

Frauenpower bei den Lehrlingen

Wie schon 2017 gewann auch heuer wieder eine junge Dame den Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer.



Wenige Wochen nachdem Tann-Lehrling Anja Lax bei den Kärntner Landesmeisterschaften siegte, konnte sie sich nun auch beim Bundeslehrlingswettbewerb in Linz durchsetzen und den ersten Platz erzielen. Ich bin überglücklich und freue mich, dass meine Leistung honoriert wurde. Anja Lax, Tochter eines Landwirts aus Rennweg in Oberkärnten beschreibt sich selbst als ganz normale junge Frau mit einem vielleicht nicht ganz so normalen Berufswunsch: Fleischerin. Diesen Wunsch hat sie bei Tann in Föderlach verwirklicht, wo seit vielen Jahren junge Menschen die Ausbildung zum Fleischer absolvieren. Ich gratuliere unserer Anja von ganzem Herzen, möchte aber auch die herausragende Arbeit unserer Lehrlingsausbildner in der

Tann hervorheben. Speziell Josef Hanschur nimmt sich immer wieder viel Zeit, um unsere Lehrlinge bestmöglich zu unterstützen , so Mag. Paul Bacher, Geschäftsführer für Spar Kärnten und Osttirol. Überzeugen konnte Anja Lax die hochdekorierte Fachjury in vier von sechs Disziplinen, die sie für sich entscheiden konnte. Hier wurde den Lehrlingen von der Fleischzerlegung über die Präsentation eines Hauptgerichtes mit Fleisch bis hin zum Plattenlegen das ganze Können abverlangt.

Ich war so nervös und aufgeregt , erzählt die 19-jährige, die sich im dritten Lehrjahr befindet und im September ihren Lehrabschluss machen wird, aber als ich dann meine Aufgaben meistern musste, war ich voll konzentriert und Gott sei Dank auch ruhig und sicher.

Vor dem Bundeslehrlingswettbewerb wurde ein intensives Vorbereitungstraining durch finanzielle Unterstützung der Kärntner Landesinnung im Ende 2016 eröffneten Fleischkompetenzzentrum in Klagenfurt organisiert. Trainer Valentin Theuermann konnte in den modernen Räumlichkeiten optimale Bedingungen für die Wettbewerbssimulation vorfinden.

Jahre haben wir um eine Fachwerkstätte gekämpft jetzt ernten wird die Früchte unserer Arbeit. Nach Meisterprüfungskursen, Mitarbeiterschulungen und Verkaufsseminaren haben wir nunmehr unser Fleischkompetenzzentrum als Trainingsstätte für den Nachwuchs nutzen können. Hier findet die Branche perfekte Bedingungen für jede Art von Aus- und Weiterbildung, Kursmaßnahme oder Training vor , freut sich Landesinnungsmeister Raimund Plautz. Erfreulich ist auch die neue Frauenpower bei den Lehrlingen, die sich schon im Vorjahr abgezeichnet hat. Der zweite Platz ging an Katharina Haider (OÖ) vom Lehrbetrieb Christian Sturmaier in Geboltskirchen. Den 3. Platz holte sich Andreas Höllbacher (S) vom Lehrbetrieb Der Mache Salzburg Gourmet GmbH.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at