

Am 18. September 2004 findet die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen statt. Austragungsort ist der Zerlegebetrieb der Firma Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück, wo parallel ein großes Unterhaltungs- und Informationsprogramm für Stimmung sorgen wird. Einen der Hauptpreise, eine Harley Davidson FXDXI Dyna Superglide Sport, konnten die IFFA-Besucher bereits am Messestand der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Deizisau, bestaunen. Der vom Verein Fleisch und Freude i.G. und der Friedr. Dick GmbH & Co. KG organisierte Wettbewerb, zu dem maximal 240 Teilnehmerplätze vergeben werden, wird in zwei Kategorien unterteilt: „Fleischer Handwerk“ und „Fleischer Akkord“. Alle Teilnehmer



müsse je drei Schweineschultern mit Waden, in den Finalrunden je fünf Schweineschultern ausbeinen. Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden) und nach optischem Zustand der fertigen Schulter (Schnitt und/oder Stiche im Muskelfleisch, Fleischmenge am Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Je nach Abweichungen gibt es Zeitzuschläge. Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50 Euro erhoben, die dem Teilnehmer am Wettkampftag zurückerstattet wird. Die Anmeldungen müssen bis zum 15. Juli 2004 schriftlich bei der Firma Friedr. Dick (Esslinger Str. 4-10, 73779 Deizisau oder mail@dick.de bzw. www.dick.de) eingegangen sein.

kck