

DAS AFZ-GESPRÄCH

afz 18. Aug. 2004

Die Vorbereitungen zur 1. Deutschen Ausbeinmeisterschaft laufen beim Ausrichter, der Firma Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück, auf Hochtouren. Unterstützt wird die Meisterschaft vom Messerhersteller Dick und weiteren Sponsoren. Die afz sprach mit Wilhelm M. Leuze, Inhaber der Friedr. Dick GmbH.

afz: Am 18. September startet die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen. Wie weit sind die Vorbereitungen gediehen?

Leuze: Die Vorbereitungen und die Organisation gliedern sich im wesentlichen in vier Punkte: 1. Schaffung einer Infrastruktur für Wettbewerb und Fest; 2. Wettbewerb und Jury; 3. Rahmenprogramm mit Festzelt; 4. Ansprache, Organisation und Pflege der Sponsoren. Die Firma Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück, wo der Wettbewerb stattfindet, ist nach Abschluss der Planung nun an der Umsetzung des Wettbewerbsbereichs mit entsprechenden Zerlegetischen wie auch Tribünen vor Ort beschäftigt. Geplant ist, dass die Zuschauer, nachdem sie durch die entsprechenden Hygiene-schleusen gegangen sind, möglichst nahe am Geschehen sein können.

afz: Was erwartet den Besucher am 18. September bei Tönnies Fleisch?

Leuze: Im berufssportlichen Mittelpunkt steht der Ausbeinwettbewerb der besten Ausbeiner Deutschlands. Der nach allen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gestaltete Wettbewerbsraum befindet sich im Betriebsgebäude. Interessierte Zuschauer werden in den einzelnen Durchgängen live, auf der Zuschauertribüne im Wettbewerbsraum dabei sein. Selbstverständlich kleiden wir alle Besucher vorschriftsmäßig in Weißkleidung mit Überschuhen ein. Wir möchten dabei vermitteln, mit welchem hohen Hygienestandard die Branche arbeitet. Als Bindeglied zum Rahmenprogramm dient die Live-Übertragung vom Wettbewerbsbereich



Wilhelm M. Leuze

direkt auf eine Großleinwand im Festzelt, so dass auch alle Besucher im Festzelt aktuell informiert und fast hautnah dabei sind. Begleitet wird die Übertragung von zwei fachkompetenten Moderatoren. Das Herz des Rahmenprogramms bildet das 1000 Quadratmeter

große Zirkus-Festzelt, das von Getränkeinseln, Grill- und Food-Stationen sowie Unterhaltungsständen kreisförmig umrahmt wird. Hier soll sich jeder – gerade auch Familien – wohlfühlen. Eintritt wird nicht erhoben. Es ist erklärtes Ziel der Organisatoren, einen Tag zum Wohlfühlen rund um das Thema Fleisch zu gestalten, bei dem der berufssportliche Wettbewerb der Anlass zum Treffen für die ganze Familie ist.

afz: Die Veranstaltung bei Tönnies

„Einen Tag zum Wohlfühlen rund um das Thema Fleisch“

ies Fleisch ist also eine Art „Familienfest der Fleischbranche“?

Leuze: Aber natürlich und dies in doppeltem Sinne: Erstens trifft und tauscht sich die Fleisch- und Lebensmittelbranche anlässlich dieser Veranstaltung aus. Sicherlich wird das Fachsimpeln einen großen Stellenwert einnehmen. Aber auch die Familie und der Bekanntenkreis insbesondere der in der Fleischwirtschaft tätigen Mitarbeiter und Kollegen sind mehr als willkommen.

afz: Wie sieht es mit der Ausrüstung der Ausbeiner aus? Kann jeder mit seinen eigenen Sachen kommen, oder werden sie vom Veranstalter gestellt?

Leuze: Schon aufgrund der Frage der Neutralität werden die

Teilnehmer grundsätzlich vor Ort mit neutraler Arbeitskleidung ausgestattet. Hierzu haben die Bewerber auch bei Anmeldung ihre Konfektionsgröße angegeben. Grundsätzlich wird auch die Schutzbekleidung wie Kettenhandschuhe vom Veranstalter gestellt. Sollte ein Bewerber jedoch aufgrund der Gewohnheit seinen eigenen Kettenhandschuh benutzen wollen, ist dies möglich. Dies trifft auch für das Schuhwerk zu. Grundsätzlich aber gelten die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen, insbesondere die der Berufsgenossenschaft.

afz: Kann man nur mit Messern der Firma Dick antreten?

Leuze: Ein Messer ist der verlängerte Arm des Fleischers. Je spezialisierter der Nutzer, also der Ausbeiner, ist, desto gradueller werden vom Verwender Unterschiede nicht nur zwischen Fabrikaten sondern auch innerhalb einer Marke wahrgenommen. Schon aufgrund der wertvollen Preise muss jeder Wettbewerbsteilnehmer die für ihn bestmöglichen Voraussetzungen haben. Ganz klar: Jeder Teilnehmer kann und wird das für ihn gewohnte und am besten in seiner Hand liegende Messer verwenden können. Nebenbei soll noch bemerkt werden, dass es sich nicht um eine Dick-Meisterschaft handelt, sondern um eine Deutsche Meisterschaft unter der Schirmherrschaft

der Verbände „Bundesfachverband Fleisch e. V. (BFF)“ und „Deutscher Vieh- und Fleischhandelsbund e. V. (DVFB)“, lediglich initiiert und organisiert von Friedr. Dick sowie Tönnies Fleisch.

afz: Ist es richtig, dass noch Plätze frei sind und man sich noch anmelden kann?

Leuze: Bisher haben sich aus vielen Betrieben ein oder zwei Mitarbeiter für diese 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen angemeldet. Entsprechende Anmeldungen sind noch möglich und können unter www.dick.de aber auch in ausgegebenen Anmeldeformularen erfolgen. Diese liegen den Zerlegetienstleistern sowie allen Fleischereibedarfs-händlern vor.

red

afz – allgemeine fleischer zeitung



START FREI



zur 1. DEUTSCHEN MEISTERSCHAFT IM AUSBEINEN



am 18. 09. 2004 in Rheda-Wiedenbrück bei Firma Tönnies Fleisch

1. Preis: eine Harley Davidson, Wert 15.000 € + weitere Preise im Gesamtwert von 15.000 €

Familienprogramm ab 10 Uhr Meisterschaftsfeier mit Musik ab 19 Uhr

noch schnell anmelden!

INFO und ANMELDUNG: www.dick.de

