

Im Fleischkompetenzzentrum geht es um die Wurst

Prominente Jury verkostete gewerbliche Höchstleistungen beim 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) im Fleischkompetenzzentrum des WIFI Kärnten.

22.09.2021, 11:48



© WKK/JUST

Ausgezeichneter Geschmack ist kein Zufall: Er zeugt von Fachwissen, von traditionellem Können, von Teamgeist, Rohstoffqualität, Einfallsreichtum und von Verwurzelung in der jeweiligen Region. Davon konnte sich heute früh eine hochrangige Jury – darunter Landeshauptmann Peter Kaiser, Wirtschaftskammerpräsident Jürgen Mandl, Klubobmann Markus Malle und der gelernte Fleischer und spätere Boxchampion Joe „Tiger“ Pachler – persönlich überzeugen. Zwei Tage lang verkosten derzeit Fachleute die hunderten Einreichungen zum 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW), bis die Medaillengewinner feststehen und die begehrten Urkunden die Wände der Fleischertäden zieren.

Wettbewerb ist Standortbestimmung

„Ein solcher Wettbewerb ist eine hervorragende Gelegenheit, das Handwerk zu zelebrieren und in der Öffentlichkeit darzustellen“, sagte dazu WK-Präsident Mandl bei einem Pressegespräch. Der IFFW sei eine Standortbestimmung für die heimischen gewerblichen Fleischer, so Mandl: „Es ist eine hohe Kunst, solche Köstlichkeiten herzustellen; unsere Gaumen sind sehr verwöhnt, und vieles ist heute eine Selbstverständlichkeit. Es ist keineswegs leicht, die unterschiedlichen Geschmäcker zu befriedigen und die Qualitätsstandards zu befolgen.“ Nicht zuletzt habe man während der Pandemie erlebt, wie wichtig es sei, dass die regionalen Kreisläufe funktionieren würden.

Speziell hob Mandl neben der besonderen Güte der Einreichungen – die weitest gereiste stammt aus Neuseeland – die Bedeutung des auf dem Gelände der ehemaligen Postgarage errichteten Fleischkompetenzzentrums hervor: „Wir haben als einziges Bundesland wirklich Geld in die Hand genommen und eine hochmoderne Ausbildungsstätte geschaffen. Jetzt sehen wir den Erfolg: Die Zahlen der Lehrlinge und der Meisterausbildungen ist wieder im Steigen begriffen – das garantiert die hohe Qualität und die Ausbildungsstandards, die wir in diesem Beruf haben.“

Auszeichnung für Fleischerhandwerk

Auch für Landeshauptmann Kaiser ist der Internationale Fachwettbewerb eine klare Auszeichnung für das Fleischerhandwerk, das sich in den vergangenen Jahren bewiesen habe, aber unter großem Konkurrenzdruck gegenüber der industriellen Herstellung und den Lebensmittelketten stehe. Damit spielte Kaiser auf die aktuelle Diskussion zwischen Landwirtschaftsministerin Köstinger und den Supermarktkonzernen an: „Ich glaube, dass wir hinsichtlich Konzernen und Lebensmittelketten noch eine gewisse Gerechtigkeit erreichen werden können. Ich habe nicht zuletzt bei dieser Verkostung erlebt, wieviel Arbeit und Wissen in die handwerkliche Herstellung mit einfließen, damit sollte eine entsprechende Wertschätzung einhergehen.“

Das Fleischkompetenzzentrum des WIFI Kärnten wurde 2016 eröffnet und ist eine wichtige Ergänzung für die rund 90 aktiven Fleischereibetriebe im Land, die derzeit etwa 2000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen und 35 Lehrlinge ausbilden. Die Fachwerkstätte bietet einen handwerklichen Ausbildungsschwerpunkt in den Bereichen Lehre, Berufsschulunterricht, Meisterprüfungskurse sowie fachliche Aus- und Weiterbildungen für Betriebe und Mitarbeiter. Darüber hinaus gibt es enge Kooperationen mit der Landwirtschaft und dem AMS. Die Umsatzentwicklung der Kärntner Fleischer in den ersten beiden Quartalen 2021 ist im Vergleich zum Vorjahreszeitraum positiv, teilweise sind nach der Corona-Phase Steigerungen zu verzeichnen. Der Ausblick ist stabil.

Rückfragen:

Wirtschaftskammer Kärnten
Sparte Gewerbe und Handwerk
Landesinnung Lebensmittelgewerbe

Mag. Stefan Dareb

T 05 90 90 4 – 140

Estefan.dareb@wkk.or.at

Das könnte Sie auch interessieren



Vorweihnachtliche Cashback-Aktion bringt 750.000 Euro für die Klagenfurter Wirtschaft

Mit der beliebten Cashback-Aktion haben die Stadt Klagenfurt und die Wirtschaftskammer den Unternehmen und Bürgern erneut unter die Arme gegriffen: Wer seit 2. November seine Rechnungen von Klagenfurter Betrieben einreichte, bekam 20 Prozent in City 10ern zurück. [➔ mehr](#)



Mandl: Den Mut nicht sinken lassen!

Lockdown ist herber Rückschlag, rettet aber zumindest einen Teil des Adventgeschäfts und bewahrt die Chance auf eine gute Wintersaison, unterstreicht WK-Präsident Mandl und appelliert: „Lassen Sie sich impfen!“ [➔ mehr](#)



Schon jetzt ans Christkind denken: Klagenfurter Cashback-Aktion geht in nächste Runde

Mit der beliebten Cashback-Aktion der Landeshauptstadt Klagenfurt in Kooperation mit der Wirtschaftskammer beginnt am Freitag die Weihnachtszeit: 105.000 Euro werden bereitgestellt, um Unternehmen & Bürgern beim Heimkaufen unter die Arme zu greifen. [➔ mehr](#)