

Leistungsschau der Fleischerjugend: Top Leistungen bei den Landeslehrlingswettbewerben

Wie jedes Jahr im Frühling suchen die Bundesländer in Sachen Lehrling den jeweils Besten der Besten – ein Resümee aus vier Bundesländern



Im April fand in Kärnten der Landeslehrlingswettbewerb der Fleischer statt. Nach einer Vorauswahl in der Berufsschule nahmen zehn Lehrlinge daran teil und wurden von einer Fachjury einer Bewertung unterzogen. Die Lehrlinge konnten ihr Fachkönnen beim Ausbeinen einer Rinder- oder Schweinekeule, dem Herrichten einer Fleischplatte, dem Legen einer verkaufsfertigen Wurstplatte sowie bei der Herstellung von Frankfurtern zeigen.

Landeslehrlingswettbewerb in Kärnten

Landessieger wurde dabei Manuel Peyha (Lehrbetrieb Fruhmann), Zweiter Lukas Paar (Lehrbetrieb Karnerta), und den

drritten Platz errang Roman Kainz (Lehrbetrieb Kriegl). Bei der Siegerehrung wies Altlandesinnungsmeister Robert Rotter auf die Schönheit des Berufes hin und betonte, dass der Lernprozess mit der Lehre keinesfalls abgeschlossen sei. Ständige Weiterbildung und Anpassen an die Bedürfnisse des Marktes sind unumgänglich. Den Lehrlingen wurden wertvolle Ehren- und Sachpreise überreicht, was u. a. den Sponsorfirmen Sorgo Anlagenbau, Hela Gewürzwerk Hermann Laue, Johann Laska & Söhne, Bizerba, Metro, AK und WK Kärnten zu verdanken ist.

Landeslehrlingswettbewerb in Steiermark und Oberösterreich

Auch in der steirischen Landesberufsschule Gleinstätten gaben sich die Lehrlinge ein Stelldichein. Hier ging Hannes Griesser (Lehrbetrieb Spar, Graz) als Sieger hervor. Den guten zweiten Platz erzielte Wolfgang Hausner (Lehrbetrieb Weiss). Und auf Platz drei lagen ex aequo Manuel Derkitsch, (Lehrbetrieb Schirnhofner) und Georg Rosian (Lehrbetrieb Autischer). Sponsoren, die den steirischen Bewerb unterstützten, waren u. a. Franz Gramiller & Sohn, Werksvertretung Hermann Sick, Fleischerverband, Strasser GmbH & Co KG, Raiffeisenlandesbank, WIFI sowie das Präsidium und die Sparte Gewerbe und Handwerk der Wirtschaftskammer.

„Unsere Lehrlinge von heute sind der Garant dafür, dass wir auch noch in einigen Jahren ehrlich handwerklich hergestellte, regionale Lebensmittelspezialitäten genießen können“, freut sich auch der oberösterreichische Spartenobmann und Landesinnungsmeister Leo Jindrak über die vielen jungen Talente anlässlich der Siegerehrung des Landeslehrlingswettbewerbes der Fleischer. Christian Derntl (Lehrbetrieb Derntl) ging als Oberösterreichs bester Nachwuchsfleischer hervor. Er setzte sich gegenüber Daniel Spielbüchler (Verein zur Förderung der bäuerl. Nahversorgung), der den zweiten Platz erreichte, und dem Drittplatzierten Manfred Sperl (Lehrbetrieb Richard Wührer) durch.

Landeslehrlingswettbewerb in Salzburg

Auch in Salzburg wurden die Wettbewerbsdisziplinen von allen teilnehmenden Lehrlingen mit Bravour gemeistert. Neben Noch-Landeshauptfrau Mag. Gabi Burgstaller, Labg. Dr. Josef Schöchl, Spartenobmann-Stv. Rudolf Hannes Enzinger überreichte Innungsmeister Otto Filippi sowie Landesberufsschuldirektor Gerhard Huber im wunderbaren Ambiente des Hotel Crown Plaza an die Lehrlinge kleine Geschenke, Urkunden, Medaillen und Pokale. Als Sieger ging übrigens Maximilian Mann (Fa. Hans Walter) vor Martin Töglhofer (Johann Mache) und Niko Keskic (Ablinger Franz & Co) hervor.

„Es ist uns ein besonderes Anliegen den Salzburger Lehrlingsnachwuchs entsprechend zu fördern, um in Zukunft noch mehr top ausgebildete Fachkräfte zur Verfügung stellen zu können" so Landesinnungsmeister Hubert Berger. Er unterstrich auch die hervorragende Zusammenarbeit mit der Berufsschule und dankte an dieser Stelle Landesberufsschuldirektor Huber und seinen Fachlehrern sowie den zahlreichen Juroren für ihren Einsatz.

RED/WK

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at