

## Leistungsschau der Fleischer-Lehrlinge in der Steiermark

Insgesamt 69 Lehrlinge aus der gesamten Steiermark trafen sich Ende Jänner in der LBS Bad Gleichenberg, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Neben den Fleischer:innen ritterten auch die Bäcker:innen und die Konditor:innen um den Sieg bei diesem Landeslehrlingswettbewerb. Zeitgleich fanden auch die Juniorskills der Gastronomie und Hotellerie statt.



*Landesinnungsmeister Josef Moßhammer freut sich mit „seinen“ erfolgreichen Lehrlingen: Siegerin Stefanie Reif, neben Kilian Prutsch und Helmut Wetzelhütter (obere Reihe von links nach rechts). Auch alle anderen Lehrlinge lieferten Top-Leistungen ab: Fabian Wendler von Land Steiermark, Jakob Pöllabauer von der Fleischerei Pierer in Passail, SPAR-Lehrling Markus Rappold, Maximilian Lankmaier von der Fleischerei Aigner in Aflenz und Raphael Ranftl vom Vulkanfleischer Turza GmbH & CoKGinllz (u. Reihe von links nach rechts). © Lunghammer*

## Lehrlingsprüfung in der Steiermark

Ausgetragen wurde dieser Wettbewerb wieder in der Kaderschmiede, der **Landesberufsschule für Kulinarik und Tourismus** in Bad Gleichenberg. In den Kategorien Küche, Service und Hotelrezeption, Fleischer, Bäcker und Konditoren wurden die jeweils Besten des Landes auserkoren. Nach tagelangen Vorbereitungen und „Trainings“ standen 69 hochmotivierte Lehrlinge der Kulinarik- und Tourismusbranche in den Startlöchern des begehrten Landespreises – den „**Junior Skills Steiermark**“. Und immerhin auch acht Lehrlinge aus der Zunft der Fleischer traten zum Wettbewerb an.

## **Prominent besetzte Jury**

Eine prominent besetzte 29-köpfige Jury nahm die Arbeiten der jungen Lehrlinge unter die Lupe. Für die Fleischer:innen überprüften vier namhafte Experten die Exponate der acht steirischen Lehrlinge: Ing. **Josef Moßhammer**, der Landesinnungsmeister der Fleischer, Katrin Posch von der **Posch OG aus Heimschuh**, **Peter Pierer**, Fleischermeister aus Passail und Christan Wagner von der **Wagner & Wagner KG** aus Gamlitz.

## **Straffes Programm**

Bereits um 7.00 Uhr begann für die Kandidaten die Anmeldung. Nach dem Fototermin ging's zu den Prüfungsstationen. Betreuer, Lehrer und Jury haben für das Gelingen des Wettbewerbes alles vorbereitet, um für einen reibungslosen Ablauf für die eifrigen Jungspunde zu sorgen. Bewertet wurden Geschmack, Anrichten, Form, Auftreten und Kreativität.

## **Top-Leistungen der acht Fleischer-Lehrlinge aus der Steiermark**

Der Sieg ging an Stefanie Reif vom Lehrbetrieb **LFS Grottenhof**. Über den zweiten Platz freute sich Kilian Prutsch von der **Steirerfleisch GmbH** in Wolfsberg im Schwarzautal und Bronze

holte sich schließlich Helmut Wetzelhübler von der **LFS Hafendorf**. Doch auch die Leistungen der weiteren Lehrlinge konnten sich durchaus sehen – und schmecken – lassen. Fabian Wendler von Land Steiermark, Jakob Pöllabauer von der **Fleischerei Pierer** in Passail, SPAR-Lehrling Markus Rappold, Maximilian Lankmaier von der **Fleischerei Aigner** in Aflenz und Raphael Ranftl vom Vulkanfleischer **Turza GmbH & CoKG** in Ilz

Ing. Josef **Moßhammer**, Landesinnungsmeister Stellvertreter der **Landesinnung Lebensmittelgewerbe**: „Es ist eine Freude, zu sehen, wie motiviert sich unsere Nachwuchstalente diesem Bewerb stellen und ihr Bestes geben.“

## **Anforderungen des Wettbewerbs der Fleischer 2023**

Die Anforderungen des Lehrlingswettbewerbs der Fleischer:innen.

### **Disziplin I**

**Schweineschlögel:** Grobzerlegen, Feinzerlegen & Sortieren der Abschnitte

### **Disziplin II**

**Schweinekarree mit Schwarte:** auslösen und zurichten, herrichten eines Teiles als küchenfertiges Erzeugnis

### **Disziplin III**

**Rindernuss:** zerlegen und bankfertig herrichten

### **Disziplin IV**

Herstellen einer **Aufschnitt-, Schinken-, Speck- oder Bratenplatte** (ca. 1 kg) frei n. eigenem Ermessen. Material, Deko, Platte (Form der Platte ist frei wählbar) ist mitzubringen.

## **Disziplin V**

Richten einer **Gerichte-/BBQ-Platte für sechs Personen**.  
Material (Grundmaterial frei wählbar, zum Teil vorhanden oder selbst mitzubringen), Formen und Tassen sind ebenfalls mitzubringen.

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