

**Zur Ausbildung****Die Lehre zum Obst- und Gemüsekonservierer**

dauert zwei Jahre. Die Hauptaufgabe besteht darin, Obst und Gemüse zu Halbfertigprodukten, Marmeladen sowie Obst- und Gemüsedauerwaren, also haltbar gemachten Produkten, zu verarbeiten.

# Bei ihm geht es ans **Eingemachte**

**ICH BIN ...**  
Hans-Peter Fink (18) aus Walkersdorf



**E**igentlich wollte ich gleich Koch lernen, doch es gab keinen Betrieb in der Nähe, der Lehrlinge aufnahm.“ Und weil Hans-Peter Fink damals nicht weit von zu Hause weg wollte, musste eine andere Lösung her. Zufällig stieß seine Mutter Bettina auf den Beruf „Obst- und Gemüsekonservierer“, der hervorragend zu ihrem Familienbetrieb „Haberl & Finks Delikatessen“ passte. Hans-Peter war von der Idee begeistert, doch bis zur Lehre war es kein leichter Weg. Er war damals der einzige Österreicher, der diese Lehre beginnen wollte. Nach einigen bürokratischen Hürden wurde in der Berufsschule Bad Gleichenberg ein Lehrplatz für ihn geschaffen. Ein eigener Lehrplan wurde erstellt, in drei Fächern erhielt er sogar Einzelunterricht. Die betriebliche Ausbildung durfte die Mutter auch ohne Lehrausbildung übernehmen, da sie über zehn Jahre Berufserfahrung vorweisen konnte.

Zu seiner Tätigkeit zählen alle Arbeitsschritte, von der Frucht am Baum, bis zum Produkt im Glas. Neben Pasteurisieren und Abfüllen gehört auch die logistische Organisation dazu, schließlich müssen alle Produkte schnellstmöglich verarbeitet werden. Derzeit lernt Hans-Peter Koch im „Landhaus Bacher“ in der Wachau. Seine erste Lehre möchte er nicht missen: „Das erlernte Wissen hat mir beim Kochen viel gebracht, etwa beim Rezeptieren.“ Und nach der zweiten Lehre? „Wahrscheinlich gehe ich nach Deutschland, den Rest lasse ich auf mich zukommen.“ «

**ICH LERNE ...**  
Koch, nach einer abgeschlossenen Lehre als Obst- und Gemüsekonservierer