

1. Europäische Zerlegemeisterschaft

Die deutsche Zerlegemeisterschaft, die bereits dreimal mit großem Erfolg stattfand, wird internationalisiert. Künftig kann jeder in der europäischen Fleischwirtschaft ordentlich beschäftigte Mitarbeiter teilnehmen. Die 1. Europäische Zerlegemeisterschaft findet am 29. August 2009 in Rheda-Wiedenbrück statt und wird dann alle zwei Jahre veranstaltet. Ziel ist es, alle Mitarbeiter der Fleischwirt-

schaft im Bereich Handwerk und Akkord zu interessieren und hieraus den Besten zu ermitteln. Demonstriert werden die hohen hygienischen Standards, die schwere Arbeit und das exakte, schnelle Arbeiten. Darüber hinaus soll der Wettbewerb das Image der gesamten Fleischwirtschaft stärken.

Alle Teilnehmer müssen je drei Schweineschultern mit Waden, in den Finalrunden je fünf Schweine-

schultern ausbeinen. Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden),
- Qualität der zerlegten Schulter (Schnitt und/oder Stiche im Muskelfleisch – Menge Fleisch am Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Je nach Fehlern gibt es gewichtete Zeitzuschläge.

Alle Teilnehmer arbeiten mit ihrem eigenen Werkzeug (Messer, Wetzstähle, Stechschutz und vorschriftsmäßiges Schuhwerk). Vom Veranstalter werden Berufsbekleidung, Kopfbedeckung und Einwegschürze kostenlos zur Verfügung gestellt. Weiterhin gibt es eine zentrale Schleifstation, die jederzeit benutzt werden kann. Anmeldungen müssen bis 24. Juli 2009 schriftlich bei Friedr. Dick, Deizisau, eingehen; eine Anmel-

dung auch über www.dick.de möglich. Der Gesamtsieger gewinnt eine Harley-Davidson im Wert von 17.900 Euro, ein zusätzlicher erster Preis (Sieger in der anderen Kategorie) ist ein Reisegutschein im Wert von 5.000 Euro. Darüber hinaus gibt es noch weitere Geld- und Sachpreise.

Initiiert wird die Veranstaltung wie schon die deutsche Zerlegemeisterschaft in den vergangenen Jahren von Tönnies Fleisch und Friedr. Dick. Träger ist der Verein „Aktion Kinderträume Verein der Deutschen Fleischwirtschaft e.V.“, der 2004 anlässlich der 1. deutschen Meisterschaft gegründet wurde. Der Verein hat das gemeinnützige Ziel der Förderung von Institutionen zur Erziehung, Betreuung und Weiterbildung von hilfsbedürftigen Kindern und Jugendlichen.

Anlass für die Internationalisierung waren viele Teilnehmeran-