

Deutsche Zerlege-Meisterschaften

# TAG DER FLINKEN MESSER

**Bei der dritten Deutschen Zerlege-Meisterschaft, die Anfang September in Rheda-Wiedenbrück stattfand, trafen sich erneut die Besten der Zerlegebranche aus dem Akkord und dem Handwerk. Den Hauptpreis, eine Harley Davidson, gewann mit Florin Irom erstmals ein Kandidat aus dem Handwerk.**

**W**enn sich bei der Zerlege-meisterschaft im Betrieb von Tönnies Fleisch die Besten und Schnellsten unter den Zerlegern ein Stellchen geben, herrscht trotz der vorschriftsmäßigen gekühlten Luft eine brodelnde Atmosphäre. Schlachtenbummler, Kollegen, Familien und Freunde feuern die Matadore des Ausbeinmessers an. In dieser Stimmung ruhig Blut zu bewahren und ebenso exakt wie schnell das Messer anzusetzen und eine Schweineschulter fachgerecht zu zerlegen, zeugt von hoher Professionalität. Ausgetragen wird die Meisterschaft in den Kategorien Handwerk und Akkord.

Dabei verwies in diesem Jahr erstmals ein Vertreter des Handwerks seine Mitbewerber auf die Plätze. Der 27-jährige Florin Irom, der im Fleischereibetrieb Hubert Hülshorst in Harsewinkel arbeitet, gewann Meistertitel und die Harley Davidson. Sein stolzer Chef sponserte spontan den noch fehlenden Führerschein für die



Der Sieger Florin Irom mit dem Hauptpreis Harley Davidson.

schwere Maschine. 295 Sekunden brauchte Irom für die fünf Schultern im Finale. 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 Haßloch auf Platz eins (Reiseutschein von 5000 Euro), Sahim Cilgin (Gütersloh) wurde Zweiter. Außerdem konnte er eine Sonderprämie für die schnellste Zeit von 108 Sekunden beim Zerlegen der drei Schultern in einem der Vorläufe entgegen nehmen. Dritter wurde in der Rubrik Akkord André Filipe Costa Soares. Die Siegerehrung nahmen Wilhelm Leuze (Geschäftsführer Dick GmbH) und Gastgeber Clemens Tönnies vor.

Der mehrstündige Wettbewerb konnte nicht nur – mit der vorgeschriebenen Hygieneschutzklei-

an, möglichst schnell das Teilstück nach allen Regeln der Kunst auszubeinen, sondern auch möglichst fehlerfrei. Jeder Schnitt, der nicht richtig saß, zu tief war oder Knorpel und Sehnen erwischte, führte zu Strafpunkten. Daher hatte längst nicht jeder, der die Arbeit sehr schnell bewerkstelligte, auch Grund zum Jubel.

Die Moderatoren Kurt Wick und Karl Handl nutzten nicht nur die Chance, Werbung für die Berufe rund um das Veredeln zu Fleisch zu machen, sondern schafften es auch, bei den ange-reisten Journalisten das Image der Fleischprofis aufzupolieren: „Es ist bei der Fleischzerlegung wichtig, in einer arbeitsteiligen Gesellschaft in Teamwork miteinander etwas zu schaffen. Die Zerlegung zeigt die Bandbreite der Branche auf und dokumentiert die Spezialisierung, die es auch hier gibt. Für junge Leute gibt es durchaus noch viele Karrierechancen in Fleischerhandwerk und Fleisch-industrie“, erklärten sie.

Fotos: Heck



Schlachtenbummler, Kollegen, Familien und Freunde verfolgten den heißen Kampf um kalte Schultern in der Halle.

dung versehen – in der Halle verfolgt werden: Er wurde auch per Großbild in das Festzelt übertragen. In mehreren Durchgängen wurde im K.-o.-Prinzip um den Einzug in das Viertel-, Halb-, das kleine und das große Finale gekämpft. Zu zerlegen waren jeweils drei Schweineschultern pro Kandidat. Es kam nicht nur darauf

Das Rahmenprogramm rund um Zerlege-Arena und Festzelt lockte mehrere 1000 Besucher an. Am Vorabend feierten Sponsoren und Ehrengäste mit zahlreichen Prominenten die „weiß-blaue Nacht“, zu der unter anderem die Musiker von Boney M. für rund 1100 Vertreter der Branche auftraten.



25 Jahre  
der Dienst  
für mehr Erfolg

**HAEKU**

**THEKEN- UND LADENBAU**

**30 Läden,  
die Sie  
sehen  
müssen**

www.HAEKU.de  
Tel. 05 11/96 88 80