

Jung, weiblich, ehrgeizig: Simone Tieber vertritt Österreich bei der EM der Fleischer

Fleischerin Simone Tieber startet bei den EuroSkills 2025 – im Gegensatz zu den meisten Teamkollegen geht es für die 18-Jährige aber in die Schweiz.



Simone Tieber hatte beim Lehrgang der Skills-Teilnehmer alle Hände voll zu tun, die Fleischerin ist in der Schweiz im Einsatz. © Florian Wieser

Mit 18 zur Europameisterschaft: Simone Tieber steht für die neue Generation im Fleischhandwerk

Simone Tieber ist keine gewöhnliche Lehrabsolventin. Die junge Steirerin aus Frauental steht kurz vor ihrer Lehrabschlussprüfung zur Fleischverarbeiterin und bereitet sich gleichzeitig auf den wohl größten Moment ihrer bisherigen Karriere vor: die Teilnahme an den **EuroSkills 2025**. Während

das österreichische Team im dänischen Herning antritt, geht es für Tieber in die Schweiz. Dort wird von 12. bis 15. November ein eigenes europäisches Kräfteressen im Fleischerhandwerk ausgetragen mit hohen Anforderungen und starken Gegnern.

Sonderwettbewerb in der Schweiz: Volles Programm für Österreichs Hoffnung

Im Unterschied zu vielen anderen Teilnehmer:innen tritt Simone nicht in Dänemark an, sondern bei einem eigens organisierten Wettbewerb in Delémont (Schweiz). Das Format orientiert sich an den klassischen EuroSkills, setzt aber eigene Schwerpunkte: Die Teilnehmer:innen müssen in mehreren Modulen ihr Können in der fachgerechten Zerlegung, Veredelung und kreativen Präsentation unter Beweis stellen. Bewertet wird unter anderem Schnitttechnik, Hygiene, Geschwindigkeit, Nachhaltigkeit und die ästhetische Gestaltung von Platten und Produkten.

Tagesablauf zwischen Arbeit, Training und Theorie

Der Alltag der 18-Jährigen ist eng getaktet: Vormittags steht sie in der **Fleischerei Sorger in Frauental** im Verkauf und in der Produktion, nachmittags wird trainiert, abends gelernt. Denn parallel zur EM-Vorbereitung steht auch die Lehrabschlussprüfung bevor. Ich will beides gut machen das ist mein Anspruch, sagt Simone entschlossen. Die Vorbereitung auf den Wettbewerb übernimmt sie gemeinsam mit Ferdinand Sorger, der bereits Erfahrung als EM-Coach mitbringt.

Vom Kindergarten zur Fleischverarbeitung

Simone Tieber wusste früh, wohin die Reise gehen soll: Schon im Kindergarten hab ich gesagt, dass ich Fleischerin werde so wie mein Papa. Heute ist ihr Vater, selbst Fleischermeister, nicht nur Vorbild, sondern auch Unterstützer. Die Kombination aus Landwirtschaftsschule, Lehre und praktischer Erfahrung im

Betrieb ermöglicht ihr einen breiten Blick auf die Branche. Besonders schätzt sie die Vielfalt ihres Berufs: Ich bin überall dort, wo was zu tun ist – ob in der Produktion oder im Verkauf. Und ich kann kreativ sein, neue Produkte ausprobieren, Ideen einbringen.

Erste internationale Erfahrung sammelte sie 2024

Bereits 2024 durfte Tieber internationale Luft schnuppern: Bei den WorldSkills in Frankreich war sie als Showcase-Teilnehmerin dabei – ein Format zur Präsentation, nicht zur Bewertung. Doch die Eindrücke reichten, um Feuer zu fangen: Jetzt darf ich wirklich antreten – und ich will zeigen, was ich kann. Ein weiteres Ziel hat sie klar im Blick: Ich will zeigen, dass man auch als Frau in einem klassischen Männerberuf bestehen kann. Langfristig plant sie die Meisterprüfung und die Übernahme der elterlichen Fleischerei.

Wettbewerb mit Perspektive für das Handwerk

Berufswettbewerbe wie die EuroSkills sind nicht nur persönliche Highlights für die Teilnehmenden, sondern auch ein wichtiges Signal an die Branche: Sie zeigen, wie attraktiv, vielseitig und zukunftsorientiert das Fleischhandwerk sein kann. Österreich ist mit starken Nachwuchstalenten regelmäßig international erfolgreich – so auch 2023 in Danzig, wo gleich mehrere Medaillen gewonnen wurden. Die eigenständige Durchführung des Wettbewerbs 2025 in der Schweiz unterstreicht die Bedeutung des Berufsbilds auch auf europäischer Ebene.

Übersicht: EuroSkills Fleischverarbeitung 2025 – Sonderbewerb Schweiz

Datum	Ort	Teilnehmerin AT	Beruf	Ausbildungsbe- trieb	Betreuer	Bewertungskriterien
12. 15. November 2025	Delémont, Schweiz	Simone Tieber (Stmk.)	Fleischverarbeiterin	Fleischerei Sorger, Frauental	Ferdinand Sorger	Schnitttechnik, Hygiene, Präsentation, Zeitmanagement, Kreativität

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at