



3. Deutsche Zerlege-Meisterschaft für Handwerk und Akkord

Am 1. September bei Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück – Anmeldeschluss ist der 27. Juli 2007

afz/red, DEIZISAU. Die 3. Deutsche Zerlege-Meisterschaft findet am 1. September 2007 in Rheda-Wiedenbrück statt. Mitmachen können alle beschäftigten Mitarbeiter in der deutschen Fleischwirtschaft. Initiiert wird die Veranstaltung wie in den Vorjahren von Tönnies Fleisch und der Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Deizisau.

Zukünftig wird die Meisterschaft alle zwei Jahre stattfinden. Der Träger ist der Verein Fleisch zur Freude der Kinder e. V., der zur 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. Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, werden die Anmeldungen nach der Reihenfolge des Eingangs angenommen. Die bereits vorliegenden Anmeldungen lassen eine starke Beteiligung erwarten, also schnell anmelden.

Ziel ist es, alle Mitarbeiter der Fleischwirtschaft im Bereich Handwerk und Akkord zu interessieren und hieraus den jeweils Besten zu ermitteln. Indem die hohen hygienischen Standards, die schwere Arbeit und das exakte, schnelle Arbeiten demonstriert wird, stärkt die Meisterschaft das Image der gesamten Fleischwirtschaft.

Die Anmeldung

Für die Anmeldung wird eine Schutzgebühr von 50 Euro erhoben, die dem Teilnehmer vor Beginn des Wettkampfes am 1. September zurückerstattet wird. Die Anmeldungen müssen bis zum 27. Juli 2007 schriftlich bei Friedr. Dick eingehen. Teilnahmebedingungen sowie Anmeldeformular können unter www.dick.de abgerufen werden (weitere Informationen: ☎ 07153 817-0).

Der Wettbewerb

Alle Teilnehmer müssen je drei Schweineschultern mit Wä-

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

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden) und
- optischer Zustand der fertigen Schulter (Schnitt und/oder Stiche im Muskelfleisch, Menge Fleisch am Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Je nach Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.

Alle Teilnehmer arbeiten mit ihrem eigenen Werkzeug (Messer, Wetzstähle, Stechschutz und vorschriftsmäßiges Schuhwerk). Vom Veranstalter werden Berufsbekleidung, Kopfbedeckung und Einwegschrürze kostenlos zur Verfügung gestellt. Weiterhin gibt es eine zentrale Schleifstation, die jederzeit benutzt werden kann.

Die Preise

Es hat sich gezeigt, dass ein Fleischer aus dem Handwerk einem Fleischer aus der Akkordzerlegung ebenbürtig ist. Aus diesem Grund haben beide

Kategorien die Chance, den Hauptpreis als Bester der Besten zu gewinnen.

1. Preis für den Besten der Besten (Gesamtsieger): Harley Davidson Street Rod im Wert von 16 500 Euro

Weiterer 1. Preis (Sieger in der anderen Kategorie): Reisegutschein im Wert von 5 000 Euro

2. Preis je Kategorie 2 000 Euro in bar

3. Preis je Kategorie 1 500 Euro in bar

Umfangreiche Unterhaltungs- und Informationsprogramme – auch für die Familie – finden im Festzelt und in einer kleinen Zeltstadt statt. Als Besonderheit haben die Besucher die Möglichkeit, neben der Live-Videoübertragung des Wettbewerbs im Festzelt von einer Tribüne aus im Zerlegebereich die Wettbewerbe direkt mitzuerleben. Dies gilt selbstverständlich unter Produktionsbedingungen und ist daher mit den entsprechenden Hygienemaßnahmen verknüpft. Die notwendige Schutzkleidung wird dazu kostenlos vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.