



Über 170 Anmeldungen verzeichnete die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen, die in Rheda-Wiedenbrück ausgetragen wurde. Für das fachgerechte Zerlegen von drei Schweineschultern benötigten die Besten weniger als 90 Sekunden. Der Sieger in der Kategorie Akkord, Senharib Beto, nahm eine nagelneue Harley Davidson mit nach Hause. Der Champion in der Kategorie Handwerk, Rudi Schwabe, freute sich über einen 5000-Euro-Reise-gutschein. Die Wettkämpfe konnten entweder von der Tribüne im gekühlten Zerlegeraum oder auf der Großleinwand im Festzelt verfolgt werden (Bericht folgt). rh



### Leidenschaftliches „Stechen und Schneiden“

Die erste Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen in Rheda hatte Volksfestcharakter und stieß auf ein enormes Medien-Echo

alsh, FHEDA. Die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen wurde unter den Augen von rund 500 Zuschauern in der Firma Tönnies Fleisch in Rheda ausgetragen. Als Hauptgewinn erstrahlte in der Kategorie „Handwerk“ ein Preisgeld von über 5000 Euro und in der Kategorie „Akkoord“ eine Harley Davidson im Wert von 10000 Euro.

Inzwischen weniger Sekunden eine Schweinehälften fachgerecht auszubeinern, ist eine Fähigkeit, die nicht nur Laie mit Respekt abverlangt. Die Meister dieser Disziplin schaffen innerhalb von weniger als einhundert Minuten gleich drei Schlachtkörper. Dazu sind angestrengtes Wettkampfbetrieb dabei rund 500 Zuschauer und ein TV-Team über die Schrit-

tern schauten, machte den Stress nicht geringer. Dennoch hatten stech und mit Feuerzifer dieser Aufgabe gestellt. Schließlich ging es bei der 1. Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen nicht nur um den Titel des Champions, sondern in der Kategorie „Akkoord“ auch um eine nagelneue, chromblitzende Harley Davidson im Wert von 10000 Euro. Ausgetragen wurde die Meisterschaft in einem eigens dafür hergerichteten Teil des Neubaus der Zerlegung bei Tönnies in Rheda. Die Halle, über die überragenden Masten, war zu einer Wettkampfaben umgestaltet worden. Dabei wurde unter „Normalbedingungen“ – zeitlich, Der Raum hatte die erforderliche niedrige Temperatur, alle Teilnehmer und Zuschauer mussten die obligatorischen Hygienemaßnahmen passieren.



1. Platz „Handwerk“ Rudi Schwabe (Mitte) mit Chef und Chelini Siegfried und Eika Huber.

Dies rief besonders bei den fachkundigen Fans der Wettbewerb oft Erkauten hervor. Dass ein Fleisch verarbeitet werden sollte so sauber und billigtank ist, sorgte für Anerkennung. Gekämpft wurde in zwei Kategorien: Zum einen standen sich die professionellen Akkoord-Zerleger gegenüber, zum anderen waren die Schnellsten im Handwerk gefordert, für Geschwindigkeit zu stellen. Rund 170 Annehmungen hatte es insgesamt gegeben. Bereits in den Morgenstunden fand dort die Veranstaltung statt, um die Finalisten zu ermitteln. Ab dem Achtelfinale ging es dann darum, jeweils drei Schweinehälften so akkurat wie möglich von Knochen, Knorpeln und Sehnen zu befreien. Die Stoppsuhr der Zeitnehmer lief jeweils mit, bis das Messer aus der Hand gelassen war. Allein die schärfste Zeit sollte jedoch nicht das Kriterium für den Sieg sein. Für zu viel Fleisch an den Knochen gab es

ebenfalls Zeitstrafen für Einblicke in Fleisch oder Knochenpreise. Der Wettkampf konnte nicht nur im Zerlegerraum selbst verfolgt werden, per TV-Live-Übertragung gab es auch die Möglichkeit, im Fernsehen auf der Großleinwand überall dabei zu sein. Diese Möglichkeit, bei einem kühlen Pils aus der heimischen Hofbrauerei mitzufiebern, nutzten mehrere hundert Zuschauer. Um das Preisgeld zu gewinnen, musste es sich um ein solches „Schärfste VU-Lounge“ gab herum stundenlanges Arbeit. Die Zerlegung wurde auch als ausreichende Verdienstmöglichkeit bereit. Die Volksfeststimmung wurde sogar durch einen – wenn auch nicht bayrisch, so doch köstlichen Hinzugehen. Während die einen feierten, stöhnten sich die anderen redlich, um immer wieder Spitzenleistungen der Zerlegekunst zu demonstrieren. Moderiert von dem Schweizer Kurt Wick (Firma Global Food) kam auch in der kühlen Halle eine Atmosphäre auf, die Gastgeber Clemens Tönnies später mit der Stimmung in der Arena auf Schalke verglich. An den 16 Zerlegeplätzen kämpften im Finale jeweils zwei Teilnehmer gegeneinander. Der jeweils Bessere rückte in die nächste Runde vor. Die ersten Preise motivierten zu Spitzenleistungen, ohne dass die Stimmung der Kandidaten darunter litt. Am Ende entschieden nach mehreren Wunden. Beim Finale um den ersten Platz galten noch einmal verschärfte Bedingungen. Statt der drei Schlachten hatten die Top-Kandidaten jeweils fünf Arbeitstücke zu bewältigen. In der Kategorie Handwerk standen sich Jürgen Stoll und Rudi Schwabe um Platz eins und zwei gegenüber, um den dritten und vierten Rang kämpften Ralf Behrendt und Achim Kutner. Bei den Akkoord-Ausbeinern waren es Reinhold Wenk und Bernhard Bets, die sich um den dritten Platz gegenüber standen, der Wettbewerb um die heiß begehrte Harley fand zwischen Martin Vierhellig und Benharth Bets statt. Im Leben werden wurde die Veranstaltung von den Firmen



