

Oberösterreichs Nachwuchsfleischer:innen zeigten sich von ihrer besten Seite

Oberösterreichs Nachwuchsfleischer:innen zeigten sich von ihrer besten Seite. Der Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge fand wie üblich in der Berufsschule 10 in Linz statt.

Den Sieg unter elf Teilnehmer:innen sicherte sich mit Laura Burgstaller eine junge Dame.



Das Siegerbild mit Prominenz (v. l.): Landesinnungsmeister Willibald Mandl, Tobias Dorfner (2.), Laura Burgstaller (1.), Michaela Kitzberger (3.), Eva Maria Schupfer (Leitung BIPOL) und Markus Geres (GF BA?KO O?sterreich). © HaRo

Die Damen dominierten den Bewerb

Drei junge Damen und acht jungen Herren kreuzten in der **Berufsschule 10 in Linz** beim **Landeslehrlingswettbewerb** im wahrsten Sinn des Wortes die Klingen. Am Ende dominierte das weibliche Geschlecht diesen Leistungsvergleich eindeutig: Laura Burgstaller von der **Gasthaus-Fleischerei Kolblinger** in

Eberstalzell holte sich den ersten Platz, Thomas Dorfner von der **Fleischerei Mandl** in Ternberg rettete mit seinem zweiten Rang die Ehre des männlichen Geschlechts, Michaela Kitzberger von der **Fleischerei Draxler** in Hellmonsödt komplettierte mit ihrem dritten Platz die weibliche Dominanz.

Verändertes Berufsbild

Die elf Teilnehmer:innen hatten beim Landeslehrlingswettbewerb, teilweise unter großem Zeitdruck eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem ein Knopf vom Rind grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter in neun Minuten verkaufsfertig ausbeinen, Sulze und Frankfurter herstellen, kuchenfertige Erzeugnisse und eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck- oder Bratenplatte herstellen sowie entsprechend dekorativ präsentieren. Schnelles, exaktes und sauberes Arbeiten waren gefragt.

Stolzer Landesinnungsmeister

Ich bin ausgesprochen stolz auf unsere elf Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit geleistet und ihr Können mehr als deutlich unter Beweis gestellt. Diese jungen Menschen sind unsere Fachkräfte oder gar Firmeninhaber von morgen und sorgen dafür, dass wir auch in Zukunft in Oberösterreich ehrliche, handwerklich produzierte, regionale Fleischspezialitäten genießen können, erklärte Oberösterreichs Landesinnungsmeister **Willibald Mandl**, der in seiner Festansprache auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischers in den letzten Jahren und Jahrzehnten durchgemacht hat. Als ich seinerzeit die Lehre absolvierte, gab es kaum Maschinen, die uns die Arbeit erleichtert haben. Dementsprechend anstrengend war damals die Tätigkeit. Heute ist dank der modernen Technik vieles leichter geworden, trotzdem ist der Fleischerberuf immer noch ein herausfordernder. Doch nicht nur die körperlichen Anforderungen haben sich

verändert, auch das Fleischerhandwerk selbst ist einem gravierenden Wandel unterworfen: Heute müssen Fachgeschäfte Menüs zubereiten, Fleisch veredeln, Grillspezialitäten anbieten. Das war in meiner Lehrzeit noch ganzlich anders , erklärte Mandl. Laut Mandl gehört die Schlachtung von Tieren nicht mehr unbedingt zum Berufsbild des heutigen Fleischers: Es gibt nur mehr sehr wenige Betriebe, die noch selbst schlachten. In den meisten Fällen übernehmen das die großen **Schlachthofe**. Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum auch immer mehr Frauen den Beruf des Fleischers erlernen, auch wenn Damen in dem Beruf noch immer eine Minderheit darstellen. Eine erfolgreiche Minderheit allerdings, wenn man das heutige Ergebnis ansieht. ()

Ein attraktiver Job

Für Mandl ist die Ausbildung zum Fleischer für junge Menschen aus vielerlei Gründen eine exzellente Wahl: Nach Abschluss der Lehre ist der Verdienst gut, es werden fast ausschließlich Löhne über dem Kollektivvertrag gezahlt und es handelt sich um eine krisensichere Arbeit. Noch dazu setzen die Konsumenten beim Einkauf von Fleisch immer mehr auf Qualität und fachmannische Beratung.

Und um die Attraktivität des Lehrberufes noch zu steigern, sind Lehrlingswettbewerbe enorm wichtig, meint der Fleischermeister: Bei einem Wettbewerb kann man sich messen, sehen, wo man steht, und steht in einer gesunden Konkurrenz zu seinen Mitstreitern. Das spornt jungen Menschen an.

Die Teilnehmer und die Jury

Folgende elf junge Menschen nahmen heuer am Wettbewerb in Linz teil:

Laura Burgstaller, **Gasthaus-Fleischerei Kolblinger**, Eberstalzell

Thomas Dorfner, Lehrbetrieb **Fleischerei Mandl**, Ternberg

Michaela Kitzberger, Lehrbetrieb **Fleischerei Draxler**,
Hellmonsödt
Simon Aichhorn, Lehrbetrieb **Fleischerei Schuster**,
Ostermiething
Christina Gartner, Lehrbetrieb **Fleischerei Malzner**,
Hirschbach
Lukas Innerlacher, Lehrbetrieb **Fleischerei Hochhauser**,
Pichl bei Wels
Johannes Kloibhofer, Lehrbetrieb **Fleischerei Pilshofer**,
Munzbach
Dominic Medl, Lehrbetrieb **Fleischerei Medl**, Kirchham
Florian Reischl und Paul Steinerberger, Lehrbetrieb **TANN-**
Spar, Marchtrenk
Paul Voraberger, Lehrbetrieb **Fleischerei Silmbroth**,
Viechtwang

Als Juroren fungierten die Fleischermeister Manuel Jungmaier,
Rudolf Wegschaider, Johann Hoglinger und Josef Derntl.
Das Fleisch für den Wettbewerb wurde dankenswerterweise von
den Firmen **Neugschwandtner** (Rindfleisch) und **Amstler**
(Schweinefleisch) zur Verfügung gestellt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at