

Wettbewerb der obero?sterreichischen Fleischerlehrlinge: Eine reine M?nner-Partie

Der Wettbewerb der obero?sterreichischen Fleischerlehrlinge fand in bewa?hrter Weise in der Berufsschule 10 in Linz statt.

Den Sieg unter der entta?uschenden Zahl von nur acht Teilnehmern sicherte sich Michael Bloderer. Bemerkenswert: Diesmal war das weibliche Geschlecht nicht vertreten.



Acht junge M?nner k?mpften im Landeslehrlingswettbewerb in Ober?sterreich um den Sieg. © HaRo

Lediglich acht junge Herren wetzten in der Berufsschule 10 in Linz beim **Landeslehrlingswettbewerb** die Messer. Ein Minusrekord, der auch dem neuen Innungsmeister der Fleischer **Rudolf Wegschaider** keine wirkliche Freude bereitete: Das ist ausgesprochen enttauschend. Daruber müssen wir noch reden.

Verandertes Berufsbild des Fleischers

Die acht Teilnehmer 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, köpfchenfertige 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 acht Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit geleistet und ihr Können mehr als 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 Ex-Landesinnungsmeister **Willibald Mandl**, der in seiner letzten Festansprache auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischers in den letzten Jahren durchgemacht hat: Heute müssen Fachgeschäfte Menüs zubereiten, Fleisch veredeln, Grillspezialitäten anbieten. Das war in meiner Lehrzeit noch ganzlich anders, erklärte Mandl.

Ein attraktiver Job für junge Menschen

Für Willibald 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 junge Menschen an.

Die Teilnehmer in Oberøsterreich

Folgende acht junge Manner nahmen heuer am Wettbewerb in Linz teil: Michael Bloderer (Lehrbetrieb **Schlachthof Artmayr** GesmbH), Michael Dopler (Lehrbetrieb **Ozlberger** GmbH), **Jurgen Koll** (Lehrbetrieb **Hochreiter GmbH**), Tobias Neumuller (Lehrbetrieb **Martin Dunzendorfer**), Laszlo Cseke (Lehrbetrieb **Spar-Osterreich-TANN Marchtrenk**), Martin Holler (Lehrbetrieb **Kinast GmbH**), Martin Voglsperger (Lehrbetrieb **Rosenhammer GmbH**) und Marco de Netto (Lehrbetrieb **Bernhard Schrocker**).

Jury und Ergebnis

Als Juroren fungierten die Fleischermeister **Manuel Jungmaier**, **Rudolf Wegschaider**, **Johann Hoglinger** und **Josef Derntl**. Am Ende siegte Michael Bloderer. Er verwies Martin Voglsperger und Martin Holler knapp auf die Platze. Und ohne Unterstutzung geht so eine Veranstaltung naturlich nicht: Dank gebuhrt auch den Lehrlingen des zweiten Lehrgangs und den beiden Berufsschullehrern **Gerald Moser** und **Ulrike Schmittner**, die gemeinsam fur den reibungslosen Ablauf der Prufung sorgten. Das Fleisch fur den Wettbewerb wurde von den Firmen **Neugschwandtner** (Rind) und **Amstler** (Schwein) zur Verfugung gestellt.

Den kronenden Abschluss bildete ein Dankeschon von Bundesinnungsmeister **Leo Jindrak** an seinen Vorganger Willibald Mandl und dessen Gattin Sonja: Willibald, du hast einen tollen Job als Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe gemacht! Sonja, du hast ihm immer den Rucken freigehalten. Dafur gebuhrt Euch der Dank von uns allen

und allen Mitgliedern.

Fleisch & Co unterstützt den Fleischer-Nachwuchs

Als Fachmagazin stellt **Fleisch & Co** eine wichtige Informationsquelle für die gesamte Fleisch- und Lebensmittelbranche dar. Als kleine Starthilfe für eine erfolgreiche Karriere fordern wir die Jung-Gesellen mit einem kostenlosen Jahres-abO von Fleisch & Co.

So kommen sie zum Abo:

Einfach eine Kopie des Diploms mit Namen und Lieferadresse an office@fleischundco.at senden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at