Bronze für Österreich: Simone Tieber glänzt bei den Independent Skills Championships Europe 2025 in Chur

Simone Tieber holt Bronze bei den Independent Skills Championships Europe 2025 in Chur. Unterstützt von Experte Ferdinand Sorger Jr. zeigt die junge Steirerin Spitzenleistungen im Skill Butchery. Ein großer Moment für Österreichs Fleischerhandwerk.

Simone Tieber strahlt mit ihrer Bronzemedaille und der Skulpturtrophäe der Independent Skills Championships Europe. Mit dem Zertifikat in der Hand feiert sie ihren dritten Platz und einen großen Erfolg für das österreichische Fleischerhandwerk. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger

Simone Tieber holt Bronze bei den Independent Skills Championships Europe 2025 ج ein starkes Lebenszeichen für Österreichs Fleischerhandwerk

Als am Finaltag der Independent Skills Championships Europe 2025 in Chur die Medaillen vergeben wurden, war klar: Österreich darf auf seinen Nachwuchs im Fleischerhandwerk stolz sein. Die 18-jährige Simone Tieber, Mitarbeiterin bei Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH in Frauental, holte im Skill Butchery (Fleischverarbeitung) den 3. Platz ج und damit eine europäische Bronzemedaille.
Für Österreichs Berufswelt ist dieser Erfolg weit mehr als ein Eintrag in der Ergebnisliste: Er unterstreicht die Leistungsfähigkeit der heimischen Ausbildung und zeigt, wie stark junge Fachkräfte die Zukunft des Handwerks mitgestalten.

Intensive Wettkampftage in Chur: Präzision, Tempo und kreatives Handwerk

Der Wettbewerb fand als Teil der FIUTSCHER ج Bündner Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung statt und bot jungen Talenten aus Europa eine Bühne, die internationalen Vergleich auf Spitzenniveau ermöglicht. Über drei Tage hinweg mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Zerlegung, Schnitttechnik, Veredelung, Präsentation und Kreativität unter hohem Zeitdruck meistern.

Simone Tieber überzeugte die Jury mit präzisen Schnitten, technischer Sicherheit und einem klaren Blick für ästhetische Präsentation. Besonders der Finaltag, der anspruchsvolle Fingerfood-Elemente und Präsentationen forderte, brachte ihr wichtige Punkte ein.

Die Podiumsplätze im Skill Butchery:

- David Hilpert (Deutschland) ج Gold
- Sven Lauber (Schweiz) ج Silber
- Simone Tieber (Österreich) ج Bronze

Ein Team, das zusammenarbeitet: Unterstützung durch Experte Ferdinand

Sorger Junior

Begleitet wurde Tieber von Ferdinand Sorger Junior, Nationalexperte im Skill Butchery und ebenfalls Teil des Sorger-Teams. Beide kennen die internationale Bühne gut: Bereits bei den WorldSkills 2024 in Lyon traten sie als Team auf ج damals holte Tieber Bronze im Showcase-Skill ȝFleischerȝ.

In Chur knüpften sie an diese Erfolgsgeschichte an. Sorger bereitete Tieber in den Monaten vor dem Bewerb intensiv auf Schnitttechnik, Geschwindigkeit, Präzision und Präsentation vor ج eine Kombination, die entscheidend war.

Weltrekordversuch als Highlight: Die größte BBQ-Gemüse-Skulptur der Welt

Neben dem Wettbewerb sorgte ein außergewöhnliches Ereignis für zusätzliche Aufmerksamkeit:
Alle teilnehmenden Nationen beteiligten sich an einem gemeinsamen Weltrekordversuch ج der größten BBQ-Gemüse-Skulptur der Welt.

Der Rekord war ein Symbol für Teamgeist, europäische Zusammenarbeit und die kreative Seite des Fleischerhandwerks ج ein Moment, der allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern in Erinnerung bleiben wird.

Simone Tieber ج ein Talent, das seinen Weg geht

Simone Tiebers Erfolg kommt nicht überraschend, sondern ist Ergebnis harter Arbeit und echter Leidenschaft. Ihr Alltag vor dem Bewerb war geprägt von:

- Arbeiten am Vormittag
- Training am Nachmittag
- Lernen am Abend

- Parallel dazu Interviews und die Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Dazu kommt eine persönliche Geschichte, die ihren Weg erklärt: Schon im Kindergarten sagte sie, dass sie einmal Fleischerin wie ihr Vater werden wolle. Nach der Landwirtschaftsschule begann sie die Lehre zur Fleischverarbeiterin mit Schwerpunkt Verkauf ج eine Ausbildung, in der sie Produktion, Verkauf und kreative Gestaltung ideal verbinden kann. 2024 lernte sie bei den WorldSkills erstmals internationales Wettbewerbsniveau kennen, ein Erlebnis, das sie zusätzlich motivierte.

Ihr langfristiges Ziel ist klar: die Meisterprüfung und später die Übernahme des Familienbetriebs, der Fleischerei Kober in St. Margarethen an der Raab. Denkbar wäre für sie außerdem, einmal Lehrlinge in der Berufsschule zu unterrichten.

Bravo, Simone! Bravo, Team Sorger!

