

# Wettkampf der Besten

Erik Tober und Michael Bernhardt siegten bei der Zweiten Deutschen Zerlege-Meisterschaft, an der rund 100 Fleischer aus ganz Deutschland teilnahmen

**Geschwindigkeit und Präzision zahlen sich aus, auch wenn es darum geht, als Bester der Besten bei der Deutschen Zerlege-Meisterschaft auf dem Treppchen zu stehen. Neben dem persönlichen Gewinn für die Champions ging es auch darum, das Image der Branche aufzupolieren. Dies alles gelang im Rahmen des Wettbewerbs auf dem Betriebsgelände von Tönnies-Fleisch in Rheda-Wiedenbrück hervorragend.**

**Z**eitweise herrschte rund um das Festzelt ein wahrer Volksfest-Charakter. Für die 100 Teilnehmer aus den Kategorien „Handwerk“ und „Ak-kord“ ging es darum, möglichst schnell eine Schweineschulter fachgerecht zu zerlegen. Jeder Schnitt, der danebging, kostete erheblichen Punktverlust. Die drohende Zeitstrafe von 50 Sekunden für einen groben Patzer machte manchem Matador des Ausbeinmessers einen Strich durch die Gewinnchancen. In jeder Sparte blieben im Halbfinale jeweils vier Kandidaten übrig, die um die ersten Plätze kämpften. Waren es im Vorfeld jeweils drei Schweineschultern, so erhöhte sich der Schwierigkeitsgrad für die Finalisten noch einmal. Fünf Schultern galt es zu bewältigen.

Dabei legte der Gesamtsieger Erik Tober aus Tröglitz mit einer Nettozeit von 2,31 Minuten ein atemberaubendes Tempo vor. Da auch die Juroren nur wenig an der Qualität der Arbeit auszusetzen hatten, errang er den Gesamtsieg und die Harley Davidson. Der zweite Platz in der Kategorie „Ak-kord“ ging an Christian Anton Schmid aus Ellwangen, Platz drei an Sami Cilgin (Gütersloh), Vierter wurde Perry Gradehand (Schköna).

Mit einer Nettozeit von 2,54 Minuten war auch der Bestplatzierte der Handwerker, Michael Bernhardt, nur knapp vom Gesamtsieg entfernt. Platz zwei belegte in dieser Kategorie Karsten Neuber (Wadersloh-Diestedde), gefolgt

von David-Ralph Hoffmann (Rot a. d. Rot), Vierter wurde Robert Kok (Kohlberg).

## Hohes Niveau

Nach Ansicht der Juroren war kein Unterschied im Niveau zwischen Handwerk und Akkord mehr festzustellen. Allerdings habe sich im Laufe des Wettbewerbs schon früh die Spreu vom Weizen getrennt. Die Ermittlung der Viertelfinalisten sei daher recht unproblematisch gewesen.

Karin Tech, als Marketingleiterin der Firma Dick mitverantwortlich für die Organisation, freute sich ebenso wie Gastgeber Clemens Tönnies über den gelungenen Wettbewerb. Die Erfahrungen des letzten Jahres seien dabei einge-



**Beim Finale galt es, fünf Schultern in kürzester Zeit sauber zu zerlegen.**

Fotos: Heck

flossen und umgesetzt worden. Das Entzerren von Abläufen gelang dabei ebenso wie eine Verbesserung der Bedingungen für Juroren und Auswerteteam. So musste die Mannschaft, die die Zahlen und Statistiken erstellte, nicht mehr im Kalten bibbern, sondern konnte mit ihrem technischen Equipment in einen klimatisierten Kontrollraum einziehen. Hinter den Kulissen sorgten Hubert Schwarzkopf, Annette Wiese, Elke Nuoffer und Petra Schleifer binnen weniger Minuten nach den Wettbewerbsrunden für die Ergebnislisten und die Rangfolge der Teilnehmer.

Modert wurde das Geschehen im gekühlten Zerlegeraum wie im letzten Jahr von Karl Handel (Tirol) und Kurt Wick (Schweiz). Die Moderation konnte auch auf einer Großbildleinwand per Videoübertragung im Festzelt am anderen En-

de des Tönnies-Geländes mitverfolgt werden. Wer jedoch die Live-Atmosphäre schätzte, erhielt beim Eingang in die „Zerlege-Arena“ Schutzkleidung und einen Platz auf der eigens angelegten Zuschauertribüne.

