

JuniorSkills Steiermark 2025: Nachwuchstalente glänzen in Bad Gleichenberg

Bei den steirischen JuniorSkills 2025 in Bad Gleichenberg stellten die Nachwuchsfleischer ihr Können unter Beweis. Die Teilnehmer beeindruckten mit Präzision, Engagement und Leidenschaft bei anspruchsvollen Aufgaben.



Die erfolgreichen Fleischer freuen sich über ihre Auszeichnungen: Irene Schneider, Jonas Pail und Georg Leitner. Der erste Gratulant ist Erich Handl (Bild Mitte), der steirische Innungsmeister der Konditoren. © Lunghammer

Am Dienstag, den 14. Jänner 2025, war die **Landesberufsschule Bad Gleichenberg** Austragungsort der **JuniorSkills 2025**, bei denen Nachwuchstalente der Lebensmittelgewerbe gemeinsam mit den Lehrlingen aus dem Tourismus ihre Fähigkeiten unter Beweis stellten. Insgesamt 58 Lehrlinge traten bei den steirischen Landesmeisterschaften der Fleischer und Konditoren sowie in den Kategorien Rezeption,

Service und Küche an. Leider musste der Wettbewerb der Bäcker aufgrund fehlender Anmeldungen entfallen. Die ersten Klassen haben allerdings bei der Austragung der Wettbewerbe geholfen und bekommen hoffentlich Lust auf eine Teilnahme im kommenden Jahr.

Begeisterung und Engagement

Beeindruckt zeigte sich Ing. **Josef Moßhammer**, Landesinnungsmeister der Landesinnung Lebensmittelgewerbe: „Es ist eine Freude zu sehen, wie motiviert sich unsere Nachwuchstalente diesem Bewerb stellen und ihr Bestes geben.“ Auch **Erich Handl**, steirischer Innungsmeister der Konditoren, lobte alle Teilnehmenden für ihre hervorragenden Leistungen: „Es ist inspirierend zu sehen, mit wie viel Engagement und Freude unsere Nachwuchstalente bei der Sache sind.“ Sein Dank galt auch der hochkarätigen Jury, die aus Meistern ihres Fachs bestand, die eigens für die Bewertung der Arbeiten Zeit in ihren Betrieben freimachten.

Spitzenleistungen der Fleischer

In der Kategorie der Fleischer überzeugten Jonas Pail (**LFS Hatzendorf**), Irene Schneider (**Posch Bauerngut**) und Georg Leitner (**Fleischerei Pierer**). Zu den Aufgaben gehörten anspruchsvolle Arbeiten wie das Auslösen und Zerlegen eines Schweineschlägels, das Zuschneiden einer Rindernuss, die Zubereitung gefüllter Rindsrouladen und das Gestalten einer BBQ-Platte für vier Personen. Besonders positiv fiel auf, wie konzentriert und diszipliniert die Teilnehmer diese Herausforderungen meisterten.

Wettbewerbsablauf & Siegerehrung

Bereits um 6 Uhr morgens standen die ersten Teilnehmer an ihren Arbeitsplätzen, um alles für den Start um 7.30 Uhr vorzubereiten. Bis 13 Uhr hatten die Lehrlinge verschiedenste

Aufgaben zu erfüllen, die nicht nur technisches Geschick, sondern auch Kreativität und Fachwissen erforderten. Die feierliche Siegerehrung fand im prächtigen Mailandsaal statt. Neben den Teilnehmern wurden auch die Lehrkräfte und die Landesberufsschule für ihre ausgezeichnete Vorbereitung gewürdigt.



Die „Fleischer-Jury“ war begeistert vom Können des Nachwuchses: Peter Pierer, Jacqueline Gruber, Melanie Rinner, Dominik Pichler und Martina Passegger. © Lunghammer

Stimmen aus der Jury

Martina Passegger (Fleischerei & Partyservice Passegger in Rosental) lobte die Teilnehmer: „Es war beeindruckend zu sehen, wie konzentriert und motiviert die Lehrlinge gearbeitet haben. Dieser Wettbewerb ist auch eine großartige Möglichkeit, sich auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten und zugleich den eigenen Lehrbetrieb ins Rampenlicht zu rücken. Vielleicht sollten das auch die Lehrbetriebe berücksichtigen, denn ich habe schon öfter gehört, dass Lehrlinge für solche Wettbewerbe vom Lehrbetrieb nicht freibekommen oder keine Zeit für das Üben finden. Das ist sehr schade, denn Werbung wird heutzutage keinem Betrieb schaden!“

Auch **Jacqueline Gruber (Gruber GmbH & Co KG** in Vorau) hob hervor, dass die Teilnahme am Wettbewerb den Lehrlingen hilft, ihr Können einzuschätzen: „Alle Teilnehmer der JuniorSkills waren sehr ruhig und fokussiert bei der Arbeit. Es waren Lehrlinge dabei, die auf hohem Niveau gearbeitet haben und in

denen ich hohes Potenzial für unsere Branche sehe. Die Teilnahme an den JuniorSkills empfinde ich als sehr wichtig, da die Jugendlichen ermitteln können, wo sie mit ihrem derzeitigen Können stehen. Der Wettbewerb bietet den Lehrlingen auch eine gute Möglichkeit zur Vorbereitung auf die Prüfungssituation bei der **Lehrabschlussprüfung**.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at