

1. Deutsche Ausbeinmeisterschaft war ein voller Erfolg

Schweineschultern im Minutentakt

Mitte September fand im westfälischen Rheda-Wiedenbrück die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen statt. In den Kategorien Handwerk und Akkord wurden zum ersten Mal ermittelt, wer am schnellsten und saubersten Knochen und Knorpel aus Schweineschultern auslösen kann. Initiator des attraktiven und spannenden Wettbewerbs, der über die Fleischbranche hinaus große Beachtung fand, war der neu gegründete Verein „Fleisch und Freude“.

Die Idee für den Wettbewerb sei bei einem Glas Rotwein entstanden, erinnert sich Wilhelm Leuze, Inhaber der Firma Friedrich Dick (Deizisau). Vor gut einem Jahr habe er mit Clemens Tönnies zusammen gesessen und darüber diskutiert, wie sich das Ansehen des Berufsstandes und das Image der Branche weiter verbessern lassen. Schnell war man sich einig, dass es schon etwas Ungewöhnliches, nicht Alltägliches brauchte, um das Interesse der Öffentlichkeit zu wecken. Spektakulär sollte es sein und zugleich seriös. Und was wäre wohl besser geeignet, das Thema Fleisch ins Zentrum der Aufmerksamkeit zu rücken, als ein Wettstreit zwischen ausgewiesenen Spezialisten der Branche? Ein solches Spektakel lockt nicht nur die Medien, sondern ist auch bestens geeignet, um die hohen Hygiene- und Qualitätsstandards in den Betrieben und die Sorgfalt bei der Verarbeitung zu demonstrieren. Auf diese Weise lassen sich mehrere Fliegen mit einer Klappe schlagen. Die Idee einer Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen war geboren.

Wenn die beiden damals geahnt hätten, was für ein Aufwand an Arbeit mit der Organisation auf sie zukommt, hätten sie ihren Plan vermutlich rasch wieder aufgege-



Per Videokamera wurden alle Aktionen bis ins Detail auf die große Leinwand im Festzelt übertragen.

ben. Das anfänglich als über-schaubarer Event gedachte Vorhaben entwickelte zunehmend Eigendynamik und zog immer weitere Kreise, bis es schließlich zu einer Riesenveranstaltung wurde. „Es scheint fast so, als ob viele in der Branche nur auf das Signal zum Aufbruch gewartet hatten und froh waren, dass endlich jemand die Sache in die Hand nimmt“, berichtet Leuze. Fast überall sei die Idee einer Meisterschaft auf Zustimmung gestoßen und so war es auch nicht allzu schwer, Hilfe und Unterstützung

zu finden. Viele haben sich aktiv an der Vorbereitung beteiligt, aus der Fleischindustrie, aus Verarbeitungsbetrieben oder auch Großkunden. Der Deutsche Vieh- und Fleischhandelsbund e.V. und der Bundesfachverband Fleisch e.V. waren gerne bereit, die Schirmherrschaft für die Veranstaltung zu übernehmen. Doch trotz aller Unterstützung lag die Hauptlast bei der Vorbereitung auf den Schultern der Initiatoren Clemens Tönnies und Wilhelm Leuze. Der Inhaber der Friedr. Dick GmbH schätzt, dass in seinem Unterneh-

men eine Arbeitskraft fast ein halbes Jahr mit den Details der Vorbereitung beschäftigt war. Im B + C Tönnies Fleischwerk, wo man sich um die Infrastruktur kümmerte, von der Bereitstellung geeigneter Räumlichkeiten über Ausrüstungen bis zur Schutzkleidung, dürfte der Aufwand wahrscheinlich doppelt so hoch gewesen sein.

Eine Harley-Davidson für den Sieger

Organisiert wurde die Veranstaltung vom neu gegründeten Verein

Impressionen einer Meisterschaft



Am Morgen des Wettkampftages herrschte noch die sprichwörtliche Ruhe vor dem Sturm rings um das große Festzelt und die Firmenstände der Sponsoren.



Vor jeder Wettkampfrunde wurden die Teilnehmer eingewiesen und noch einmal kurz mit den Regeln vertraut gemacht.



Mitinitiator Wilhelm Leuze von der Firma Dick hatte allen Grund, sich über den Erfolg der gelungenen Veranstaltung zu freuen.



Fast jeder Teilnehmer hatte eigene Techniken und kleine Tricks, um die Knochen möglichst effektiv aus den Schultern zu lösen.



Trotz aller äußerlichen Gelassenheit war vielen Teilnehmern die Spannung vor dem Wettkampf doch anzumerken.



