

## Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes: Was ist die Fleischermeisterausbildung? Ein Einblick aus der Sicht der Vortragenden.

Fleischverarbeitung ist ein wichtiges und vielfältiges Lebensmittelgewerbe und die Meisterprüfung ist die Spitze einer Karriere als Fleischer und Fleischerin. Im Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung werden genau jene theoretischen und praktischen Qualifikationen vermittelt, die zur positiven Ablegung der Meisterprüfung und für einen erfolgreichen Berufsweg benötigt werden. Dazu gibt es eine Menge Spezialwissen für die tägliche Praxis.



*Die Fleischermeisterausbildung bei der LMAK ist einem Bachelor gleichzusetzen. © Unsplash / Kyle Mackie*

Eine große Chance in Sachen Weiterbildung und Weiterentwicklung im Bereich des Fleischerhandwerks ist die Ausbildung zum/zur Meister:in für das Handwerk Fleischer **NQR**-Niveau VI. In Österreich wird diese Ausbildung in Salzburg,

Oberösterreich, Kärnten und Tirol angeboten. Die Ausbildung punktet vor allem durch enormes Fachwissen und Kompetenzorientiertheit. Insgesamt besteht die Ausbildung aus drei unterschiedlichen Modulen, welche von praktischem Wissen bis hin zu betriebswirtschaftlichen Fragen reichen.



*Willibald Mandl ist Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe. © Beigestellt*

## **Lebensmittelakademie: Meister und Bachelor auf einer Ebene**

Eine solche Ausbildung ist für die Branche enorm wichtig, vor allem können Absolvent:innen dadurch ihre fortgeschrittenen

Kenntnisse in ihrem Arbeitsbereich beweisen und sind in der Lage, Aufgaben auf einem professionellen Niveau selbstständig zu lösen. Bundesinnungsmeister **Willi Mandl** zeigt sich begeistert: „Durch die Einführung des NQR6 Niveaus ist es gelungen, die Meisterprüfung auf **Bachelor**-Ebene anzuheben. So ist es möglich, nicht nur durch den schulischen, sondern auch durch den beruflichen Werdegang dieses Ziel zu erreichen!“ Auch **Raimund Plautz**, Innungsmeister der Fleischer, kann dem nur zustimmen: „Die Prüfung ist durch das NQR6 Niveau praxis- und problemorientierter geworden – das freut mich besonders!“

## **Praxisnahe und kompetenzorientierte Fleischermeister-Prüfungen in der Lebensmittelakademie**

Wie umfangreich die Ausbildung ist, zeigt die Vielfalt der Module, die zu absolvieren sind. Dazu braucht es selbstverständlich vor allem fachlich top ausgebildete Vortragende aus ganz unterschiedlichen Bereichen.



*Josef Ranetbauer, das Team der LMAk und Innungsmeister Raimund Plautz (v. l. n. r.) in der LMAk© Beigestellt*

**Johanna Großmann** ist selbst Fleischermeisterin und seit Kurzem auch Vortragende und Prüferin für die Fleischermeisterausbildung in Oberösterreich. Sie ist beeindruckt, was ihre Kolleg:innen in den vergangenen Jahren geleistet haben, um die Ausbildung zu dieser zu machen, die sie jetzt ist. „Die Prüfung und der Kurs sind sehr zeitgemäß und praxisnahe kompetenzorientiert. Ich bin beeindruckt von dem enormen Fachwissen meiner Kolleg:innen in der Ausbildung und wünsche mir, dass sich weiterhin so viele engagierte junge Fleischer:innen für diesen Weg entscheiden und unser Handwerk gut präsentieren!“, so Großmann.

Der erfahrene und langjährige Ausbildner aus Oberösterreich, **Josef Ranetbauer** legt in seinem Teil der Ausbildung den Fokus ganz klar auf das Vermarkten der selbst produzierten Produkte. In weiterer Folge wird dann auch bei der Prüfung ein großer Wert auf die Präsentation, Kennzeichnung und Auslobung der Produkte gelegt.



