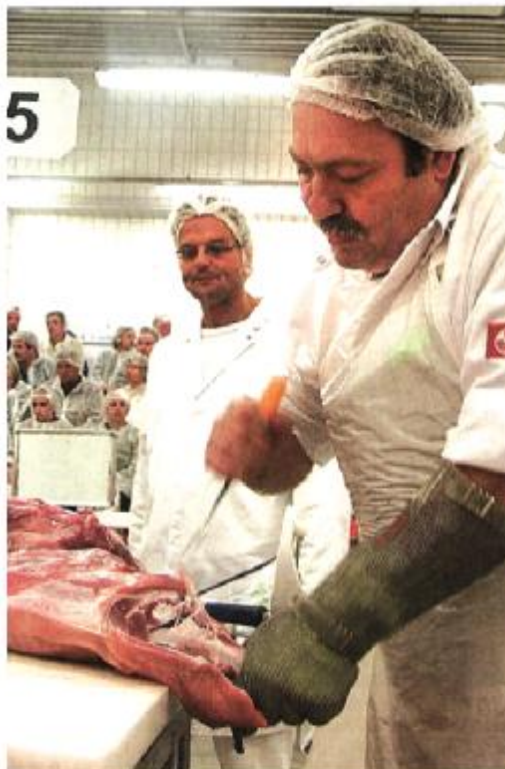


Neue Westfälische



Knochenarbeit: Unter dem strengen Blick von Schiri Michael Kreye zerlegt Manfred Primus eine Schweineschulter. FOTO: KREUTZER



Ausritt: Auf dem bockigen Bullen blieb niemand lange sitzen.



Üben für die Harley Davidson: Die gabs für den Akkord-Gewinner.



Ganz in Weiß: Gespannt verfolgten die Zuschauer – streng nach Hygienevorschriften gekleidet – den Wettbewerb im Ausbeinen. FOTO: KREUTZER

Ein riesiges Schlachtfest

Erste Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen mit Familienfest und blau-weißer Nacht

■ Rheda-Wiedenbrück (pik). Es gibt Deutsche Meisterschaften im Männerballett und im Luftgitarre-Spielen. Warum also nicht auch im Ausbeinen? Das erste Championat dieser Art ereignete sich jetzt auf dem Gelände der Firma Tönnies. Die ist in der Fleischverarbeitung tätig – und genau darum ging es bei dieser Meisterschaft.

160 Metzger aus ganz Deutschland trafen sich bei Tönnies, um ihre Fertigkeiten mit dem Fleischermesser zu messen. Ihre Aufgabe bestand darin, eine Schweineschulter fachmännisch zu zerlegen. So schnell und sauber wie möglich sollten die Teilnehmer das Fleisch von Knochen und Knorpel trennen. Die Fleischer verarbeiteten während der Meisterschaft rund 1.600 Schweineschultern. „Die kommen jetzt alle in die Verarbeitung“, betonte Clemens Tönnies, geschäftsführender Gesellschafter von Tönnies Fleisch.

Etwa die Hälfte der Teilnehmer trat in der Kategorie „Akkord“ an, wo sich absolute Spezialisten im Verarbeiten von Schweineschultern vorstellten. In der Konkurrenz „Handwerk“ trafen



Viel Prominenz: Zur blau-weißen Nacht begrüßte Clemens Tönnies (Mitte) auch Uli Hoeneß und Josef Schmussenberg (rechts). FOTO: BSW

Metzger aufeinander, die – anders als die „Akkordler“ – in ihrem Beruf nicht durchgängig eine spezielle, sondern verschiedene Tätigkeit verrichten.

Deutscher Meister im Ausbeinen im „Handwerk“ wurde Rudi Schwabe aus Freiburg. Er gewann eine Reise im Wert von 5.000 Euro. Deutscher Meister im Ausbeinen „Akkord“ ist Senharib Beto aus Paderborn, der bei Tönnies beschäftigt ist. Er bekam eine neue Harley Davidson im Wert von 15.000 Euro.

Initiatoren und Ausrichter der

ersten Deutschen Meisterschaft im Ausbeinen waren die Firma Tönnies und der am Wochenende gegründete Verein „Fleisch – zur Freude der Kinder“. Dem Verein gehören Unternehmen der Branche an. Seine Absicht ist es, das Image der Fleischer zu fördern und gleichzeitig Spenden für Kinder zu sammeln. Das Geld soll Kinderheimen in Rumänien zu Gute kommen.

Bei der blau-weißen Nacht am Abend vor dem Wettkampf erschien jede Menge Prominenz im Festzelt auf dem Betriebsge-

lände: So kamen mit Till Backhaus und Karl-Heinz Funke ein aktueller Landes- und ein ehemaliger Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Weil Clemens Tönnies nicht nur Chef von Tönnies Fleisch, sondern auch Aufsichtsratschef bei Schalke 04 ist, gaben sich auch einige Bekannte aus der kickenden Zunft die Ehre. Der gesamte Vorstand des Gelsenkirchener Bundesligisten genoss den Abend im Zelt. „Einen Trainer kann ich leider nicht präsentieren“, scherzte Tönnies. Nach dem Rauswurf von Jupp Heynckes in der vergangenen Woche steht der Verein zurzeit ohne Coach da.

Interessant war die Meisterschaft im Ausbeinen aber nicht nur für Metzger und Fleischfans. Das große Familienfest lockte zahlreiche kleine und große Besucher an. Während die Eltern sich bei strahlendem Sonnenschein mit Kaffee und Kuchen stärkten, boten sich den Kindern reichlich Möglichkeiten zum Spielen und Toben. Insgesamt besuchten mehrere tausend Zuschauer die Veranstaltung.
 > OWL