

Österreichischer Fleischer holt sich Bronze bei den EuroSkills 2021

Clemens Baischer holte sich als jüngster Teilnehmer der ganzen EuroSkills 2021 die Bronze-Medaille. Ein großer Erfolg für den Oberösterreicher –, aber auch für die gesamte Fleischer-branche. Fleisch & Co hat versucht, die grandiose Jubelstimmung nochmals Revue passieren zu lassen



We are the champions – Clemens lässt sich von seinen Fans feiern.

Drei Monate Training, neben dem Fulltime-Job! Der Mitbewerb hatte dafür mehr als ein Jahr Zeit. Und dann noch dazu als Jüngster drittbester Fleischer Europas werden: Clemens Baischer ließ mit seiner Bronze-Medaille bei der Berufseuropameisterschaft Ende September in Graz selbst erfahrene Experten staunen.

Und das nicht nur aus der Fleischer-Branche. Mit 18 Jahren drei Tage nonstop Höchstleistung und absolute Nervenstärke zeigen – und all das an einem ungewohnten Arbeitsort, an dem noch

dazu unglaublich viele Menschen jeden Handgriff genau beobachten. Es haben sich 25.000 Menschen bei den EuroSkills angemeldet und gerade bei den Fleischern fanden sich immer wieder Menschentrauben ein.

„Das Gesamtpaket muss passen. Da kann wer noch so gut sein. Für die EuroSkills musst du auch die richtigen Nerven haben und geerdet sein“, weiß Berufsschullehrer Gerald Moser (**BS10 Linz**). Er hatte im Juni der Innung den Innviertler vorgeschlagen. Und er weiß genau, was es braucht, denn er ist 2006 selbst Europameister gewesen: „Das Fachliche kann man trainieren, das Soziale nicht. Dazu kommt: Man muss mit Erfolg umgehen können.“ Das habe die Vergangenheit gezeigt.

Baischers Trainingspartner

Anstatt wie sonst oft seine freien Stunden bei der Landjugend zu verbringen, widmete Clemens Baischer diese dem Üben mit verschiedenen Fachleuten aus der Branche. Dazu zählten der eigene Arbeitgeber, die **Fleischhauerei Rosenhammer** in Neukirchen im Innviertel, Experten wie Gerald Moser, Familie Rödleitner, Berufsschullehrer a. D. Franz Mayer aus Linz, Diplom-Fleischermeistersommelier Josef Ranetbauer und Spezialisten der Firma Tann. Dazu kommen weitere Partner aus der Innung der Fleischer, Innungsmeister Willibald Mandl ...

Baischers Trainer war der EuroSkills-Experte Christian Derntl von der gleichnamigen **Fleischerei** in Leonding: „Die Nervosität war beim Training groß. Beim Wettbewerb stimmte dann aber alles.“ Und das, obwohl nicht nur die prüfenden Experten laufend ein Auge auf die Arbeit hatten – auch das Publikum, Fachleute und die Presse. „18 Jahre, drei Tage volle Leistung unter ständiger Beobachtung, dazu der Zeitdruck. Der dritte Platz in dieser unglaublich kurzen Zeit und unter diesen Bedingungen ist enorm.“

Eigentlich wäre ein anderes Teilnehmer-Experten-Duo an den Start gegangen. Doch coronabedingt musste die EM zweimal verschoben werden. So kam es zu den Änderungen, es hieß kurzfristig umdisponieren. „Berufsschullehrer Moser schlug mir Clemens vor. Der kommt zudem mit der Fleischhauerei Rosenhammer aus einem Unternehmen, das bereits einen Europameister stellte und wusste, was auf sie zukommt“, sagt der OÖ Landes- und Bundesinnungsmeister Willibald Mandl. „Das ist wichtig, der Arbeitgeber muss auch dahinterstehen.“

