

# Rekorde purzelten bei Matadoren der scharfen Klingen

3. Deutsche Zerlegemeisterschaften bei Tönnies Fleisch in Rheda-Wiedenbrück – Champion kommt aus dem Handwerk

afz/m, RHEDA-WIEDENBRÜCK. Profi-Sportler machen es vor: Man kann für die Präsentation seines Broterwerbs auch Applaus und Preisgelder einheimen. Und was auf dem grünen Rasen fast jedes Wochenende normal ist, lässt sich auf die Fleischbranche übertragen. Dies bewies die 3. Deutsche Zerlegemeisterschaft im umgestalteten Kühlager der Firma Tönnies Fleisch in Rheda.

Unter „echten“ Arbeitsbedingungen mit Hygienschleusen, Messerkorb-Sterilisierung und Schutzkleidung traten die 85 Matadore der scharfen Klingen an, um den Besten der Besten ihre Zunft zu ermitteln – und dabei eine nagelneue Harley Davidson zu gewinnen.

Kein Wunder also, dass die Stimmung in der „Zerlege-Arena“ schon in den Vorrunden bestens war: Angebeizt durch Moderator Kurt Wick aus der Schweiz flieberten die Besucher auf den über 120 Sitzplätzen und tiefe weitere entlang den Absperrungen den Ergebnissen entgegen. Wer kommt weiter, wer scheidet im Kampf um Schnelligkeit und Präzision aus? Die Juroren hatten dabei ebenso viel Arbeit wie die Wettkämpfer. Schließlich mussten die Schultern nach der Zerlegung begutachtet und auf eventuelle Fehler geprüft werden. Zeitstrafen lagelte es, wenn Einsätze im Muskelfleisch zu sehen waren oder die Knochen nicht sauber ausgelöst waren. Insgesamt wurden über 300 Schultern aus der laufenden Produktion zerlegt und anschließend wieder in die Verarbeitung zurückgeführt. Da unter den üblichen Bedingungen wenn auch deutlich schneller und mitunter sorgfältiger zerlegt wurde, konnte man den Wettbewerb auch als eine Art „Sonderschicht“ im Fleischwerk betrachten.

Per Video-Großbildwand wurde der Wettkampf auch ins Festzelt übertragen, um weiteren Zuschauern das „Live-Feeling“ zu vermitteln. Dabei ging es in den Interviews, die zwischen den Wettbewerbsaktivitäten liefen, immer wieder um das Thema „Alltag in der Fleischverarbeitung“. Das Image gelte es aufzuwerten, waren sich die Initiatoren Wilhelm Leuze, Geschäftsführer der Firma Friedr. Dick in Detmold, und Gastgeber Clemens Tönnies einig.



Sahim Cilgin aus Gütersloh zerlegte drei Schulter in 108 Sekunden. Das war eine Sonderprämie wert.



Moderator Kurt Wick hinterfragte beim Jury-Vorsitzenden Karl Handl (links) die Wettbewerbsbedingungen.

Jury-Vorsitzender Karl Handl: „Die Meisterschaft wird immer professioneller, das gilt sowohl für die Ausstrahlung als auch für die Teilnehmer.“ Diese sehen den Reiz vor allem in der Herausforderung Mann gegen Mann am Zerletztisch und wollen beweisen, dass sie ihr Handwerk beherrschen. Der Stellenwert der Handarbeit in der Fleischproduktion werde viel zu wenig gewürdigt, so die Veranstalter. Wenn dies der

Fall sei, steige auch die Wertschätzung der Verbraucher für Fleisch wieder. Auch das Image von Fleisch und der Fleischgewinnung sei noch förderungsfähig, so Handl. Wenn man den verantwortungsvollen Umgang im Rahmen einer Meisterschaft publik mache, könne das dem Zweck nur nützen. Das große Medieninteresse sowie mehrere 1000 Besucher sprechen dafür, dass die Rechnung aufgeht.

Nachdem die Gladiatoren der schnellen Messer in den Qualifikations- und Finalrunden bewiesen hatten, wie flott sich eine Schweineschulter komplett zerlegen lässt, ging es im Finale unter erschwerten Bedingungen ans Werk. Unter 40 Sekunden im Schnitt brauchten sie für eine sechs Kilo schwere Schulter, inklusive der fachgerechten Trennung von Fleisch, Knorpeln und Knochen in die bereitgestellten Behälter. Die Finalisten hatten im Lauf des Tages jeweils 20 Schultern verarbeitet, als sie die Messer wieder einpackten. Auf das Siegestreppchen kam



Dick-Chef Wilhelm Leuze (links) gratulierte den jeweils Besten in ihrer Kategorie. Als Sieger setzte Florin Irom (3. von rechts) aus Harsewinkel durch.



Hygiene war oberstes Gebot bei Teilnehmern und Zuschauern. Nur so war es möglich, die über 50 Wettbewerber zerlegten Schultern wieder in die Verarbeitungskette zurückzuführen.

der 27-jährige Florin Irom, der im Fleischereibetrieb Hubert Hülshorst in Harsewinkel arbeitet. Er gewann den Meistertitel und die Harley Davidson. Sein Chef sponserte spontan den noch fehlenden Führerschein. Ganze 295 Sekunden brauchte der Champion für die fünf Schultern im Finale. Der gebürtige Rumäne hatte seine Fertigkeiten im Akkord bei Tönnies gelernt, bevor er eine

Tätigkeit in Holland und anschließend in dem handwerklichen Betrieb im Kreis Gütersloh annahm. Platz zwei bei den Handwerkern ging an Thomas Schmitt aus Sulzfeld, der dritte Preis an Christian Kipfstuhl aus Biblis. Bei den Akkord-Zerlegern kam Stephan Koch aus Halbach auf Platz eins und gewann einen Reisegutschein im Wert von 5 000 Euro. Sahim Cilgin aus Gütersloh wurde Zweit-

ter. Außerdem nahm er Sonderprämie für die schnelle Zerlegen der drei Schulter einen der Vorläufe entgegen. In der Rubrik kord André Filipe Costa So Die Trophäen in Form 4 Zerlegemessern in Gold, Silber und Bronze, Urkunden 5 Sach- und Geldprämien 6 rechten Wilhelm Leuze Clemens Tönnies.

**ITEC**  
INGENIEURE

INNOVATIV IN DEN BEREICHEN

- AUTOMATISIEREN
- ZERLEGEN ■ HYGIENE
- FÖRDERN ■ SEPARIEREN
- LAGERN ■ HEBEN
- PACKEN ■ CHARGIEREN

www.itec.de • info@itec.de





**Handwerk schneller als Akkord:** Die 3. Deutsche Zerlegemeisterschaft in der „Zerlege-Arena auf Tönnies“ in Rheda-Wiedenbrück entschied der 27-jährige Florin Irom, der im Fleischerei-Betrieb Hubert Hülshorst in Harsewinkel arbeitet, für sich. Hubert Hülshorst (rechts) spendierte seinem Mitarbeiter spontan den noch fehlenden Führerschein zur gewonnenen Harley Davidson. Die Wettbewerbs-Initiatoren, Wilhelm Leuze von der Firma Dick und Clemens Tönnies (von links), übergaben die Preise (Bericht folgt). Foto: rh

#Z7647# 1/51