

Website, Stand 27. Juni 2019

Siegreich in Hollabrunn: Bundeslehrlingswettbewerb 2019

Siegreich in Hollabrunn: Bundeslehrlingswettbewerb 2019

 gast.at/fleischerzeitung/siegreich-hollabrunn-bundeslehrlingswettbewerb-2019-183881

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 Mäd'l 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 Samböck 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.

Rang	TeilnehmerIn	Bundesland
1	GANDLER, Marina - <u>Metzgerei Huber</u> in Oberndorf	Tirol
2	KOLLROSS, Matthias - <u>Karl Samböck</u> in Pabneukirchen	OÖ