Berufschule Linz 10 bei der SÜFFA: Silbermedaille beim Deutschen Lehrlingswettbewerb 2023 in Stuttgart

Bei den Berufsschulwettbewerben anlässlich der SÜFFA in Stuttgart ging mit der Berufsschule 10 aus Linz auch ein österreichisches Team an den Start und holte Silber. Hohes Niveau auch bei den Qualitätsüberprüfungen.

Das österreichische Team von der Berufsschule X in Linz freute sich über Silber (v. li.): Tobias Hönickl, Theresa Ott-Berger und Fachlehrerin Ulrike Schmittner. © HaRo

Die auf der Fachmesse **SÜFFA** ausgetragenen Berufsschulwettbewerbe

lieferten angesichts des weitverbreiteten Fachkräftemangels erneut positive Impulse: „Viele junge Talente haben ihren freien Sonntag genutzt, um auf der **SÜFFA 2023** unter enormem Zeitdruck beeindruckende Arbeiten zu präsentieren", sagte Rüdiger Pyck vom Landesinnungsverband Baden-Württemberg. „Das ist eine bemerkenswerte Leistung, und im Nachwuchsbereich haben wir wirklich beeindruckende Ergebnisse gesehen."

Österreich erfolgreich bei der SÜFFA

Insgesamt nahmen 32 Teams aus Deutschland, Polen und Österreich an den Berufsschulwettbewerben teil. Die Jury bewertete die Arbeiten durchweg als qualitativ auf sehr hohem Niveau und vergab neun Gold-, 13 Silber- und zehn Bronzemedaillen.

Ein besonders erfolgreiches Team aus Österreich, vertreten durch die **Berufsschule X in Linz**, sicherte sich die Silbermedaille. Das Team bestand aus Theresa Ott-Berger von der **Fleischerei Sturmaier** aus Geboltskirchen und Tobias Hönickl von der **Fleischerei Aigner** in Aflenz. Die Fachlehrerin Ulrike Schmittner fungierte als Delegationsleiterin.

Qualitätswettbewerbe bei der SÜFFA

Die SÜFFA-Qualitätswettbewerbe zählen zu den größten ihrer Art für Handwerksbetriebe in Deutschland. Bei den Wurst- und Schinkenwettbewerben im Rahmen der SÜFFA 2023 wurden bereits am 23. September in der Alten Kelter in Fellbach insgesamt 474 Proben bewertet.

Die kritischen Prüferinnen und Prüfer vergaben beeindruckende 436 Gold-, Silber- und Bronzemedaillen. Der stellvertretende Landesinnungsmeister und Jury-Vorsitzende Rüdiger Pyck betonte: „Das Gesamtniveau war hervorragend, die Fehlerquote gering. Viele innovative Produkte von außerordentlicher Qualität zeugen von der Innovationskraft unserer Branche.”

In den Einzelwettbewerben wurden zusätzlich zu den Produktauszeichnungen 31 Ehrenpreise in Form von Pokalen verliehen, die Betriebe mit mehrfachen Goldprämierungen in einer Kategorie auszeichneten. Bedauerlicherweise waren keine österreichischen Betriebe am Wettbewerb beteiligt.

Die nächste SÜFFA ist für den 28. bis 30. September 2024 auf dem Stuttgarter Messegelände geplant.

Autor: HaRo

Das österreichische Team von der Berufsschule X in Linz freute sich über Silber (v. li.): Tobias Hönickl, Theresa Ott-Berger und Fachlehrerin Ulrike Schmittner. © HaRo

Tobias Hönickl und Theresa Ott-Berger bei der konzentrierten Arbeit. ©HaRo

Intensive Diskussionen bei der Jurierung.

Lohn der Arbeit für das österreichische Team: die Plakette in Silber der diesjährigen SÜFFA.

□□□□

□□□□*Sowohl beim Fingerfood...*
□□□□

□□□□*... als auch bei den Platten war das Leistungsniveau ausgesprochen hoch.*
□□□□

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at