Die Wahl des Experten, er ist Trainer und zugleich Mitglied der internationalen Jury, erfolgte ebenfalls kurzfristig: Christian Derntl ist nicht nur Fleischermeister, er hat Erfahrung mit Prüfungen und kann vergleichsweise gut Englisch. „Das können nur wenige Fleischer, da kommen mir meine Jahre im Gymnasium zugute“, ist Derntl überzeugt. „Diese fachlichen Sprachkenntnisse waren enorm wichtig.“

Butchery erstmals bei den Skills

Der Beruf Fleischer:in (Butchery) war erstmals Disziplin bei den EuroSkills und lief deshalb als „Demo Skills“. Fünf Länder schickten ihre Fleischer nach Graz: Russland, Deutschland, Schweiz, Frankreich und Österreich. Aufgrund von Covid war die Teilnehmerzahl bei fast allen Berufen geringer als sonst. Für die Premiere war es in diesem Fall nicht schlecht. Drei Tage dauerte der Bewerb. „Mit dem Teilnehmer aus dem eigenen Land dürfen die Experten nur vor dem Start und nach dem Ende des jeweiligen Tages reden. Dazwischen dürfen sie nur mit Experten der anderen Länder kommunizieren, wenn sie etwas brauchen oder Fragen haben“, erläutert Derntl. „Gibt es Sprachprobleme,

darf der Experte aus dem eigenen Land übersetzen.“

Bei den EuroSkills 2021 nahmen fünf Nationen teil. Der erste Platz ging an die Schweizerin Leandra Schweizer, der zweite an Paolo Desbois aus Frankreich und der dritte an Clemens Baischer aus Österreich. Auf den weiteren Plätzen: Franz Gawalski aus Deutschland und Olga Teplova aus Russland.

Chefexperte war Britta Sickenberger aus Deutschland. Aus Russland war ebenfalls eine Experte mit in der Jury. Die Expertinnen und Experten betreuen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer während der Trainingszeit und sind zudem in der internationalen Jury. In Österreich erfolgt diese sehr intensive Tätigkeit ehrenamtlich.

Unterschiedliche Länderstile

Die Länderunterschiede waren selbst für Laien optisch zu merken: Einige der Werkstücke waren in Glasvitrinen zu sehen. „Da geht es auch um verkaufsfördernde Maßnahmen. Also etwa darum, Fingerfood herzurichten. Oder einen Braten zu rollen und für das Auge zu dekorieren“, erklärt Experte Derntl. „Die Skills sind ein ausgezeichnete Platz, um unser Handwerk zu präsentieren und zu zeigen, dass es ein innovativer Beruf ist. Wir hatten bei uns sehr viele Zuschauer, die auch lange blieben.“

Die EuroSkills begeistern Derntl aus einem weiteren Grund, die Objektivität durch fixe Regeln. Alle Berufe werden nach demselben System bewertet. „Ich habe bis zum Schluss nicht gewusst, wer auf welchen Plätzen ist. Es werden Punkte von 0 bis 3 vergeben. Hier darf es bei den Bewertungen bei den jeweiligen Kategorien maximal einen Punkt Unterschied geben.“ Ist es mehr, berät die Jury, wie sie vorgeht.

Es brauche Kreativität, genaues Arbeiten, auch Dekorationsgeschick und Gespür sowie innovative Ideen, erklären Branchenvertreter. Genau das sind auch die Kriterien bei EuroSkills, so Derntl: „Die Arbeit lässt sich bei uns nicht so einfach messen, aber hand- werkliches Können, Genauigkeit und Ge- schwindigkeit sind wichtig. Und Kreativität, Sicherheit, Hygiene und Sauberkeit, aber auch Wirtschaftlichkeit.“ Wer ganze Kilostücke Fleisch für ein paar Gramm Fingerfood verschwendet, wäre im Bewerb chancenlos.

