

Top-Leistungen in Danzig: Ferdinand Sorger bei den EuroSkills

Rot-Weiß-Rot dominierte die achten Berufseuropameisterschaften in der Danziger „Polsat Arena“. Ferdinand Sorger ist als Fleischer-Lehrling für Österreich gegen ein erfahrenes Starterfeld angetreten und hat den sensationellen vierten Platz erreicht.



Ferdinand Sorger erreichte in Danzig einen sensationellen 4-ten Platz © Florian Wieser

Neben zahlreichen Berufswettbewerben auf nationaler Ebene finden im internationalen Bereich abwechselnd alle zwei Jahre die **EuroSkills** und **WorldSkills** statt. Vom 5. bis 9. September war es heuer wieder so weit: Die achten Berufseuropameisterschaften gingen in der polnischen Ostseeküsten-Stadt Gdansk (Danzig) erfolgreich über die Bühne. Der dreitägige Wettbewerb wurde in einem der modernsten Messe- und Kongresszentren Polens, der **Amberexpo**

ausgetragen. Unmittelbar daneben befindet sich die **Polsat Plus Arena Gdańsk**, das bekannte Fußballstadion, in dem sowohl die Eröffnungsfeier am als auch die Schlussfeier stattgefunden hat. Die ursprünglich geplante Austragung in St. Petersburg (Russland) wurde im März 2022 aufgrund des Ukraine-Krieges abgesagt.

EuroSkills 2023: Medaillenregen für Österreich

Rund 600 junge qualifizierte Fachkräfte bis 25 Jahre aus 32 Ländern gingen in Danzig in 43 offiziellen Wettbewerbsberufen an den Start. Das Team Austria bestand in diesem Jahr aus 44 Teilnehmer:innen. Diese kämpften in insgesamt 38 Einzel- und Teamberufen um Edelmetall. Österreich holt mit insgesamt 18 Mal Edelmetall die meisten **Medaillen** des Kontinents. Für das Land sind es damit die dritterfolgreichsten EuroSkills aller Zeiten – nach Budapest 2018 (21 Medaillen) und Graz 2021 (33 Medaillen). Österreich hält damit bei 147 Medaillen in der EuroSkills-Historie (63 Gold-, 54 Silber- und 30 Bronzemedailles).



In der Kategorie Butchery wurde Österreich von Ferdinand Sorger vertreten. © Florian Wieser

Ferdinand Sorger ist zufrieden

In der Kategorie **Butchery** schickten die Schweiz, Deutschland, Frankreich, Island, Irland und Österreich ihren besten Fleischernachwuchs ins Rennen. Österreich wurde von **Ferdinand Sorger** vertreten. Die Leidenschaft für den Beruf Fleischhauer wurde ihm in die Wiege gelegt – immerhin betreibt seine Familie seit über 115 Jahren erfolgreich eine Fleischerei in Frauental. Die **Sorger GmbH** ist nicht nur dank deren **Salanettis** samt reichenweitenstarken Werbungen und Markenbotschafter Robert Kratky im ganzen Land bekannt. Nun ist auch Ferdinand Sorger, die fünfte Generation ein Star in seiner Branche. „Fleischer ist ein vielfältiger und abwechslungsreicher Beruf. Jeden Tag lerne ich neue Sachen und der Umgang mit Fleisch macht mir Spaß“, sagt der junge Fleischer bei seiner Vorstellung für die EuroSkills – und wie vielfältig der Beruf wirklich ist, zeigte sich auch bei den Skills-Aufgaben, die es in den einzelnen Disziplinen zu bewältigen galt.

Drei Tage voller Konzentration bei den EuroSkills

In der ersten Disziplin galt es, einen Rinderrücken auf das Genauste zu entbeinen und in jeder möglichen Art und Weise zu zerteilen und für den Verkauf zuzuschneiden. In der zweiten Disziplin (in Danzig Modul genannt) mussten zwei Hühner in vier unterschiedlichen Arten entbeint, zerlegt und für den Verkauf präsentiert werden. Die Herausforderungen des zweiten Tages: Zubereitung von vier küchenfertigen Erzeugnissen für vier Personen aus einem Teil vom Schweinekotelett, Roastbeef und Lammkeule – das Gemüse blieb bis zum Start geheim und musste dann komplett verarbeitet werden!

Im nächsten Modul galt es, zehn verschiedene Sorten BBQ-Spezialitäten aus Lammkottlettes, Hühnerbrust, Roastbeef und Schweinebauch herzustellen, darunter auch eine vegetarische Variante. In der fünften und letzten Disziplin mussten sechs verschiedene **Fingerfood**-Sorten zu je fünf Stück hergestellt werden. Die Teilnehmer hatten dafür zwei Stunden und 40 Minuten Zeit. Ferdinand Sorger hat alle Disziplinen mit Bravour gemeistert und konnte, obwohl die anderen Teilnehmer weit erfahrener waren und bereits längere Trainingseinheiten hatten überall bei den Juroren gut punkten. Dass es am Ende leider nur für Blech reichte, war natürlich dennoch etwas enttäuschend – auch wenn es sehr knapp war.

Erfolgreiche Performance der Fleischer und Fleischerinnen

Gewonnen hat schließlich die Schweizerin Arian Aeschlimann mit insgesamt 728 Punkten. Die junge Dame hat ihre Lehre 2020 abgeschlossen und wurde im gleichen Jahr bei den **SwissSkills** Schweizer Meisterin. Aeschlimann stammt aus einer Metzgerfamilie. Ihr Großvater war Metzger, ihre Eltern gründeten in Uettiligen BE eine Metzgerei. Schon als Mädchen half sie mit ihren beiden Brüdern im Geschäft mit.

Vize-Europameister wurde mit 712 Punkten Franz Prostmeier aus Deutschland. Er lernte das Fleischer-Handwerk bei der **Metzgerei Huber in Walpertskirchen**, blieb dort auch noch ein Jahr als Geselle. Seinen Meister machte er in der **Fleischerschule Heyne** in Weiterstadt. Hier wurde er auch von der Trainerin entdeckt, weiter gefördert und bald darauf in die Nationalmannschaft bestellt. Hier wurde er nicht nur fachlich trainiert, sondern er konnte unter anderem auch Medienarbeit und mehr lernen.

Die Bronze-Medaille ging nach Frankreich: Gauthier Detres bekam von der Jury insgesamt 704 Punkte. Der heute 23-jährige machte seine Lehre in Arzac in der **Metzgerei Eric Larrazet** und wurde 2022 bei der Metzger-WM in Kalifornien in der Kategorie „Jungmetzger“ zum Weltmeister gekürt.

Knapp dahinter war schließlich „unser“ Ferdinand Sorger mit 696 Punkten. Er hat nach seiner HAK-Matura bei Tann in Graz die Lehre zum Fleischer begonnen – im Moment bereitet er sich für seine Lehrabschluss-Prüfung am 18. Oktober vor. Dennoch wird er auch bei den AustriaSkills 2023 sein, die vom 4. bis 7. Oktober in Wels stattfinden. Danach möchte Ferdinand auch gleich die Meisterprüfung machen – und später natürlich ins Familienunternehmen eintreten. Auf Platz fünf landete schließlich Willow Swire aus Irland, die insgesamt 620 Punkte sammeln konnte. Briet Berndsen Ingvadottir aus Island belegte mit 560 Punkten den sechsten Platz. Sowohl Willow als auch Briet üben das Fleischer-Handwerk bereits einige Jahre aus und konnten schon in einigen Wettbewerben ihr Können zeigen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at