*Fleischermeister und Ausbilder Christian Derntl. © Ingo Pertramer*

## **Fleischermeister Derntl: Meister seines Fachs**

Für Fleischermeister **Christian Derntl** stellt die Meisterprüfung einen wichtigen Abschnitt im Leben dar. Für ihn ist es ein unglaublicher Mehrwert „Meister seines Fachs“ zu werden: „Mit der Ausbildung ist man berechtigt, einen Betrieb mit Mitarbeiter:innen zu führen und somit auch für die Region Arbeitsplätze zu schaffen und das Handwerk hochleben zu lassen!“ Eine absolvierte **Fleischermeisterprüfung** bietet in jedem Fall Vorteile, dessen ist sich DI Helmut Karl (Vortragender und Prüfer in Salzburg und Oberösterreich) sicher: „Vorteile sehe ich im Erwerb der Fähigkeiten, selbstständig Entscheidungen zu treffen, abwägen zu können, was möglich ist, aber auch wirtschaftliche Entscheidungen zu treffen und aus Fehlern möglichst schnell zu lernen und in der Lage zu sein, diese auch zu korrigieren!“ Für **Christian Derntl** kommt als weiterer Vorteil hinzu, dass durch die Ausbildung zum/zur

Fleischermeister:in ein selbstständiges Arbeiten möglich ist und dadurch auch ein deutlich besserer Verdienst erwirtschaftet werden kann.

## **Hohes Niveau der Ausbildung für Fleischer und Fleischerinnen**

Christian Derntl und **Grillshows mit Weltmeister Helmut Karl** freut es besonders, dass das Niveau der Meisterprüfung in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Früher ging es hauptsächlich um Wissensfragen, jetzt geht es darum, Problemstellungen bestmöglich zu lösen, so Karl. Auch Derntl freut sich über diesen Schritt in die richtige Richtung: „Sowohl die Theorie als auch die Praxis werden tief in das Fachwissen ausgebildet und geprüft. Dadurch wird ein wichtiger Grundstein für die Zukunft gelegt, in einem Beruf, der viel Spaß macht. Die Ausbildung bietet auch die optimale Grundlage, um sich mit anderen Fleischer:innen zu vernetzen. Frau Großmann betont hier besonders den Austausch untereinander und das Voneinander lernen.“

## **Infobox „Fleischermeister:in“**

### **Was kann ein/e Fleischermeister:in?**

- Führung eines Fleischer-Betriebes
- Lehrlinge ausbilden
- breites Fachwissen anwenden
- Probleme lösungsorientiert beheben

### **Wo kann die Ausbildung absolviert werden?**

Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol

### **Aufbau der Prüfung und Prüfungsvorbereitung**

#### **Modul 1A: LAP Fleischer:in Modul 1B: fachlich-praktische Vorbereitung**

Inhalte (Beispiele) • Feinzerlegen, Wurstherstellung, Herstellung von Kochpökelwaren • Präsentation der Produkte nach Vorschriften des HACCPs • Planung der Arbeitsschritte • Hygienekonzept erstellen

#### **Modul 2: fachlich mündliche Vorbereitung**

Inhalte (Beispiele) • Betriebs- und Arbeitsplanung • Material und Fachkunde • Qualitätsmanagement

### **Modul 3: fachlich schriftliche Vorbereitung**

Inhalte (Beispiele) • Fachrechnen und Fachkalkulation • Angebotserstellung • Marketing

### **Zusatzmodule**

**Modul 4:** Ausbildertraining mit Fachgespräch oder Ausbilderprüfung

**Modul 5:** Separat - Unternehmerprüfung (Vorbereitung)

**Modul 6:** Separat - Meister-Fleischsommelier

***Alle weiteren  
Informationen:***

***[www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/fleischer](http://www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/fleischer)***

***Anfragen bitte an [LM-Akademie@wko.at](mailto:LM-Akademie@wko.at) senden oder unter 0590900/3634 melden!***

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**