Sieger müssen auch feiern

„Zum Clemens habe ich gleich am Anfang gesagt, stell’ dich auf nichts ein. Geh’ mit null Erwartung rein“, erzählt Derntl, der den unglaublichen Jubel bei der Preisverleihung in der Messe Graz nicht miterlebte: „Aber ich habe online zugeschaut.“ Denn gleich nach Ende der Bewerbe stand der Leondinger wieder in seinem Betrieb und bereitete ein Catering für den nächs- ten Tag vor.

Die Stimmung bei der Siegerehrung war sensationell, das bestätigt uns auch Raimund Plautz, Bundesinnungsmeister der Fleischer, „es war gewaltig, wie es in der Halle zugegangen ist“. Es war jedenfalls eine Siegesfeier, die Clemens am nächsten Tag nicht nur die Sprache, sondern auch die Stimme geraubt hatte. Er krächzte beim Interview mit Fleisch & Co fast stimmlos: „Ich kann es noch immer nicht glauben, Bronze!“

Und was war wesentlich an seinem Erfolg? Mit einem lachenden Glückser meint Baischer: „Ich war immer brav in der Schule!“ Beim extrem dichten Trainingsprogramm, das gleich nach seiner Zusage startete, arbeiteten verschiedenste Fachleute aus den Bundesländern Salzburg, Oberösterreich und Niederösterreich sowie die Berufsschule zusammen.

„In unserem Betrieb machen wir vieles nicht, was bei den EuroSkills auf dem sehr vielfältigen Programm steht. Wir schlachten Schweine, Kälber und Rinder, bereiten sie verkaufsfertig zu, stellen klassische Produkte wie Leberkäse, Wurst oder etwa Schinken her. Da sind wir wirklich sehr gut. Pasteten zum Beispiel zu Weihnachten. Das bei den EuroSkills ist aber etwas komplett anderes.“



Im Sommer sei in groben Zügen mitgeteilt worden, was im September verlangt wird. Unter anderem mussten ein Englischer, Kalb- und ein Lammschlegel verkaufsfertig zerlegt werden, küchenfertige Produkte daraus zubereitet und eine Barbecue-Platte vorbereitet werden. Und das geschah in einer Form, dass sie das Publikum regelrecht wie ein Magnet anzogen. Absolutes Neuland waren für Clemens Baischer die Canapés, wie er lachend zugab.

Das gesamte Niveau war bei allen Teilnehmern sehr hoch, streut Raimund Plautz seinen jungen Kollegen stolz Blumen – und appelliert an die Branche, diesen Erfolg bei EuroSkills zum Anlass zu nehmen, wieder mehr in die Lehrlingswettbewerbe und Staatsmeisterschaft zu investieren, „weil es dem Nachwuchs – und der gesamten Branche guttut!“

Was war für ihn der größte Unterschied zu den anderen Teilnehmer:innen? „Ich war mit 18 mit Abstand der Jüngste, die anderen waren schon 23 oder 24. Ich habe ja gerade erst meinen Lehrabschluss hinter mir.“ Aber Clemens hat bereits wieder neue Ziele: Im Frühjahr der Meister und dann der

Zivildienst im landwirtschaftlichen Bereich.

Wie aus EM die EuroSkills werden

Und so trägt der junge Oberösterreicher dazu bei, dass sein Beruf auch künftig ein Fixpunkt der EuroSkills-Wettbewerbe ist. Denn, davon gehen alle Beobachter aus, auch in zwei Jahren in St. Petersburg werden die Fleischer wieder mit dabei sein.

Bisher maßen sich die Fleischer bei ihrer Europameisterschaft. Geht es nach Bundesinnungsmeister Willibald Mandl, künftig eben bei den EuroSkills: „Ob wir weiterhin dabei sind, wird im Februar 2022 entschieden. Die Idee stammt von Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung.“ Heuer nahmen die Fleischer als sogenannte „Demo Skill“ teil: Das heißt, der Beruf nimmt erstmalig an EuroSkills teil, ist zwar ein vollwertiger Wettbewerb –, aber quasi noch auf „Bewährung“, um von der Veranstalterorganisation WorldSkillsEurope dauerhaft in den Rang des „Official Skill“ aufzusteigen.