Auch im Unternehmen Sorger selbst wurde die Bronzemedaille mit großer Freude aufgenommen. In einem öffentlichen Statement auf Instagram gratulierte Sorger seiner Mitarbeiterin zu ihrer Leistung und hob Simones Präzision, Kreativität und technische Stärke hervor. Die Botschaft macht deutlich, welchen Stellenwert ihr Erfolg im Betrieb hat: Simone zählt ج so betont Sorger ج zu den stärksten Nachwuchskräften Europas im Bereich Butchery. Gleichzeitig wird der Einsatz von Ferdinand Sorger Junior gewürdigt, der Simone in Chur als offizieller Experte begleitet hat und damit maßgeblich zur Vorbereitung und zum erfolgreichen Abschneiden beigetragen hat. Die Anerkennung aus dem eigenen Haus unterstreicht, wie sehr dieser Erfolg auch innerhalb der Branche wahrgenommen wird.

Offizielle Gratulation der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

Die Leistung der jungen Steirerin bleibt auch auf Verbandsebene natürlich nicht unbemerkt. In einer offiziellen Gratulation würdigen Innungsmeister Raimund Plautz und Geschäftsführerin DI Anka Lorencz die herausragende Vertretung Österreichs: ȣLiebe Simone, die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe spricht dir ihren großen Dank aus, dass du Österreich auf internationaler Bühne so hervorragend vertreten hast. Wir wünschen dir alles Gute für deinen weiteren Weg ج du hast bewiesen, dass du jede Herausforderung mit Bravour meisterst!ȣ
KommR. und Mst. Raimund Plautz, Innungsmeister
DI Dipl.-Ing. Anka Lorencz, Geschäftsführerin

Konzentriert bei der Arbeit: Simone Tieber klopft Fleisch für die nächste Aufgabe ج aufmerksam verfolgt vom österreichischen Fanclub. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Fachlicher Austausch am Wettbewerbsrand: Ferdinand Sorger junior bespricht sich mit dem isländischen Experten Stefán Einar Jónsson. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Konzentriert am Werk: Die österreichische Teilnehmerin Simone Tieber zeigt beim Skill Butchery in Chur Präzision und Handwerkskönnen. Drei Wettkampftage lang arbeitete sie sich mit ruhiger Technik, sauberen Schnitten und enormer Ausdauer zur Bronzemedaille bei den Independent Skills Championships Europe 2025. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger ährend des Bewerbs verfolgt Experte Ferdinand Sorger Junior aufmerksam die Arbeit seines Schützlings Simone Tieber und begleitet die österreichische Teilnehmerin durch die entscheidenden Wettkampfmomente. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Experte Ferdinand Sorger bei der Arbeit am Prüfstand, wo die einzelnen Schritte der Brühwurst-Aufgabe überwacht und fachlich begleitet werden. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Experte Ferdinand Sorger Junior und seine deutsche Kollegin Britta Sickenberger im Gespräch zwischen den Wettkampfslots. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Die drei Experten ج Ferdinand Sorger (Österreich), Britta Sickenberger (Deutschland) und Stefán Einar Jónsson (Island) ج im Gespräch mit Simone Tieber während der Bewertung ihrer

Arbeit. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Präzisionsarbeit am Fleisch: Simone Tieber bindet eine gefüllte Roulade für die Präsentation im Wettbewerb. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Volle Konzentration im Bewerb: Beim Modul der fachgerechten Zerlegung wird höchste Präzision gefordert. In dieser Phase des Wettbewerbs zeigte Österreichs Teilnehmerin Simone Tieber besondere Stärke. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Letzter Feinschliff: Simone Tieber richtet ihre Schaustücke präzise in der Auslage an. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Feine Detailarbeit: Simone Tiebers kreative Häppchen für die Jury ج sauber portioniert und präzise angerichtet. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Experte Ferdinand Sorger Junior im Ausstausch mit seinen Kollegen: Britta Sickenberger (Deutschland) und Stefán Einar Jónsson (Island) Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Zufrieden und gelöst: Nach intensiven Wettkampftagen präsentiert Simone Tieber ihre Fingerfood-Kreationen und wirkt sichtlich erleichtert Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Feinarbeit am Gemüsearrangement: Simone arbeitet Seite an Seite mit der Deutschen Expertin Britta Sickenberger. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Aufwendig geschnitzte Gemüse- und Objektdesigns: farbintensive Dekoarbeiten, die handwerkliche Präzision und viel Kreativität zeigen. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Zum Finale der Independent Skills Championships Europe 2025 versammeln sich Teilnehmer:innen und Expert:innen rund um die große BBQ-Gemüse-Skulptur ج ein kreatives Gemeinschaftsprojekt aller beteiligten Nationen und Höhepunkt des vierten Wettkampftages. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Stolz auf Team Austria: Nach einem starken Wettkampftag feiert das österreichische Team gemeinsam den Auftritt von Simone Tieber bei den Independent Skills Championships Europe 2025. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger Simone Tieber und Experte Ferdinand Sorger Junior feiern den Podiumsplatz bei den Independent Skills Championships Europe 2025 in Chur. Nach drei intensiven Wettkampftagen zeigen sie stolz die rot-weiß-rote Fahne ج ein starkes Zeichen für das heimische Fleischerhandwerk. Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger

Die Medaillengewinner der Independent Skills Championships Europe 2025 im Bewerb Fleischverarbeitung: David Hilpert (Deutschland), Sven Laubscher (Schweiz), Simone Tieber (Österreich) und Asbjörn Geirsson (Island). Copyright: SwissSkills/Tatjana Schnalzger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at