

## 2. Deutsche Zerlegemeisterschaft

# Schweineschulter mit Wade schnell ausbeinen

**Rheda-Wiedenbrück** (gl). Das Fleischwerk Tönnies in der Rhedaer Mark richtet – nach dem Erfolg des Vorjahres – am Samstag, 3. September, die 2. Deutsche Zerlegemeisterschaft aus. Der Erlös der Veranstaltung fließt über den Verein „Fleisch zur Freude der Kinder“ in Hilfsmaßnahmen für junge Leute. Die 2. Deutsche Zerlegemeisterschaft ist verbunden mit einem unterhaltsamen Familientag auf der 25 000 Quadratmeter großen Festwiese an der Gütersloher Straße. Los geht es ab 10 Uhr, der Eintritt ist kostenlos.

Der Wettbewerb um Sieg und Platz bei der Zerlegemeisterschaft findet in einem nach allen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gestalteten Raum auf dem Tönnies-Betriebsgelände statt. Strenge Hygiene ist auch das oberste Gebot für Zuschauer, die nur in Spezialkleidung, die sie vor Ort erhalten, und nach Passieren einer Schleuse die Tribüne betreten dürfen. Anfeuern ist, wie bei jedem sportlichen Wettbe-

werb, erlaubt. Die Meisterschaftsrunden werden zudem auf einer Großbildleinwand live in das 1000 Quadratmeter große Zelt übertragen, das im Zentrum des Festplatzes steht.

Die Wettbewerbsteilnehmer müssen unter Hochdruck beste Arbeit abliefern. Das heißt: Je drei und in den Finalrunden sogar fünf Schweineschultern mit Wade ausbeinen. In den Vorrunden (ab 10 Uhr) werden aus den 200 Wettbewerbsteilnehmern 16 Finalisten ermittelt. Ab 14.15 Uhr geht es ins Achtel-, ins Viertel-, ins Halb-, ins kleine (um den dritten und vierten Platz) und schließlich ins große Finale, wo auf den Sieger der 2. Deutschen Zerlegemeisterschaft eine nagelneue Harley Davidson im Wert von 15 000 Euro wartet. Die Siegerehrung soll um 18 Uhr sein, die Meisterschaftsfeier im Festzelt beginnt um 19 Uhr.

Direkt an der Festwiese stehen 800 Stellplätze für Autos zur Verfügung, am nahen A-2-Forum weitere 500.