1. Platz „Akkoord“ Benharth Bets auf der Harley mit den Sponsoren Wilhelm Leuze, Inhaber der Firma Dick, und Rainer Wagner (links), Bundesfachverband Fleisch.



Schnell und präzise musste der Umgang mit dem Messer sein – bei den Profis saß auch unter Zeitdruck jeder Schnitt.

einige der angedungen, Champagner ihre eigenen „Fan-Clubs“ mitgebracht hatten. Anwesenheits und besonderer Applaus für die schnellsten prägen die Atmosphäre in der Hall. Gleichschritten und TV-gerecht ausgestrahltes Halle. Als zum Abschluss der Veranstaltung die acht Besten vorgestellt wurden, ließen sie sich zeigen mit, die in den Vorrunden ausgeschieden waren. „Es wurde keinem etwas zugesichert“, erklärte er dann auch Clemens Tönnies, als die Siegerehrung im Festzelt begann. Die Juroren aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hatten es sich nicht leicht gemacht bei der genauen Bewertung der anwesenden auf den Beurteilungsgleichgewichtigen Ergebnisse der Ausbein-Meisterschaft. Ebenso wie für die Finalisten um die Spitzenplätze stieg auch hier das Arbeitspensum noch einmal um. Schließlich entschied die Qualität der letzten vier mal fünf Schlachten über Platz und Sieg. Stolz und glücklich waren auch die Sieger im Handwerk. Rudi Schwabe und seine Chelini Siegfried und Eika Huber aus Stebenreth. Beide hatten ihren Mitarbeiter den ganzen Tag über begleitet und kräftig angefeuert. Mit den Worten „Wir lassen alles aus“, gab sich auch der Vize-Meister Jürgen Stoll aus Hechingen, der ein Preisgeld von 2000 Euro mit nach Hause nahm, zufrieden. Bets wurde 1100 Euro Preisgeld wurde Ralf Behrendt aus Hiltrop. Der aus Syrien stammende Sieger ist zwar weder ein großer Fan von Schweinefleisch, auch hat er bisher keinen Führerschein für Motorräder, dafür aber eine Baugrunderfahrung, die sich schnell auf die Kollegen übertrag, die ihn auf ihren Schultern bei der Siegerehrung zur Höhe tragen. Geleitet hat Benharth Bets seine Fähigkeiten im Ausbeinen bei der Firma Tönnies, von einem „Steinwunder“ wollte er jedoch nichts wissen. Vize-Meister wurde Martin Vierhellig (Vierhellig GmbH aus Laugendell bei Kassel), Platz drei errang Reinhold Wenk (Willmann Fleischverarbeitung, Noto bei Bremen) und Platz vier ging an Bernhard Kopf (Kopf & Bilsner, Schwannau). Rainer Wagner (Bundesfachverband Fleisch) zeigte sich stolz auf die Mitarbeiter und glücklich über eine Plattform, die das eigene gute Niveau wiedergibt. „Wir konnten einmal zeigen, was für eine leistungsfähige Gruppe wir in der Fleischwirtschaft sind“, sagte er. Auch im nächsten Jahr soll es an gleiche Stelle, dann aber an neuen Wettbewerb im September, wieder eine Meisterschaft im Ausbeinen geben.

**Damit Gutes noch besser wird ...**  
Die optimalen Geschmacksabrundungen für alles, was gut schmecken soll: Braten, Steaks, Soßen, Aufläufe, Salate, Suppen und Gemüseplatten.

In 370 ml-Verpackungen. Die Minimalschmelze mit der guten Kalkulation.

