mit fachlichem Blick jedes Detail in Technik, Hygiene und Präsentation analysierten.

Top-Platzierungen gingen an:

Gold: Markus Schattauer, Fleischerei Graf GmbH, Langenlois

Silber: Albert Dudas, Spar Österreichische Warenhandels-AG, St. Pölten

Bronze: Fabian Haller, Norbert Artner GmbH & Co KG, Mautern

Jakob Ellinger, Landesinnungsmeister Niederösterreich, zeigte sich begeistert: „Nicht nur die Podestplätze verdienen Applaus: Alle teilnehmenden Lehrlinge zeigten ein beeindruckendes Engagement, Disziplin und Freude am Beruf – ein starkes Zeichen für die Zukunft der Fleischverarbeitung in Österreich. Ich bin so stolz auf diese hervorragenden Leistungen – mit diesem Nachwuchs kann die Zukunft kommen!“ Und weiter: „Es erfüllt mich mit Stolz, dass wir in Niederösterreich so viele engagierte Gewerbebetriebe haben, die täglich großartige Arbeit leisten – sowohl im laufenden Geschäft als auch in der Ausbildung. Dass viele dieser Betriebe auch beim Wettbewerb mitwirken, zeigt: Wir sind ein starkes Netzwerk, das zusammenhält und unsere Branche bestens repräsentiert.“ Ein besonderer Dank gilt BD **Claus Tampier**, dessen Organisation und Einsatz den Wettbewerb in dieser Form möglich machten. Mit seinem Engagement für den Berufsnachwuchs leistet er einen wertvollen Beitrag zur Qualitätssicherung in der Branche.

Burgenland – diesmal leider nicht dabei

Eigentlich hätte der burgenländische Lehrlingswettbewerb ausgetragen werden sollen, der wegen zu weniger Anmeldungen heuer nicht stattfinden konnte. **Thomas Hatwagner**, Landesinnungsmeister des Burgenlands, zeigt Verständnis und

zugleich Bedauern: „Im Burgenland ist es aufgrund der weiteren Distanzen zur Berufsschule Hollabrunn immer etwas schwieriger. Das ist sehr schade. Solche Veranstaltungen bieten den Lehrlingen nicht nur die Chance, ihr Können zu messen, sondern auch neue Kontakte zu knüpfen, voneinander zu lernen und Selbstvertrauen zu gewinnen. Wettbewerbe fördern die fachliche Weiterentwicklung ebenso wie den Stolz auf das Handwerk – und sind damit eine wichtige Grundlage für unsere gesamte Fleischerbranche.“ Mit einem klaren Appell richtet sich Hatwagner an seine Kolleginnen und Kollegen: „Ich rufe alle Ausbildungsbetriebe im Burgenland auf, ihren Nachwuchs zu motivieren und aktiv zu den Wettbewerben zu entsenden. Ich zähle auf euch im nächsten Jahr!“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at