

Das sind die besten Fleischerlehrlinge Kärntens!

Fleischer ist einer der vielseitigsten Berufe. Die Palette reicht vom Schlachten über die Fleischverarbeitung bis hin zur Zubereitung einer Fleisch- oder Wurstplatte. Neun angehende Fachkräfte haben sich gestern bei den juniorSkills der Herausforderung gestellt. Sie mussten verschiedenste Aufgaben aus allen Bereichen des Handwerks bewältigen: eine Rinderkeule ausbeinen, eine verkaufsfertige Fleisch- und Wurstplatte vorbereiten und Frankfurter selbst herstellen. Die Fachjury, bestehend aus den Fleischermeistern Wolfgang Mossegger und Michael Koch, bewertete die Arbeiten der Lehrlinge nach strengen Kriterien. Die gezeigten Leistungen waren hervorragend. Im Endergebnis lagen die Teilnehmer sehr knapp beieinander: Die besten Fleischerlehrlinge Kärntens 2024 sind: 1. Platz und Landessieger: Thomas …



WKK | Peter Just

Fleischer ist einer der vielseitigsten Berufe. Die Palette reicht vom Schlachten über die Fleischverarbeitung bis hin zur

Zubereitung einer Fleisch- oder Wurstplatte. Neun angehende Fachkräfte haben sich gestern bei den juniorSkills der Herausforderung gestellt. Sie mussten verschiedenste Aufgaben aus allen Bereichen des Handwerks bewältigen: eine Rinderkeule ausbeinen, eine verkaufsfertige Fleisch- und Wurstplatte vorbereiten und Frankfurter selbst herstellen. Die Fachjury, bestehend aus den Fleischermeistern Wolfgang Mossegger und Michael Koch, bewertete die Arbeiten der Lehrlinge nach strengen Kriterien. Die gezeigten Leistungen waren hervorragend. Im Endergebnis lagen die Teilnehmer sehr knapp beieinander:

Die besten Fleischerlehrlinge Kärntens 2024 sind:

- 1. Platz und Landessieger: Thomas Zojer, **Lehrbetrieb Fruhmann** GmbH, Wernberg
- 2. Platz: Gabriel Winkler, Lehrbetrieb **Christoph Kastner**, Kõtschach-Mauthen
- 3. Platz: Lucas Barzauner, Lehrbetrieb **Bæuerliche Vermarktung Nockfleisch** reg. Gen. mbH, Patergassen

Raimund Plautz, Landesinnungsmeister und Bundesinnungsmeister der Fleischer, ist stolz auf die Leistungen des Nachwuchses: Gerade ein Fleischer ist immer gefordert. Lebenslanges Lernen gehõrt in diesem Beruf einfach dazu. Die Nachwuchskräfte von morgen haben heute eindrucksvoll gezeigt, was sie kõnnen. Auf die erfolgreichen Teilnehmer warten ein sicherer Arbeitsplatz und beste Karrierechancen.

Unterstützt wurden die Juniorskills in Kärnten von den Sponsoren mit großzügigen Sach- und Geldspenden: **Johann Laska & Sõhne**, **Raps GmbH**, Kotany GmbH, **Bizerba**, Landesjugendreferat, LR Martin Gruber, WIFI Kärnten, AMS Kärnten, WIFI und Wirtschaftskammer Kärnten sowie Arbeiterkammer Kärnten.

Wie alle Branchen kæmpfen auch die Fleischer um Nachwuchs.

Jährlich schließen in Kärnten rund zehn Lehrlinge ihre Ausbildung ab.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at