

Die Zukunft des Handwerks präsentierte sich von der besten Seite

Der Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge, der in der Berufsschule 10 in Linz stattfand, war heuer fest in Mühlviertler Hand. Das Niveau war ausgesprochen hoch.



Bester Nachwuchsfleischer ist der Münzbacher Florian Pilshofer. © Beigestellt

Oberösterreichs bester Nachwuchsfleischer ist der Münzbacher Florian Pilshofer vom väterlichen Lehrbetrieb Leopold Pilshofer in Münzbach. Er setzte sich beim Landeslehrlingswettbewerb der Fleischer gegen den zweitplatzierten Florian Kaisl aus Engerwitzdorf vom Lehrbetrieb Rudolf Wegschaider in Steyregg durch. Platz drei sicherte sich Thomas Hammer aus Luftenberg

vom Lehrbetrieb Karl Heinz Fürst aus Pregarten.

Verändertes Berufsbild

Die Teilnehmer hatten beim Landeslehrlingswettbewerb unter Zeitdruck eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem Fleisch grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter verkaufsfertig vorlegen, Sülze und Frankfurter herstellen, küchenfertige Erzeugnisse und eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck- und Bratenplatte produzieren sowie entsprechend dekorativ präsentieren. Schnelles, genaues und sauberes Arbeiten war gefragt. „Wir sind stolz auf unsere Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit geleistet und ihr Können unter Beweis gestellt. Sie sind unsere Fachkräfte von morgen und sorgen dafür, dass wir auch in Zukunft ehrlich handwerklich hergestellte regionale Lebensmittelspezialitäten genießen können“, erklärte Landesinnungsmeister Willibald Mandl, der in dem Zusammenhang auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischers in den letzten Jahren und Jahrzehnten durchgemacht hat. „Als ich in die Lehre ging, gab es kaum Maschinen, die die Arbeit erleichtert haben. Dementsprechend anstrengend war die Tätigkeit. Heute ist dank der modernen Technik vieles leichter geworden.“

Doch nicht nur die körperlichen Anforderungen haben sich verändert, auch das Fleischerhandwerk an sich ist ein anderes geworden: „Heute müssen Facharbeiter auch Gerichte zu bereiten, Fleisch veredeln oder Grillspezialitäten anbieten. Daran war in meiner Lehrzeit nicht zu denken“, erklärte Mandl, der in seinem Betrieb ebenfalls Lehrlinge ausbildet. Laut Landesinnungsmeister gehört die Schlachtung von Tieren nicht mehr unbedingt zum Berufsbild des Fleischers: „Es gibt nur wenige Betriebe, die selbst schlachten. In den meisten Fällen übernehmen das die großen Schlachthöfe.“ Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum auch immer mehr Frauen den Lehrberuf des Fleischers erlernen, auch wenn Damen noch in dem Beruf noch immer eine Minderheit darstellen.“



Das Siegerbild (v. l.): WKOO-Vizepräsident und Bundesinnungsmeister Leo Jindrak, Florian Kaisl (2. Platz), Florian Pilshofer (1. Platz), Thomas Hammer (3. Platz) und Siegfried Doppler von der Bildungsdirektion OÖ. © eventfoto.at / WKOO

Ein attraktiver Job

Für Mandl ist die Ausbildung zum Fleischer für junge Menschen aus mehreren Gründen eine gute Wahl: „Nach Abschluss der Lehre ist der Verdienst gut, es werden fast ausschließlich Löhne über dem Kollektivvertrag gezahlt und es handelt sich um eine krisensichere Arbeit. Noch dazu setzen die Konsumenten beim Einkauf von Fleisch immer mehr auf Qualität und fachmännische Beratung.“

Und um die Attraktivität des Lehrberufes noch zu steigern, sind Lehrlingswettbewerbe enorm wichtig, meint der Fleischermeister: „Bei einem Wettbewerb kann man sich messen, sehen, wo man steht und steht in einer gesunden Konkurrenz zu seinen Mitstreitern. Das spornt junge Menschen an.“

Autor: Andreas Hamedinger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at