

Meisterschaft im Ausbeinen

[bew 03.06.2004]

Unter der Schirmherrschaft der Deutschen Vieh- und Fleischhandelsbund e.V. (DVFB) und der Bundesfachverband Fleisch e.V. (BFF) findet am 18. September 2004 zum ersten Mal eine Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen statt.

Deizisau, Rheda-Wiedenbrück [Dick, Tönnies Fleisch] - Initiiert wurde die Meisterschaft von Tönnies Fleisch und Friedr. Dick, Deizisau. Der Austragungsort ist der Zerlegebetrieb von Tönnies Fleisch, Rheda-Wiedenbrück. Es können maximal 240 Teilnahmeplätze vergeben werden. Die 1. Deutsche Meisterschaft im Ausbeinen soll das Image der Fleischbranche fördern. Der Wettbewerb wird in zwei Kategorien unterteilt: „Fleischer Handwerk“ und „Fleischer Akkord“. Alle Teilnehmer müssen je drei Schweinschultern mit Waden, in den Finalrunden je fünf Schweineschultern ausbeinen. Bewertet werden Schnelligkeit und der Optische Zustand. Dem Gewinner locken je nach Kategorie ein Reisegutschein im Wert von 5.000 Euro oder ein Harley Davidson im Wert von 15.000 Euro. Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50 Euro erhoben, die dem Teilnehmer am Wettkampftag zurückerstattet wird. Die Anmeldungen müssen bis zum 15. Juli schriftlich bei Fr. Dick eingehen. Weiterer Informationen können über www.dick.de eingeholt werden.