Sofort nach jeder Runden ging die fachkompetente Jury daran, die Sauberkeit der Schnitte und die Ausbeute individuell zu bewerten.



Viele Besucher nutzten die Möglichkeit, den Wettbewerb direkt im Zerlegebetrieb von der Tribüne aus zu verfolgen.



Im großen Festzelt konnte man den Wettbewerb bequem bei Speisen und Getränken auf der großen Leinwand verfolgen.

Fleisch und Freude e.V. Ein Name, der zugleich auch Programm ist. Soll er doch andeuten, dass Fleisch, Spaß und Lebensfreude – bei aller Ernsthaftigkeit des Wettbewerbs – eng miteinander verbunden sind. Erklärte Absicht der Veranstalter war es deshalb, die Ausbeinmeisterschaft in einem legeren und unterhaltsamen Rahmen durchzuführen. Als Vorlage diente ein ähnlicher Wettbewerb, der kürzlich in der Schweiz im kleineren Rahmen stattfand.

Teilnahmeberechtigt waren alle Fachkräfte, die in der deutschen Fleischwirtschaft ordnungsgemäß beschäftigt sind. Um die Ausgangsbedingungen sportlich und fair zu gestalten, konnten die Teilnehmer entweder in der Kategorie Fleischer Handwerk oder Fleischer Akkord an den Start gehen. Die Aufgabe war klar und sofort verständlich, so dass auch fachunkundige Zuschauer keine Mühe hatten, dem Wettbewerb zu folgen: mehrere Schweineschultern mit Waden sollten möglichst schnell und sauber ausgebeint werden. In den Vorrunden drei, in der kleinen und großen Finalrunde später jeweils 5 Stück. Bewertet

wurde nicht allein Schnelligkeit, sondern auch Qualität: für Schnitte oder Stiche ins Fleisch oder verbliebene Knorpel wurden Zeitstrafen aufgeschlagen. Im Kern ging es also darum, ein möglichst großes, zusammenhängendes Fleischstück zu erhalten, das sich nachfolgend auf vielfältige Weise weiter verarbeiten lässt. Unmittelbar nach jeder Runde bewertete eine kompetente und speziell geschulte Jury die Ergebnisse, so dass schnell feststand, wer die nächste Runde erreicht hat. Auf die Sieger warteten attraktive Preise im Gesamtwert von 30.000 Euro. Darunter eine chromblitzende Harley-Davidson für den Sieg in der Kategorie Akkord.

Kein Wunder, dass der Wettbewerb innerhalb der Branche auf großes Interesse stieß. Rund 160 Teilnehmer hatten zum Stichtag gemeldet; zwei Drittel davon in der Kategorie Akkord, das restliche Drittel beim Handwerk. Bei vielen hätte die Ausschreibung der Meisterschaft wohl auch ohne wertvolle Preise den Ehrgeiz geweckt. Es kommt schließlich nicht allzu häufig vor, dass man sein Können in einem viel beachteten

Wettbewerb unter Beweis stellen kann. Bereits die Vorkämpfe waren überaus spannend und schlugen Hunderte Zuschauer in Bann. Sie konnten den Wettkampf direkt im Zerlegebereich mitverfolgen. Dafür hatte man eigens eine Tribüne mit Sitzplätzen errichtet, die den Zuschauern gute Sicht auf jeden der 16 Tische ermöglichte. Da die Meisterschaft unter Produktionsbedingungen stattfand, wurden alle Besucher vorschriftsmäßig von der Haube bis zum Schuhüberzieher eingekleidet und musste die Hygieneschleuse passieren. Wer wollte, konnte die Wettkämpfe auch auf der großen Leinwand im Festzelt live per Videoübertragung verfolgen. Zwei mobile Kamerateams waren ständig vor Ort, um die Wettkämpfe im Detail abzulichten.

Veranstaltung hatte zeitweise Volksfestcharakter

Der Trubel und die besondere Atmosphäre in der Halle machten einigen Teilnehmern doch sichtlich zu schaffen. So sehr sich auch alle bemühten, „cool“ und gelassen zu wirken, war einigen die