Lorencz erzählt: „Es war ein Meisterstück, die Fleischer in die Skills zu bringen. Es waren 31 Berufe, die um Aufnahme gerittert haben. Nur fünf wurden genommen – und darunter die Fleischer!“

Das Programm, die Aufgaben für die EuroSkills 2021 stellte Willibald Mandl zusammen: „Ich habe Erfahrung von den Europameisterschaften.“ Über den enormen Zuspruch des Publikums ist er begeistert: „Es geht um das regionale Handwerk. Die Kundschaft hat gesehen, welche schönen Sachen mit Fleisch möglich sind.“

Dass der Andrang bei den Fleischern so enorm groß war, freut auch Anka Lorencz: „Es ist wunderschön, dass wir Bronze

gemacht haben und ist natürlich das Sahnehäubchen, aber noch wesentlich wichtiger für die Fleischerbranche sind die Tausenden Menschen, die an dem Stand vorbei sind. Der Fleischerstand war einer der wenigen, bei dem sich die Leute in Dreierreihen vor- beigeschoben haben. Und so sehen jetzt etliche Menschen das Gewerbe mit anderen Augen – und das ist unbezahlbar für die gesamte Branche!“

Goldmedaille für eine Frau

Für freudvolle Überraschung bei Bundesinnungsmeister Mandl sorgten auch die erfolgreichen Damen. Zwei der fünf Teilnehmer waren weiblich, eine davon, Leandra Schweizer, holte sich gar die Goldene – ebenso waren zwei der Experten weiblich. Das habe ihn sehr gefreut. „In der Branche gibt es nicht viele Frauen, aber die Tendenz steigt. Das Berufsbild und die Anforderungen sind heute anders.“ Der Bundesinnungsmeister: „Wir brauchen junge Leute!“ Über Clemens’ Erfolg meint er: „Hätte er mehr Zeit gehabt, wäre er sicher ganz vorne gewesen. Jetzt müssen wir überlegen, ob auch die WorldSkills ...“

Autorin: Heidi Vitéz

Megastimmung bei den EuroSkills – die letzten drei Minuten

Die Stimmung auf der gesamten Veranstaltung war einfach grandios, auch Wochen danach schwärmen die Beteiligten noch davon ... wir haben hier ein Video von Franz Baischer, dem Vater von Clemens, bekommen, das ein wenig zeigt, wie genial es zugegangen ist.

<https://youtu.be/9m5-jdOk-fQ>



Die Butcher-Gruppe bei den EuroSkills 2021



□□□□Voll konzentriert: Clemens Baischer hat sich nicht ablenken lassen und seine Arbeit gemacht.
□□□□



Bei der Arbeit: Clemens Baischer legt Hand an.
□□□□



Jubel Jubel Jubel – Clemens Baischer freut sich über das rege Interesse der Zuseher.
□□□□



Stolz, aber ausgepowert: Clemens hat bei diesem Bewerb alles gegeben.
□□□□



□□□□Experten-Urteil: Anka Lorencz ist stolz auf „ihren“ Clemens!
□□□□



□□□□Die Fangruppe: Willibald Mandl, Anka Lorencz und Raimund Plautz
□□□□



□□□□We are the champions - Clemens lässt sich von seinen Fans feiern.
□□□□



□□□□Selbst Austro-Barde Andreas Gabalier ist beeindruckt von Clemens
□□□□



□□□□... und die Bronzemedaille geht an: C L E M E N S!
□□□□



□□□□Die Preisverleihung der Butcher, EuroSkills 2021
□□□□



Die Teilnehmer werden geehrt



□□□□Clemens Baischer wird von Bundespräsident Alexander van der Bellen geehrt!

□□□□



□□□□Die Medaille bekommt einen Ehrenplatz

□□□□

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at