

Ergeht an:
 BGA-Mitglieder der Fleischer
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 05 90 900 3379
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, Sachbearbeiter
Erber

Durchwahl
5436

Datum
25.11.2025

Fleischer-RS 011/2025

Wettbewerbe	AustrianSkills 2025	
Betrifft:	Klaus Sturmaier ist Österreichs neuer Staatsmeister in der Fleischverarbeitung!	Frist: -
Kurzinfo: Bei den AustrianSkills 2025 in Salzburg sicherte sich Klaus Sturmaier (Sturmaier Christian, OÖ) den ersten Platz. Auf Rang zwei folgte Gregor Fries (TANN St. Pölten, NÖ), während Carolin Pirolt (Bauernhof Lippe, K) den dritten Platz erreichte.		

Wir freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass die AustrianSkills 2025 im Wettbewerbsberuf Fleischverarbeitung ein voller Erfolg waren.

Vom 20. bis 22. November stellten sechs hochmotivierte Nachwuchstalente im Messezentrum Salzburg ihr herausragendes Können unter Beweis. Die Siegerehrung fand am 23. November statt.

Teilnehmer (alphabetisch):

Albert Dudas (TANN St. Pölten, NÖ), **Gregor Fries** (TANN St. Pölten, NÖ), **Fabian Haller** (Norbert Artner GmbH, NÖ), **Carolin Pirolt** (Bauernhof Lippe, K), **Markus Schattauer** (Graf GmbH, NÖ), **Klaus Sturmaier** (Sturmaier Christian, OÖ)

Platzierungen:

- 1. Platz (Staatsmeister): Klaus Sturmaier**, Betrieb: Sturmaier Christian, OÖ
- 2. Platz: Gregor Fries**, Betrieb: Spar Österreich - TANN St. Pölten, NÖ
- 3. Platz: Carolin Pirolt**, Betrieb: Bauernhof Lippe, K



Experte Ferdinand Sorger Junior, Gregor Fries, Klaus Sturmaier, Carolin Pirolt (Foto: Skills Austria)

Das Wettbewerbsprogramm umfasste fünf anspruchsvolle Module:

- Entbeinen und Zuschneiden eines Stummels/Knöpfels
- Entbeinen und Zuschneiden einer Schweineschulter und eines Schweinehalses
- Grill- und Barbecue-Spezialitäten
- Küchenfertige Gerichte
- Ready to eat (Fingerfood)

Der Wettbewerb der Fleischverarbeitung war gemeinsam mit den Wettbewerben der Bäcker und Konditoren in Halle 9 des Messezentrums ein echter Publikumsmagnet. Die hohe Besucherfrequenz machte den Fleischerwettbewerb zu einem zentralen Anziehungspunkt.

Ein herzliches Dankeschön gilt unserem Experten und Oberjuror **Ferdinand Sorger Junior** (Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH, Stmk) sowie den Juroren **Clemens Baischer**, **Thomas Bergmann**, **Doris Steiner-Bernscherer** und **Peter Süßenbacher**.

Ihr Engagement, ihre Fachkompetenz und die faire Bewertung haben maßgeblich zum Erfolg des Wettbewerbs beigetragen.

Ebenso danken wir unseren Sponsoren:

Almi, **Alpenrind**, **Berufsschule Linz 10**, **Fleischerverband**, **Gramiller**, **Stiegl** und **TANN**.

Ohne ihre Unterstützung wäre die Durchführung dieses Wettbewerbs in dieser Qualität nicht möglich gewesen!

Darüber hinaus möchten wir uns auch bei allen Unterstützern bedanken - Familien, Freunde und Wegbegleiter der Teilnehmer -, die mit Motivation und Rückhalt wesentlich zum Gelingen beigetragen haben.

