

Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge: Eine reine Männer-Partie

Der Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge fand in bewährter Weise in der Berufsschule 10 in Linz statt. Den Sieg unter der enttäuschenden Zahl von nur acht Teilnehmern sicherte sich Michael Bloderer. Bemerkenswert: Diesmal war das weibliche Geschlecht nicht vertreten.



Acht junge Männer kämpften im Landeslehrlingswettbewerb in Oberösterreich um den Sieg. © HaRo

Lediglich acht junge Herren wetzten in der Berufsschule 10 in Linz beim **Landeslehrlingswettbewerb** die Messer. Ein Minusrekord, der auch dem neuen Innungsmeister der Fleischer **Rudolf Wegschaider** keine wirkliche Freude bereitete: „Das ist ausgesprochen enttäuschend. Darüber müssen wir noch reden.“

Verändertes Berufsbild des Fleischers

Die acht Teilnehmer hatten beim Landeslehrlingswettbewerb, teilweise unter großem Zeitdruck, eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem ein Knöpfel vom Rind grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter in neun Minuten verkaufsfertig ausbeinen, Sülze und Frankfurter herstellen, küchenfertige Erzeugnisse und eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck - oder Bratenpaltte herstellen sowie entsprechend dekorativ präsentieren. Schnelles, exaktes und sauberes Arbeiten waren gefragt.

Stolzer Landesinnungsmeister

„Ich bin ausgesprochen stolz auf unsere acht Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit geleistet und ihr Können mehr als unter Beweis gestellt. Diese jungen Menschen sind unsere Fachkräfte oder gar Firmeninhaber von morgen und sorgen dafür, dass wir auch in Zukunft in Oberösterreich ehrliche, handwerklich produzierte, regionale Fleischspezialitäten genießen können“, erklärte Oberösterreichs Ex-Landesinnungsmeister **Willibald Mandl**, der in seiner letzten Festansprache auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischers in den letzten Jahren durchgemacht hat: „Heute müssen Fachgeschäfte Menüs zubereiten, Fleisch veredeln, Grillspezialitäten anbieten. Das war in meiner Lehrzeit noch gänzlich anders“, erklärte Mandl.

Ein attraktiver Job für junge Menschen

Für Willibald Mandl ist die Ausbildung zum Fleischer für junge Menschen aus vielerlei Gründen eine exzellente 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.“



Das Siegerbild (v. l.): Landesinnungsmeisterstellvertreter Rudolf Wegschaider, Martin Voglsperger (2.), Michael Bloderer (1.), Martin Höller (3.), Berufsschuldirektorin Hildegard Hunger und Bundesinnungsmeister a. D. Willibald Mandl. © HaRo

Die Teilnehmer in Oberösterreich

Folgende acht junge Männer nahmen heuer am Wettbewerb in Linz teil: Michael Bloderer (Lehrbetrieb **Schlachthof Artmayr** GesmbH), Michael Dopler (Lehrbetrieb **Ozlberger** GmbH), **Jürgen Koll** (Lehrbetrieb **Hochreiter GmbH**), Tobias Neumüller (Lehrbetrieb **Martin Dunzendorfer**), Laszlo Cseke (Lehrbetrieb **Spar-Österreich-TANN Marchtrenk**), Martin Höller (Lehrbetrieb **Kinast GmbH**), Martin Voglsperger (Lehrbetrieb **Rosenhammer GmbH**) und Marco de Netto (Lehrbetrieb **Bernhard Schröcker**).

Jury und Ergebnis

Als Juroren fungierten die Fleischermeister **Manuel Jungmaier**, **Rudolf Wegschaider**, **Johann Höglinger** und **Josef Derntl**. Am Ende siegte Michael Bloderer. Er verwies Martin Voglsperger und Martin Höller knapp auf die Plätze.

Und ohne Unterstützung geht so eine Veranstaltung natürlich nicht: Dank gebührt auch den Lehrlingen des zweiten Lehrgangs und den beiden Berufsschullehrern **Gerald Moser** und **Ulrike Schmittner**, die gemeinsam für den reibungslosen Ablauf der Prüfung sorgten. Das Fleisch für den Wettbewerb wurde von den Firmen **Neugschwandtner** (Rind) und **Amstler** (Schwein) zur Verfügung gestellt.



Zum Abschied Blumen und Würdigungen für den scheidenden Bundesinnungsmeister und seine Gattin (v. l.): Landesinnungsmeister Reinhard Honeder (Bäcker), Sonja und Willibald Mandl, Bundesinnungsmeister Leo Jindrak und Spartengeschäftsführer Heinrich Mayr. © HaRo

Den krönenden Abschluss bildete ein Dankeschön von Bundesinnungsmeister **Leo Jindrak** an seinen Vorgänger Willibald Mandl und dessen Gattin Sonja: „Willibald, du hast einen tollen Job als Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe gemacht! Sonja, du hast ihm immer den Rücken freigehalten. Dafür gebührt Euch der Dank von uns allen und allen Mitgliedern.“

Autor: HaRo

Fleisch & Co unterstützt den Fleischer-Nachwuchs

Als Fachmagazin stellt **Fleisch & Co** eine wichtige Informationsquelle für die gesamte Fleisch- und Lebensmittelbranche dar. **Als kleine Starthilfe für eine erfolgreiche Karriere fördern wir die Jung-Gesellen mit einem kostenlosen Jahres-abO von Fleisch & Co.**

So kommen sie zum Abo:

Einfach eine Kopie des Diploms mit Namen und Lieferadresse an **office@fleischundco.at** senden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at