

Landeslehrlingswettbewerb in Salzburg

Am 11. April ist in Salzburg der Landeslehrlingswettbewerb der Lebensmittelgewerbe erfolgreich über die Bühne gegangen. Nicht nur Landesinnungsmeister Otto Filippi freute sich über die Top-Leistungen des Nachwuchses.



Insgesamt 44 Lehrlinge stellten sich dem traditionellen Wettbewerb: 14 Bäcker-, 15 Konditor- und immerhin auch sieben Fleischerlehrlinge nahmen Anfang April am Salzburger Landeslehrlingswettbewerb der Lebensmittelgewerbe teil. Die Wettbewerbsarbeiten bei den Fleischern konnten sich wirklich sehen lassen: Die Lehrlinge mussten einen Rinderstummel auslösen und zerlegen, ein Fertiggericht, eine Grill- und Barbecueplatte und eine Wurstplatte zubereiten. All diese Wettbewerbsarbeiten wurden von allen teilnehmenden Lehrlingen mit Bravour gemeistert und von der Fachjury mit Argusaugen überprüft.

Die Jury der Fleischer bestand aus LIM Otto Filippi,

Landeslehrlingswart Matthias Mache, HTL-Fachlehrer DI Matthias Sandtner und Johann Mache – und das Quintett musste sich für einen Sieger entscheiden. So wurde Lucas Pollhammer für die beste Rinderarbeit und Michael Brugger für die beste Plattenarbeit geehrt. Auch über den Gesamtsieg konnte sich Lukas Pollhammer von der **Fleischerei Gerbl** in Straßwalchen freuen. Silber konnte Michael Brugger von **Schultes GmbH in Zell am See** ergattern, und Tobias Riedlsperger von der **Fleischhauerei Stefan Rass** in Lofer freute sich über seine Bronzemedaille. Fleisch & Co gratuliert allen Teilnehmern ganz herzlich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at