Eine kleine Nachschau zur Veranstaltung:

Rahmenprogramm:

Am Donnerstag, den 20.11., gab es am Abend nach dem ersten Wettbewerbstag einen **Leberkäsestand**. Die Zutaten wurden uns von der Firma **TANN** und der **Bäckerei Pföß** aus Salzburg zur Verfügung gestellt. Dank dieser großzügigen Unterstützung konnten wir 250 Leberkäsesemmeln an alle Teilnehmer aus dem Lebensmittelgewerbe und den Gartengestaltern verteilen - und sogar Teilnehmer anderer Disziplinen bei den AustrianSkills 2025 einladen. Es war ein gelungener Abend mit entspannter Atmosphäre und vielen interessanten Gesprächen.

Am Freitag, 21.11., folgte als besonderer Programmpunkt ein **gemeinsames Abendessen in der Stiegl-Brauerei** - zusammen mit allen Kandidaten und Juroren aus dem Lebensmittelgewerbe und den Gartengestaltern sowie Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe **Leo Jindrak** und dem Bundesinnungsmeister der Gärtner und Floristen **Herbert Eipeldauer**. Vor dem Abendessen gab es eine spannende Brauereiführung, die für alle ein besonderes Erlebnis war. Der Abend in der Stiegl-Brauerei war ein absolutes Highlight: Hervorragendes Essen, großartige Stimmung und die perfekte Gelegenheit zum gemeinsamen Austausch.

Ein großes Dankeschön geht hierzu an unsere Sponsoren dieses Abends: **BÄKO**, **Callebaut**, **Fini's Feinstes** und **Stiegl**.

Ihre Unterstützung hat diesen Abend zu einem besonderen Erlebnis gemacht!

Eindrücke aus der Veranstaltung:

Für **Ferdinand Sorger Junior** war die Teilnahme als **Experte** bei den AustrianSkills eine anspruchsvolle, aber sehr wertvolle Erfahrung. Zwei Monate intensiver Vorbereitung - organisatorische Aufgaben, Bewertungen und zusätzliches Training seiner Teilnehmerin Simone Tieber für die Independent Skills Championship Europe in Chur, Schweiz - erforderten viel Engagement. Trotz des hohen Arbeitsaufwands gewann er zahlreiche neue Erkenntnisse.

Die Aufgaben waren anspruchsvoll, das Niveau der Teilnehmer beeindruckend. Besonders positiv fiel ihm die kollegiale Atmosphäre auf: Trotz Wettbewerb unterstützten sich alle gegenseitig und begegneten einander mit Respekt.

Ferdinand ist stolz, solch engagierte Teilnehmer betreut zu haben. Sie repräsentierten das Handwerk auf höchstem Niveau und trugen zum Erfolg der

Veranstaltung bei. Sein Dank gilt der Jury und der Organisation für die faire Bewertung und die angenehme Zusammenarbeit.

Auch **Staatsmeister Klaus Sturmaier** schilderte seine Eindrücke: Der erste Tag verlief durchwachsen, da das Zerlegen des Rindfleischs in liegender Position ungewohnt war. Am zweiten Tag bei den Grillspezialitäten lief es deutlich besser, auch wenn die Bewertung schwer einzuschätzen war. Beim Fingerfood am letzten Tag fühlte er sich sicher und konnte seine Ideen perfekt umsetzen.

Trotz überwiegend gutem Gefühl war doch die Überraschung groß, als er bei der Siegerehrung als Staatsmeister aufgerufen wurde - umso größer die Freude über diesen Erfolg.

Fotos, Videos & Rückblick:

SkillsAustria Fotogalerie (Flickr): www.flickr.com/skillsaustria

Offizielle Eventseite mit Bildern & Infos: [AustrianSkills 2025](#)

Zusätzliche Berichterstattung & Fotos: [AustrianSkills: Staatsmeister der Berufe gekürt - zudem vier europäische Medaillen für Rot-Weiß-Rot](#)

Terminübersicht:

EuroSkills 2027: 22.-26. September 2027, Düsseldorf/Deutschland

Wir gratulieren allen Teilnehmern herzlich und danken den Sponsoren sowie allen Beteiligten für ihren Beitrag zum Erfolg der AustrianSkills 2025!

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - Pressemeldung
--------------------------	--

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Raimund Plautz e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin