

Fantasievolle Kreationen

Landesleistungswettbewerb der Fleischerjugend ausgerichtet

Wetzlar (hp). In der Käthe-Kollwitz-Schule hat der Hessische Fleischerverband dieser Tage den praktischen Landesleistungswettbewerb der Fleischerjugend ausgerichtet. 25 jahrgangsbeste Metzger und Fleischereifachverkäuferinnen stellten sich der Herausforderung, nachdem sie vor drei Wochen in einem Vorbereitungslehrgang erfahren hatten, welche Aufgaben sie erwarten. Es galt unter Anspannung und Zeitdruck, hervorragende Leistung zu bringen. Die beiden Sieger treten am 14. November in Ludwigshafen beim Bundesentscheid an. »Hessen hat sich in den letzten zehn Jahren hervorragend geschlagen und hatte immer Teilnehmer unter den ersten vier Plätzen«, so Hans Hinterlang (Gießen), Fachlehrer und Mitglied der Prüfungskommission. Leider sei die Ausbildungsquote im Fleischerhandwerk rückläufig, was auch daran liege, dass viele kleinere Betriebe schließen. Gleichwohl sei der Bedarf an Berufsnachwuchs groß.

Dass die erlernten Fertigkeiten sehenwert und hervorragend sind, war auch einem Laien schnell bewusst. Die Aufgaben waren um-

fangreich wie interessant und anspruchsvoll. Die Fleischer mussten zunächst ein Stück Roastbeef abtrennen und ausbeinen und es danach zusammen mit Filet fein zerlegen und die Zuschnitte sortieren. Außerdem galt es, eine Rinderkeule auszubeinen und fein zu zerlegen, zwei küchenfertige Erzeugnisse herzustellen, Grillspezialitäten herzurichten, eine Roulade, einen gefüllten oder gefüllt-rollierten Braten sowie ein Hauptgericht mit Fleisch herzurichten und zu präsentieren. Die Fachverkäuferinnen mussten zum Beispiel eine gemischte Schinken-/Bratenplatte legen und garnieren, 20 Kanapees herstellen und anrichten, eine gemischte Käseplatte legen und garnieren, zehn verschiedene Wurst- und Fleischteile benennen und Verwendungsmöglichkeiten angeben, Fleischstücke abschneiden, wiegen, verpacken und überreichen, eine Kundenberatung für ein Büfett ausführen sowie ein Hauptgericht mit Fleisch herrichten und präsentieren. Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt und die Ergebnisse waren sehr ansprechend. Die Jury bewertete die Arbeiten. Sieger bei den



Prüfer bei der Arbeit (v. l.): Holger Buß, Georg Meißner und Stefan Stolle.

Fleischern wurde Steffen Weigand aus Flörsbachtal. Bei den Fachverkäuferinnen setzte sich Frauke Walther aus Florstadt an die Spitze.

X In Hessen haben im Vorjahr 160 Fleischer und eine Fleischere ihren Gesellenbrief erhalten – im Verkaufsbereich wurden 199 Abschlussprüfungen erfolgreich abge-

legt. Zuletzt befanden sich 528 Fleischer und 594 Verkaufslehrlinge zur Berufsausbildung in hessischen Fleischer-Fachgeschäften. An der Ausbildung im Fleischerberuf waren 390 handwerkliche Fleischereien beteiligt; für den Verkaufsbereich wurden 379 Ausbildungsbetriebe ermittelt. (Foto: hp)