

## Topleistungen beim Salzburger Landeslehrlingswettbewerb 2022

Die Landesberufsschule 2 in Salzburg war kürzlich Schauplatz des gemeinsamen Landeslehrlingswettbewerbes der Fleischer und Konditoren. Insgesamt kämpften 30 Lehrlinge des Salzburger Lebensmittelgewerbes um Medaillen in ihren Berufen.



*Landesinnungsmeister Otto Filippi, Julian Höllwerth (Fleischhauerei Rumpold, Stuhlfelden), LAbg. Bgm. Simon Wallner, Christian Buchwinkler (Biohofmetzgerei Hainz, Bürmoos), Landesberufsschuldirektor DI Gerhard Huber, Matthias Katsch (Fleischerei Urban, St. Johann im Pongau) (©Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/camerasuspicta, Susi Berger)*

Von 22. bis 26.4.2022 hat die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe gemeinsam mit der Landesberufsschule 2 einen Landeslehrlingswettbewerb der Lebensmittelgewerbe veranstaltet. Dabei haben Lehrlinge der Berufsgruppen der Konditoren und der Fleischer um

die Siegerplätze in den jeweiligen Wettbewerben gekämpft.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Die besten Fleischer-Lehrlinge Salzburgs**
- **Silber**
- **Gold**
- **Die besten Konditoren-Lehrlinge Salzburgs**

## **Die besten Fleischer-Lehrlinge Salzburgs**

In der Gruppe der Fleischer musste ein Fertiggericht zubereitet werden. Eine Grill- oder BBQ-Platte und eine Wurstplatte vorbereitet werden. Diese Wettbewerbsarbeiten wurden von allen teilnehmenden Lehrlingen mit Bravour gemeistert. Die Jurierung der Fleischerarbeiten übernahmen Landesinnungsmeister Otto Filippi und Landeslehrlingswart Matthias Mache.

Bei den Fleischern setzte sich Christian Buchwinkler von der **Biohofmetzgerei Hainz** in Bürmoos durch. Hinter ihm platzierten sich Matthias Katsch von der **Fleischerei Urban** in St. Johann und Julian Höllwerth von der **Fleischhauerei Rumpold** in Stuhlfelden auf den Rängen zwei und drei.















Landesinnungsmeister Otto Filippi, Julian Höllwerth (Fleischhauerei Rumpold, Stuhlfelden), LAbg. Bgm. Simon Wallner, Christian Buchwinkler (Biohofmetzgerei Hainz, Bürmoos), Landesberufsschuldirektor DI Gerhard Huber, Matthias Katsch (Fleischerei Urban, St. Johann im

Pongau (© Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/camerasuspicta, Susi Berger)

## Die Ergebnisse im Einzelnen

### Silber

- Christian Dürnberger, **Metzgerei Rass**
- Ante Lozancic, **ibis acam Bildungs GmbH**
- Lukas Walter Mayer, **Fleischerei Schrader**
- Pascal Obermüller, **Metzgerei Fürstauer**
- Stefan Ripper, **Metzgerei Rass**
- Armin Steger, **Metzgerei Feuersinger-Oberbräu**

### Gold

- Lukas Breitfuss, **Urban – die Fleischerei**
- Christian Buchwinkler **Biohofmetzgerei Hainz**
- Julian Höllwerth, **Fleischhauerei Rumpold**
- Matthias Katsch, **Urban – die Fleischerei**
- Stefan Lemberger, **Metzgerei Schöppl**
- Franz-Josef Schroth, **Fleischhauerei Hutegger**
- Laureen Wallner, **Fleischhauerei Rumpold**

## Die besten Konditoren-Lehrlinge Salzburgs

Die Landessieger der Konditor:innen

v.l.n.r.: 2. Platz Magdalena Schreilechner (Konditorei Der Tortenmacher, Salzburg), 1. Platz Brigitte Kub (Cafe-Konditorei Fürst, Salzburg), 3. Platz Stefanie Leitner (Konditorei Moser, Seekirchen am Wallersee) (© Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/camerasuspicta, Susi Berger)

Die Konditorenlehrlinge mussten u. a. eine Festtagstorte und eine Sachertorte mit Randgarnierung und Aufschrift herstellen, Marzipanfiguren formen und verschiedene Petit Fours (Feingebäck) kreieren. Bei den Konditoren siegte Brigitte Kub von der **Café-Konditorei Fürst** in Salzburg vor Magdalena Schreilechner von der Konditorei **Der Tortenmacher** in Salzburg und Stefanie Leitner von der **Konditorei Moser** in Seekirchen.

Bei der Siegerehrung in der **Wirtschaftskammer Salzburg** überreichten neben LAbg. Bgm. Simon Wallner (in Vertretung von Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer) Landesinnungsmeister Otto Filippi und der Innungsmeister der Konditoren Martin Studeny sowie Landesberufsschuldirektor Gerhard Huber Urkunden, Medaillen und Pokale für das zur Schau gestellte Können an die Lehrlinge.

**Aktuelle Lehrlingszahlen in Salzburg  
– diese werden in insgesamt 83  
Betrieben ausgebildet (Stand:  
31.3.2022)**

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