...dem Geschmack zuliebe

### Die „Blau-Weiße Benefiznacht“ in Rheda

50000 Euro für neu gegründeten Verein „Fleisch – Zur Freude der Kinder e.V.“

alsh, RHEDA-WIEDENBRÜCK. „Die Bräuterei muss sich öffnen“, sagte Clemens Tönnies am Vorabend der Meisterschaft. Dies tat sie denn auch großzügig. Rund 400 Gäste aus Wirtschaft, Politik und Sport waren zur „Blau-Weißen Nacht“ gekommen, einer Benefizparty

Spektern wie Rudi Assauer, Uli Hoesel und Billy Schälte bei reichlich Speis und Trank und unter den Klängen einer temperamentvollen Band lebhaften Kontakt pflegte. Ob es in Rheda-Wiedenberg gemeinsam einen Freundschaftsappell zwischen Schalke 04 und dem FC Bayern München

und Spenden die Not der Kinder in der Welt zu lindern. Keine Einladungsliste. Werbeschlachttage. Freier Zutritt. Während die einen feierten, stöhnten sich die anderen redlich, um immer wieder Spitzenleistungen der Zerlegekunst zu demonstrieren. Moderiert von dem Schweizer Kurt Wick (Firma Global Food) kam auch in der kühlen Halle eine Atmosphäre auf, die Gastgeber Clemens Tönnies später mit der Stimmung in der Arena auf Schalke verglich. An den 16 Zerlegeplätzen kämpften im Finale jeweils zwei Teilnehmer gegeneinander. Der jeweils Bessere rückte in die nächste Runde vor. Die ersten Preise motivierten zu Spitzenleistungen, ohne dass die Stimmung der Kandidaten darunter litt. Am Ende entschieden nach mehreren Wunden. Beim Finale um den ersten Platz galten noch einmal verschärfte Bedingungen. Statt der drei Schlachten hatten die Top-Kandidaten jeweils fünf Arbeitstücke zu bewältigen. In der Kategorie Handwerk standen sich Jürgen Stoll und Rudi Schwabe um Platz eins und zwei gegenüber, um den dritten und vierten Rang kämpften Ralf Behrendt und Achim Kutner. Bei den Akkoord-Ausbeinern waren es Reinhold Wenk und Bernhard Bets, die sich um den dritten Platz gegenüber standen, der Wettbewerb um die heiß begehrte Harley fand zwischen Martin Vierhellig und Benharth Bets statt. Im Leben werden wurde die Veranstaltung von den Firmen



Sie stellten sich im Festzelt vor: Der Vorstand des neuen Vereins „Fleisch – Zur Freude der Kinder e.V.“

zugunsten einer russischen Kinderhilfe. Mit Spenden in Höhe von 50000 Euro hatte der neu ins Leben gerufene Verein „Fleisch – Zur Freude der Kinder e.V.“, der auch Meisterschaft ist, einen brillanten Start. Die Initiative war ein Win-Win für die „Fleisch- und Agrarwirtschaft, die im Festzelt mit Ex-Bundesministern wie Karl-Heinz Funke und Jochen Bucher, mit Landesminister Uli Hoesel, mit Abgeordneten aus Deutschland und Brüssel, aber auch mit

Stellvertreter Karl-Heinz Funke (Bundeslandwirtschaftsminister a.D.), Geschäftsführer Uli Hoesel (FC Bayern München, Fleischwarenfabrik Bosen, Nürnberg), stellvertretender Geschäftsführer Guido Stebbemeyer (Bewe Zentral-AG, Köln), Kassierer Josef Schausberg (Schalke 04, Gelenkkirchen) und stellvertretender Kassierer Rudi Assauer (Bewe Hungen). Prominent bei sich der Beirat mit Christian Bauffus (Ragowalder Wurstfabrik Carl Müller, Bad Zwestenahn), Hans-Werner Harnemann (Bewe gut Fleisch und Wurstwaren, Bäckerei), Fleischwarenhändler Wolfgang Borkowski aus Braunsweg, Karl Hannl (Hannl Trol, Nams/Steinbach) und Landwirt Rudi Schwabe, rheinischer Chef der Meckel-Fleischwaren. Wer im Verein „Fleisch – Zur Freude der Kinder e.V.“ mitmachen möchte bekommt weitere Informationen unter 05242/461316 (Fran Brückenhelm).

Dick und Tönnies Fleisch, um deutlich werden zu lassen, wie hoch der Faktor Qualität in der deutschen Fleischwirtschaft angesehen ist. Dazu geht es, so Clemens Tönnies, das Image dieser Berufsgruppe in der Öffentlichkeit zu heben. Die Sicherheits- und Hygienemaßnahmen wurden daher ganz besonders eingehalten und überprüft, bevor die Teilnehmer in Stechschutzhelme und Stechschutzhandschuhe zum eigenen, von der täglichen Arbeit vertrauten Schneidewerkzeug greifen konnten. Vor dem Halleingang zeigte sich bereits, dass



Fachgespräche am Rande der Meisterschaft: Eugen Nagel, Vizepräsident des Deutschen Fleischer-Verbands, und Fritz Köhne, Präsident des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarendindustrie.

**REDEL'S FARBEN**  
Produkt für AMBIBEHÄLTUNG, BODENBELAG, FÜR FÜR 1000 ml  
Sichtbare Hygiene mit nur 1 Anstrich!  
RF10 Schimmelschutzfarbe  
RF20 Schimmelschutz-isolierfarbe