

Von den Sünden freigesprochen: Metzgersprung ins kühle Nass

Kurzweilig gestaltete sich der diesjährige Fleischerjahrtag und zeigte, dass die jungen Männer in ihrer Lehrzeit mehr als nur Produktverarbeitung gelernt haben



Moderiert hatten die Veranstaltung Dr. Maximiliane Laserer, GF der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe und Didi Ziesel, der die Gelegenheit nutzte, den WKS-Präsident Konrad Steindl (v.l.) zu begrüßen

Ein entscheidendes Ereignis ist für jeden jungen Menschen der Abschluss seiner Ausbildung, die die Basis bildet für jede berufliche Weiterentwicklung. Auch bildlich gesprochen gleicht dieser neue Lebensabschnitt wohl einem Sprung ins kalte Wasser. Denn damit hat sich vieles verändert, vieles wurde abgeschlossen, einige neue Dinge kommen auf die jungen Profis zu. Ob dieses Sprichwort im 16. Jahrhundert, als dieses Brauchtum in Salzburg erstmals erwähnt wurde, schon im

Umlauf war, sei dahingestellt. Denn dieser dient dazu, die jungen Leute von den Sünden der Lehrzeit zu befreien, so lautet die Tradition.

Offene Sünden

Und was könnten das Wohl für Sünden sein, die sich die Jugend im Verlaufe der Lehrzeit so begangen hat? Diese entscheidende Frage stellte auch der Moderator dieses Events, Didi Ziesel, den frischgebackenen Gesellen. Zumindest in Sachen Diplomatie scheinen die Salzburger Burschen bereits einiges gelernt zu haben. Denn mehr als I hob den Lehrherr n ob und zua nicht g folgt war aus ihnen richtiger Weise nicht herauszubekommen.

Somit gestaltete sich auch Dank der Moderation der Fleischerjahrtag inklusive Metzgersprung und Fahnenschwingen als äußerst kurzweilig. Denn an spontanen Pointen mangelte es dem bereits von Sportveranstaltungen bekannten Moderator Didi Ziesel nicht. Für fachlichen Beistand auf der Bühne sorgte übrigens Salzburgs Landesinnungsgeschäftsführerin Dr. Maximiliane Laserer, die Anfang August diese Position von Dr. Ursula Michl-Schwertl übernommen hat und ihre erste, öffentliche Veranstaltung in der Sparte des Lebensmittelgewerbes mit Bravour meisterte.

Gesellen und Meister wurden ausgezeichnet

Im Anschluss an den traditionsreichen Metzgersprung und das Fahnenschwingen diente der benachbarte Stiftskeller St. Peter als weiterer Veranstaltungsort. Denn nun wurden an die frischgebackenen Gesellen und auch an die neuen Meister ihre wohlverdienten Urkunden und Fleischernadeln verliehen. Das Ende ihrer Lehrzeit feierten Misel Andric (Lehrbetrieb Franz Ablinger), Daniel Fletschberger (Lehrbetrieb Hutegger), Christian Ganschnigg (Lehrbetrieb Rass), Niko Kesic (**Lehrbetrieb Ablinger**), Maximilian Mann (Lehrbetrieb Hans Walter), Asmir

Mehanovic (Lehrbetrieb Obauer), Peter Planitzer (Fleischhauerei Schader), Lukas Thalhammer (Lehrbetrieb Christian Santner), Hannes Riedlsperger (Lehrbetrieb Fürstauer) sowie Patrick Greisinger und Florian Noichl.

Für ihre bestandene Meisterprüfung die Fleischernadel übrigens im neuen Design überreicht bekamen Christian Aschacher, Stefan Fuchs, Matthias Mache, Roman Luginger, Otto Filippi, Mario Schilcher und Kristin Pickl. Eine ganz besondere Auszeichnung, nämlich den Bayerischen Staatspreis für ihre hervorragenden Leistungen bei der Meisterprüfung, erhielten Matthias Mache und Christian Aschacher, überreicht von Barbara Zinkl, Leiterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Über Ehrungen freuten sich auch zwei bewährte Unternehmer. Max Mann durfte sich an diesem Tag nicht nur über den Lehrabschluss seines Sohnes freuen, er erhielt auch eine Urkunde für 30 Jahre Selbstständigkeit von der Wirtschaftskammer Salzburg. Und für 35 Jahre erfolgreiches Unternehmertum bekam Herbert Hutegger eine ebensolche verliehen.

Als weiteren Programmpunkt ließ Otto Filippi, Fleischer-Landesinnungsmeister, das letzte Jahr Revue passieren.

Versteigerung für den guten Zweck

Aber was wäre ein Faschingssonntag in Salzburg ohne die Versteigerung eines Kunstwerkes für soziale Zwecke? Das Bild Bratwurstsonntag wurde in diesem Jahr vom Salzburger Maler Blasius Maurer und ging an Karl-Heinz Thurnhofer (Salzburgs Bäcker-Innungsmeister), der es, wie er sagte, haben möchte, um es in seiner Bäckerei in Berndorf aufzuhängen. Eifrig mitgesteigert haben auch die Ehrengäste. Diesen Event nicht entgehen ließen sich u. a. Salzburgs Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer, Bürgermeister-Stv. DI Harald Preuner, WKS-Präsident KR Konrad Steindl, WKS-Direktor Dr. Johann Bachleitner, KR Dr. Franz Gramiller (Franz Gramiller & Sohn), Bundesinnungsmeister der Fleischer Rudolf Menzl,

Ehrenbundesinnungsmeister KR Anton Karl, WKS-Spartengeschäftsführer Mag. Wolfgang Hiegelsperger oder auch Mag. Wolfgang Hartl, Geschäftsführer des Fleischerverbands eGen.

Übrigens wurden so rund 1.000 Euro als für eine hilfsbedürftige Familie in Salzburg lukriert.

Autorin: Pia Moik

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at