Nervosität bereits beim Einmarsch anzumerken. Vor so großem Publikum hatte vermutlich keiner der Aktiven jemals zuvor Schweineschultern ausgebeint. Die Wettkämpfe waren präzise geplant und wurden pünktlich durchgeführt. In der Vorrunde brandete der Beifall von den Rängen im Viertelstundentakt auf, wenn die Teilnehmer wie Gladiatoren im Kettenhemd an die Zerlegestelle zogen. Jeder durfte mit den gewohnten eigenen Messern antreten. Berufsbekleidung wie Stechschutz, Kopfbedeckung und Einwegschürzen wurden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Vor jeder Runde wurden noch einmal die Regeln erklärt und dann hieß es volle Konzentration. Auf das Kommando „Los“ greift sich jeder die erste Schweineschulter und stößt fachgerecht das Messer neben dem Knochen ins Fleisch. Trotz generell einheitlicher Schnitttechniken hat fast jeder seine eigenen kleinen Tricks, um die Knochen möglichst effektiv aus der Schulter zu lösen: hier ein geschickter Dreher, dort ein zusätzlicher kurzer Schnitt. Obwohl in der Halle kaum mehr als 7 Grad

herrschen, geraten die Fleischer ins Schwitzen. Zumal ihnen Zeitnehmer an den Tischen genau auf die Finger schauen. Nur die Besten der Vorrunden haben die Chance, sich über Zwischenrunden bis ins Finale vorzukämpfen. Alles in allem wurden im Verlaufe der Wettkämpfe mehr als 1.200 Schweinschultern ausgebeint.

Bereits am Wettkampftag zeichnete sich ab, dass die Meisterschaft ein voller Erfolg wird. Alles war perfekt organisiert und lief mit der Präzision eines Uhrwerks ab. Rund um das große Festzelt hatte das Ereignis zeitweilig fast Volksfestcharakter. Ein schöner Erfolg für die Organisatoren, insbesondere die Firmen Tönnies und Dick. Trotzdem bleibt Wilhelm Leuze bescheiden: „Events dieser Größenordnung sind heute nicht mehr machbar, wenn nicht der persönliche Einsatz und die ehrenamtliche Arbeit vieler Beteiligter dahinter stehen.“ Rund 30 Sponsoren und Förderer haben maßgeblich zum Erfolg beigetragen. Sowohl Geld als auch Sachleistungen wurden gespendet, sei es nun Bier oder der Strom für das Festzelt.

Finanzielle Erlöse für rumänisches Kinderdorf gespendet

Schon am Abend vor den Wettkämpfen herrschte großer Andrang. Die Veranstalter hatten zur „Blau-Weiße Nacht“ geladen. Eine Benefizparty, die großen Anklang in der Branche fand. 600 Personen nahmen teil, das Festzelt war dicht gefüllt. „Mehr passten leider nicht hinein“, bedauert Leuze, denn es lagen gut 200 Kartenwünsche mehr vor. Auch viel Prominenz war aufgelaufen, vom Schalke-Manager Rudi Assauer bis zum Wurstfabrikanten und FC Bayern-Mana-

ger Uli Hoeneß. Obwohl sämtliche Getränke gesponsert waren, mussten sie bezahlt werden. Aus gutem Grund, denn den Erlös aus Speisen und Getränken spendete der Verein Fleisch und Freude für das Kinderdorf Poiana Soarelui im rumänischen Kronstadt. Das Engagement für behinderte Waisenkinder ist dem Verein ein echtes Anliegen und wurde nicht nur bei dieser Veranstaltung praktiziert. 16.000 Euro kamen allein an diesem Abend zusammen. Am Ende der Ausbein-Meisterschaft dürfte die Summe noch höher gelegen haben, denn man rechnete mit weiteren Erlösen aus Familienfest und Sponsorenbeiträgen.

Die gelungene Veranstaltung in Rheda-Wiedenbrück hatte folglich mehrere Gewinner. Da wären zunächst die Sieger im Wettbewerb, die sich jetzt Deutsche Meister im Ausbeinen nennen dürfen. In der Kategorie Handwerk gewann Rudi Schwabe aus Freiburg, in der Kategorie Altkord war Senharib Belo aus Paderborn erfolgreich. Ebenso freuen dürfen sich die rumänischen Kinder, denen zusätzlich geholfen wird. Gewonnen hat aber auch die Fleischindustrie, die einen Tag lang überaus positiv im Zentrum öffentlicher Aufmerksamkeit stand. Das Interesse der Verbraucher und der Medien war enorm. Presse, Rundfunk und TV haben berichtet. Es hat sich bestätigt, dass Veranstaltungen dieser Art publikumswirksam sind und einen hohen Werbewert haben. Die Meisterschaft im Ausbeinen hat das Potential, zu einer festen Größe in der Außendarstellung der Branche, vielleicht sogar zu einer Tradition, zu werden. Wilhelm Leuze will sich jedenfalls dafür einsetzen, dass sie in 2 Jahren erneut durchgeführt wird.

117