

Internationaler Wettbewerb der Fleischerjugend 2017 - Österreich ist Vizeeuropameister in 2 Disziplinen

Fantastische Arbeiten, grandiose Produkte und großartige Bewertungen - das sind die Resultate des diesjährigen IWF in Imst, Tirol (8. und 9. Mai 2017)

Die TeilnehmerInnen aus Österreich, Deutschland, England, Frankreich, den Niederlanden und der Schweiz mussten sich in einem spannenden Wettstreit bewähren. Ihr Können und ihre kunstfertige Kreativität bewiesen sie der internationalen Fachjury, den Medien und ihren zahlreichen Fans in sechs verschiedenen Disziplinen des Fleischerhandwerks.

Bei der ersten Aufgabenstellung „Aus Europas Regionen“, aus dem Bereich Terrinen, Pasteten, Galantinen überzeugte Tanja Knechtle.

Die zweite Disziplin, die sogenannten „Überraschungsdisziplin“ (Lammschlögel, gegart) meisterte Tony Carville am besten.

Beim „Ausbeinen, Grob- und Feinzerlegen einer Rinderkeule“ brillierte ebenfalls Tony Carville, Vizeeuropameister in dieser Disziplin wurde unser österreichischer Teilnehmer Martin Pfeffer.

Die Siegerin der Disziplin 4 „Herrichten und Präsentieren von Barbecuespezialitäten“ ist Tanja Knechtle. Martin Pfeffer erlangte auch hier den fantastischen zweiten Platz.

In der fünften Disziplin, dem „Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen“, hatte einmal mehr Tony Carville die Nase vorn.

Dennis de Geijter punktete in der sechsten Aufgabenstellung, dem „Herrichten und Präsentieren eines Hauptgerichts mit Fleisch“ (lange Koteletts vom Schwein) am höchsten.

Jungfleischer Tony Carville aus Frankreich konnte damit auch die Gesamtwertung des diesjährigen Internationalen Wettbewerbs der Fleischerjugend für sich entscheiden, gefolgt von Tanja Knechtle aus der Schweiz und Wiebe Merkus aus den Niederlanden. In der Team-Wertung erreichten Manuela Riedweg und Tanja Knechtle aus der Schweiz die höchste Punktzahl.

Bei der feierlichen Siegerehrung am Abend des 9. Mai 2017 in der Area 47 betonte Bundesinnungsmeister und Juryvorsitzender Willi Mandl freudig: „Das Niveau der Werkstücke aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist sehr hoch. Die Arbeit, die die jungen Fleischer geleistet haben und auch die Resultate waren atemberaubend. Hier hat sich die Spitze der europäischen Fleischerjugend zusammengefunden und gezeigt, was sie kann.“

Ganz besonders gratulierte er unseren österreichischen Teilnehmern, Martin Pfeffer und Hermann Kogler. Die zwei jungen niederösterreichischen Fleischer, trainiert durch Bundeslehrlingswart Hans Mache, und großartig unterstützt von ihrem Ausbildungsbetrieb Hohenlehen Fleisch, zeigten Spitzenleistungen.

Der IWF wurde in diesem Jahr im Fleischhof Oberland, in Imst, in Tirol durchgeführt. Die Organisation und Betreuung wurde von den Gastgebern der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes und dem IMV übernommen, mit meisterhafter Unterstützung der fabelhaften MitarbeiterInnen des Fleischhofs Oberland.

Fotos des Bewerbs finden Sie unter: <https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/fleischer/internationaler-wettbewerb-der-fleischerjugend.html>

Fotos können mit Erwähnung des Copyrights von Photofactory verwendet werden.

Im nächsten Jahr wird Europas Fleischerjugend von 27. bis 28. Februar 2018 in Paris gegeneinander antreten. Auch dies wird wieder ein spannender Wettkampf der Besten der Besten Europas.

Ein Großer Dank gilt unseren Sponsoren und Unterstützern:

Fleischhof Oberland - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft - WIFI Österreich - Skills Austria - Tann - Wiberg - Moguntia - Christl Gewürztechnologie - Imst Tourismus - Area 47 - Falkner - IDC - Laska - Hotel Gasthof Neuner - Rational - Thurnerbau - Victorinox - Starkenberger Bier