

LMAK: Was ist die Fleischermeisterausbildung? Ein Einblick aus der Sicht der Absolventen

Die Fleischverarbeitung ist ein wichtiges und vielfältiges Lebensmittelgewerbe – und die Meisterprüfung ist die Spitze einer Karriere als Fleischer. Dass der Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung für Fleischer in Österreich eine hochqualifizierte Ausbildung darstellt –, davon berichten im Interview die beiden Absolventen Thomas Berger und Christian Huber.



Christian Huber (links)
hat neben seinem
Studium in der
Fleischerei Hohenlehen im
Ybbstal gejobbt.
Nun hat er seine Meister-Prüfung
bestanden. © Beigestellt

In der letzten Ausgabe (siehe auch www.fleischundco.at)
haben wir die **Fleischermeister-Ausbildung** in Österreich in
das Rampenlicht gerückt. Mit diesem Teil möchten wir gerne die

Ausbildung aus Sicht von zwei jungen Absolventen beleuchten. Im Interview erzählen **Thomas Berger** und **Christian Huber**, wie sie die Ausbildung zum **Fleischermeister** erlebt haben.

Fleisch & Co: Warum haben Sie das Fleischerhandwerk gewählt und die Ausbildung zum Meister auf sich genommen?

Christian Huber: Durch die Bergjagd kam ich auf das Fleischerhandwerk. Neben meinem Studium begann ich im Mai 2019 in der Fleischerei Hohenlehen Fleisch geringfügig zu arbeiten, um meine Leidenschaft zum Fleischerhandwerk auf eine fachliche Grundlage zu stellen. Aus der Geringfügigkeit wurde dann eine Vollanstellung. Bald auch reifte in mir der Entschluss, dieses Handwerk mit der Ausbildung zum Fleischermeister abzuschließen.

Thomas Berger: Ich entschied mich für die Ausbildung, um unser Familienunternehmen weiterführen zu können und die Familientradition aufrechtzuerhalten. Bereits vier Generationen vor mir haben die Ausbildung zum Fleischermeister absolviert und unser Familienunternehmen erfolgreich geführt. An diese Serie wurde ich gerne anknüpfen. Darüber hinaus finde ich unser Handwerk extrem interessant, weil es so vielfältig ist und enorm viele Möglichkeiten bietet.

Fleisch & Co: Warum haben Sie sich für eine Ausbildung in Österreich entschieden?

Christian Huber: Aufgrund der regionalen Nähe und der Ausbildungsqualität kam für mich nie eine andere Option infrage.

Thomas Berger: Aufgrund des guten Rufes der österreichischen Ausbildung und der Möglichkeit, auch während

des Kurses meiner Arbeit im Unternehmen nachzukommen. Außerdem war es mir wichtig, mein Netzwerk mit Branchenkollegen und -kolleginnen zu erweitern und natürlich auch andere österreichische Betriebe kennenzulernen.

Fleisch & Co: Wie ist es Ihnen im Kurs gegangen? Hatten Sie genug Unterstützung? Hat Ihnen etwas gefehlt oder hätten Sie sich von den Ausbilder:innen oder von den Kursinhalten mehr erwartet?

Christian Huber: Die Ausbildung hat sich für mich insgesamt sehr positiv gestaltet. Durch die zahlreichen fachlichen Inputs und vor allem aufgrund der persönlichen Betreuung der Ausbilder konnte ich mein Wissen sehr gut erweitern. Auch der Praxisbezug der motivierten Lehrenden gestaltete den Kursablauf kurzweilig und interessant. Der Zusammenhalt und die gegenseitige Unterstützung innerhalb der Teilnehmer des Meisterkurses wird mir in guter Erinnerung bleiben!

Thomas Berger: Im Kurs ist es mir sehr gut gegangen. Die Vortragenden waren durchwegs kompetent und bemüht, ihr Wissen an uns Kursteilnehmer weiterzugeben. Generell war die Stimmung im Meisterkurs sehr positiv und entspannt, was sicher auch durch das große Interesse aller Kursteilnehmer geprägt war.

Fleisch & Co: Was hat Ihnen bei der Ausbildung besonders gefallen? Welche Themenbereiche haben Ihnen am meisten gebracht?

Christian Huber: Der unterschiedliche berufliche Werdegang der Kursteilnehmer vom Direktvermarkter über Quereinsteiger

bis hin zu einem bekannten österreichischen Großbetrieb hat die Ausbildung bereichert. Trotz des unterschiedlichen Zugangs zum Fleischerhandwerk hat es eine super Gruppendynamik gegeben, bei der wir uns gegenseitig unterstützt und die Prüfungsvorbereitung inklusive Ausarbeitung der Produktionsmappe gemeinsam umgesetzt haben. Hohe Qualität der Ausführung und Respekt gegenüber dem Tier standen während der gesamten Ausbildung im Mittelpunkt, was mir persönlich ein sehr hohes Anliegen war.

Thomas Berger: Das Kennenlernen von Branchenkollegen und den Aufbau eines neuen Netzwerkes, auf das man in Zukunft zurückgreifen kann.

Anspruchsvolle Ausbildung zum Fleischermeister

Jetzt, als fertige Fleischermeister, freuen sich beide darüber, viele Vorteile genießen zu können. Vor allem wird ihnen ihr umfangreicher Wissensstand in Hinblick auf die Produktionsschritte und die Betriebsabläufe zunehmend bewusst. Außerdem können sie seitdem sie den Meistertitel tragen mehr Verantwortung übernehmen und selbstständig einen Betrieb oder Bereiche davon führen. Beide haben auch eine akademische Ausbildung absolviert und sind sich auf jeden Fall einig: Die handwerkliche Ausbildung ist im Vergleich zur akademischen nicht wenigeranspruchsvoll. Die Prüfungsanforderungen und die Wertigkeit sind auf jeden Fall gleichzusetzen. Deshalb freuen sich die beiden sehr und sehen es als eine sehr positive Entwicklung, dass die handwerkliche **Meisterprüfung** auf dieses Niveau angehoben wurde!

Infobox

Wer kann die Meisterprüfung für Fleischer absolvieren?

Für den Prüfungsantritt ist gesetzlich keine Vorqualifikation verpflichtend!

Was kann ein/e Fleischermeister:in?

Führung eines Fleischer-Betriebes

Lehrlinge ausbilden

breites Fachwissen anwenden

Probleme lösungsorientiert beheben

Wo sind Fleischermeister:innentätig?

Fleischermeister:innen führen eigene Unternehmen oder sind unselbstständig in fach einschlägigen Unternehmen tätig.

Gewerbe: in Betrieben des Fleischerhandwerks,
Schlachtbetrieben, Fleischerfachgeschäften

Handel: in Einzelhandelsgeschäften sowie Fleischgroßmärkten

Industrie: Fleischwarenindustrie

Wo kann die Ausbildung absolviert werden?

Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol

Alle weiteren Informationen

Finden Sie unter

www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/fleischer

Anfragen bitte an LM-Akademie@wko.at senden oder unter
0590900/3634 melden!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at