Der „olympische Geist“, der dabei spürbar wurde, wirkte sich auf die Gesamtatmosphäre aus. Viel Applaus, Händeklatschen und Trampeln mit den Füßen kompensierte bei den Zuschauern die vorschriftsmäßig herrschende Kälte in der Wettbewerbshalle. Für die Teilnehmer war es ein weiterer Ansporn, Bestleistungen zu zeigen. Wenn-gleich viele im Vorfeld zugegeben hatten: „Es braucht Mut, sich einem Wettkampf zu stellen, bei dem es um wertvolle Prämien geht und bei dem die Besten des ganzen Landes gegeneinander antreten.“ Karl Handel kommentierte dies mit den Worten: „Die Bereitschaft zur Gemeinschaft im Wettkampf und ein besonderes Gefühl für den Umgang mit Fleisch ist schon notwendig, wenn man hier antritt.“



**Champion Erik Tober freute sich über den Preis für den Gesamtsieg, eine nagelneue Harley.**

## Öffentliches Interesse

Einem Team des ZDF, das einen längeren Beitrag für das Mittagmagazin am folgenden Montag produzierte, wurde ebenfalls



**Alle Sieger in den Kategorien „Akkord“ und „Handwerk“ zeigten hervorragende Leistungen.**

deutlich, mit wieviel Sorgfalt und Professionalität bei der Veredelung von Fleisch zu Werke gegangen wird. In einer arbeitsteiligen Gesellschaft werde es auch in diesem Bereich der Lebensmittelherstellung deutlich, wie wichtig Teamwork einerseits und Spezialisierung andererseits sind. Zudem gelang es, die Bandbreite der Berufsfelder und Karrierechancen für junge Leute in der Fleischwirtschaft aufzuzeigen. „Jetzt“, so Kurt Wick, „bleibt nur noch der Wunsch offen, dass Fleisch beim Verbraucher nicht nur unter dem Aspekt des Preises, sondern auch unter den Maßstäben der Qualität betrachtet wird.“ Leider jedoch würden die Vorleistungen, die vom Bauern bis zum Handel erbracht werden, kaum geschätzt. Clemens Tönnies lobte bei der Siegerehrung, die er gemeinsam

mit Wilhelm Leuze von Dick und Karl-Heinz Wagner vornahm, den Ehrgeiz und das Können aller Teilnehmer, die sich dem Wettbewerb gestellt haben. Sein Dank galt besonders den Juroren und den Organisatoren. Die Zerlege-Spezialisten hätten eine sensationelle Leistung gezeigt, „noch eine Klasse besser als im Vorjahr“. Während der Gesamtsieger die schwere amerikanische Motorradlegende mit nach Hause nehmen konnte, erhielt der Beste in der Kategorie Handwerk einen Scheck über 5000 Euro. Für den Viertplatzierten in der Kategorie „Handwerk“, Robert Kok, hatte der Gastgeber eine besondere Prämie gestiftet, da dieser als Einziger in der Finalrunde absolut fehlerfrei gearbeitet hatte. Dennoch reichte die Gesamtpunktzahl nicht für einen Platz auf dem Siegertreppchen. Der Sonder-

preis bestand aus einer Einladung in die Loge beim nächsten Heimspiel auf Schalke.

Das Engagement von Tönnies bei diesem Fußballclub schlug sich auch in der Dekoration des Festzeltes sowie in der „Weiß-blauen Nacht“ am Vorabend des Wettkampfes nieder. Der Gesamterlös kommt dem „Verein Fleisch zur Freude der Kinder“ für Förderprojekte zugute. *Rainer Heck*

---

## Sauberkeit und Frische leasen

Berufskleidungs-Leasing ist vielen Unternehmen bekannt. Nun ist es auch möglich, Produkte für den gesamten Hygienebereich inklusive der Ausstattung der Waschräume zu leasen. Die Firma Alско in Köln hat ein umfassendes Programm von Schutzfangmatten bis zur Ausstattung von Wasch- und Toilettenräumen im Leasingangebot. Indoor-Matten können ein besonderer Blickfang in Geschäftsräumen und Übergangsbereichen mit einer erhöhten Kundenfrequenz sein.

Neben der starken Werbewirkung kann damit auch die Sicherheit auf rutschigen und glatten Böden erhöht werden. Ab 20 Stück können die Matten geleast werden. Ein Kauf ist ab einem Exemplar möglich. Darüber hinaus bietet



Heck

*106 Teilnehmer traten zur 2. Deutschen Zerlegemeisterschaft in Rheda-Wiedenbrück an und bewarben sich – getrennt in die Kategorien „Handwerk“ und „Ak-kord“ – um den Preis der Besten, eine Harley Davidson. Die Sach- und Geldpreise übergaben Wilhelm Leuze und Clemens Tönnies (knieend von rechts).*

Fälle war eine Zuordnung Schlachttierkörpers nur Abfragen von Zusatzinfor- men beim Schlachtbetrie- lich, wie die QS Qualität- cherheit GmbH laut Anga- Zentralverbands der De- Schweineproduktion e.V. feststellte.