

Azubi-Rennen geht nach Oberösterreich

Der Fleischerlehrling Manuel Jaidl vom Lehrbetrieb Michael Rosenhammer gewinnt den Bundeslehrlingswettbewerb



Wirklich gut meinte es das Wetter beim diesjährigen Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer, der am 23. und 24.6. in Hohenems stattfand, nicht. Vom wunderschönen Panorama der wachsenden, Vorarlberger Kleinstadt war die meiste Zeit wenig zu sehen. Allerdings waren die Fleischer und deren Azubis ja auch nicht wegen der schönen Aussicht nach Hohenems gekommen. Gerade der motivierte Nachwuchs hatte wenig Zeit, sich um derlei zu kümmern. Schließlich galt es, sich mit den Besten der Besten zu messen. Das dieses Unterfangen von Jahr zu Jahr anspruchsvoller wird bestätigten auch die Juroren des Wettbewerbes, denn das Niveau wird immer höher.

20 Teilnehmer aus sieben Bundesländern waren angereist, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Ihr seid auf dem richtigen Weg. Nicht nur eure Leistungen waren toll, ihr habt auch sehr gut zusammen gespielt. Das zeichnet eine Truppe aus, betonte Oberjuror und Bundeslehrlingswart Willibald Mandl im Rahmen der Siegerehrung. Ein großes Dankeschön sprach der Oberjuror den Eltern und Lehrbetrieben aus, die den jungen Leuten die Teilnahme ermöglichten. Auch den Sponsoren dieses Wettbewerbes galt der Dank Mandls. Unter ihnen fand man renommierte Betriebe wie u. a. Almi, Raps Gewerzwerk, Salzburger Fleischerverband, Vorarlberger Metzgerverband, Wiberg, Christl Gewerze, Wirtschaftsförderungsinstitut, Land und Wirtschaftskammer Vorarlberg, den Bundesministerien für Bildung und Frauen sowie Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft und der Österreichisch Fleischerzeitung. Für das benötigte Fleisch zur Verarbeitung sorgte übrigens Efer Hohenems, und damit ein Nachbar in unmittelbarer Nähe. Als Sieger hervor ging schließlich Manuel Jaidl vom Lehrbetrieb Michael Rosenhammer (Neukirchen an der Enknach/ OÖ). Sehr guter Zweiter wurde Leonhard Langwallner vom Lehrbetrieb Johann Mache (Salzburg), und der 3. Gesamtrang ging an Markus Gruber vom Lehrbetrieb Spar Warenhandels AG St. Pölten. Allerdings sei dazu gesagt, dass es in diesem Jahr ein besonders knappes Rennen unter allen Teilnehmern gab. Dies zeigen auch die zahlreichen gleichgestellten Wertungen in den Einzeldisziplinen.

Meine Erwartungen übertroffen

Die großartigen Leistungen zeigen eindrucksvoll: Das Fleischerhandwerk hat Zukunft. Das beweist die außerordentlich hohe Qualität der Wettbewerbsarbeiten, respektierte der Innungsmeister der Fleischer Rudolf Menzl, der gemeinsam mit Willibald Mandl auch Schirmherr der Veranstaltung war. Die sieben Disziplinen von der Fleischzerlegung über die Präsentation eines Hauptgerichtes mit Fleisch bis hin zur Herstellung von Frankfurtern zeigen die breite Produktpalette. Der Fleischer von heute hat die führende Kompetenz in der

Veredelung und der Dienstleistung rund ums Fleisch , betonte Menzl.

Im Zuge der Siegerehrung konnte auch die Bundesgeschäftsführerin der Lebensmittelgewerbe, DI Anka Lorencz, ihrer Verblüffung ob der erbrachten Leistung nicht hinterm Berg halten: Was ich von ihren Leistungen gesehen habe, hat meine Erwartungen mehr als übertroffen , so Lorencz:

Hut ab. Sie sind wirklich die Besten der Besten. Einen besonderen Dank sprach sie auch den Juroren aus, die an den Wettbewerbstagen in der Arbeit mit den Jugendlichen wirklich ganze Arbeit leisteten, und für die ausgezeichnete Organisation des Wettbewerbs dem Team der Landesinnung Vorarlberg. Die Bedeutung eines solchen Wettbewerbs unterstrichen auch die zahlreichen, anwesenden Ehrengäste wie Vorarlbergs Landtags-Vizepräsident Peter Ritter, Landesschulinspektor Franz-Josef Winsauer, Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe Wolfgang Fitz, Innungsmeister der Fleischer Gerold Hosp, Landesinnungsgeschäftsführer Josef Wohlgenannt, Alt-Landesinnungsmeister KR Helmut Fink, Schirmherr und Innungsmeister der Veranstaltung Rudolf Menzl, Geschäftsführer der Vorarlberger Metzgerverbands Wolfgang Ochsenreiter sowie mit Mag. Werner Allgauer, Thomas Halbeisen und Rebecca Richtfeld das Team der Berufsschule Vorarlberg.

Die drei jungen Gewinner dürfen sich übrigens schon aufs nächste Jahr freuen. Denn da geht es zum Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend, der diesmal in Paris stattfindet. Dort gibt es dann ein sicher ein spannendes Rennen der Besten auf internationalem Niveau. (PM)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at