

Siegreich in Hollabrunn: Bundeslehrlingswettbewerb 2019

Die Fleischerei ist fest in weiblicher Hand – die 20-jährige Tirolerin Marina Gandler holt sich den begehrten Titel „Bundeslehrlingssiegerin der Fleischer 2019“. Wir gratulieren ganz herzlich zum Sieg.



[Galerie öffnen](#)

3

[Alle anzeigen](#)

In Hollabrunn ging es auch beim diesjährigen Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer hoch her und es gab

wieder meisterliche Arbeiten zu bestaunen: Vom 24. bis 25. Juni 2019 fanden sich in **Berufsschule Hollabrunn** die Landessieger der Lehrlingswettbewerbe ein und zeigten ihre wirklich erstaunliches Können. In sechs Disziplinen von der Fleischzerlegung über die Herstellung von Barbecue-Spezialitäten bis hin zum Plattenlegen zeigte die österreichische Fleischerjugend was in ihnen steckt und das kann sich sehen lassen.

Auch dieses Jahr haben die großartigen Leistungen wieder gezeigt, dass unsere Lehrlinge Ihre Ausbildung wirklich zu nutzen wissen. Mit diesen Nachwuchstalenten sehe ich der Zukunft des Fleischerhandwerks sehr zuversichtlich entgegen. , freut sich auch Fleischermeister Rudolf Menzl, Innungsmeister der Fleischer Österreichs. Und gibt auch zu bedenken: Nicht zuletzt bei den neuen Disziplinen ,Zubereitung eines Schweinebauchs sowie dem ,Fingerfood für fünf Personen wurden Spitzenleistungen geboten. Der Fleischer von heute hat die führende Kompetenz in der Veredelung und der Dienstleistung rund ums Fleisch. , so der stolze Innungsmeister Menzl.

All die Zutaten und vieles mehr, wurde von ein paar Förderern zur Verfügung gestellt und so bedankte sich die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe nicht nur bei den Lehrlingen und ihren Ausbildnern, sondern auch bei den edlen Spendern wie **WiFi**, **Raps**, **Frutarom**, **Christl Gewürze**, **Hela Gewürzwerk**, **Almi**, **Fleischerverband** und die Ministerien.

Gold für Marina Gandler

Bei der Siegerehrung im trendigen Waggon 31 des Wiener Praters war es dann wieder so weit, die erfolgreiche Jugend unter tosendem Applaus vor den Vorhang zu bitten. Nachdem schon letztes Jahr mit der Kärntnerin Anja Lax ein Mädchen siegte, ging auch heuer wieder Gold an eine Frau: Marina Gandler vom Lehrbetrieb Metzgerei Huber in tirolerischen Oberndorf verwies mit insgesamt 661,500 Punkten ihre Kollegen auf die Plätze. Der

zweite Platz ging an Matthias Kollross vom Lehrbetrieb Karl Sambøck GmbH in Pabneukirchen (OÖ) und den dritten Platz holte sich Simon Burtscher vom Lehrbetrieb Rainer Schatz in Hohenems. Aber auch alle anderen Lehrlinge zeigten hervorragende Leistung und so war der Wettbewerb bis zum Schluss ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen.

Das Gesamtergebnis

Rang		TeilnehmerIn	Bundesland
1		GANDLER, Marina Metzgerei Huber in Oberndorf	Tirol
2		KOLLROSS, Matthias Karl Sambøck in Pabneukirchen	OÖ
3		BURTSCHER, Simon Rainer Schatz in Hohenems	Vrlbg.
4		STARK, Philip Ländle Metzger Hosp, Satteins	Vrlbg.
5		FRØSCHL, Florian Fleischerei Graf GmbH, Langenlois	NØ
6		ZØCHBAUER, Franz Fleischerei	NØ

		Kleemann Josef, Markersdorf	
7		ULIP, Daniel Fleischerei Doris Steiner- Bernscherer, Sollenau	NØ
8		GLANZER, Tobias Fleischerei Rotter, Klagenfurt	Kärnten

Zahlen & Fakten

Die 1.235 gewerblichen Fleischerbetriebe haben im Jahr 2017 3,32 Milliarden Euro Umsatz erzielt. Mit rund 13.000 ArbeitnehmerInnen sind Österreichs Fleischereien ein Garant für den Erhalt von Arbeitsplätzen gerade auch im ländlichen Raum. Und mit 316 Lehrlingen ist das Fleischerhandwerk ein wichtiger Ausbilder im Lebensmittelbereich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at