

# Fleischer ermitteln Landesmeister

Teilnehmer meistern anspruchsvolle Aufgaben

Wetzlar (hp). Der Hessische Fleischerverband hat jetzt an der Wetzlarer Käthe-Kollwitz-Schule den praktischen Landesleistungswettbewerb der Fleischerjugend veranstaltet.

25 Jahrgangsbeste Hessischer Fleischerinnungen in den Berufen Metzger und Fleischereifachverkäuferin 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.

Sieger bei den Fleischern wurde Steffen Weigand aus Flörsbachtal und bei den Fachverkäuferinnen setzte sich Frauke Walther aus Florstadt an die Spitze. Die beiden Sieger werden am 14. November in Ludwigshafen die hessischen Landesfarben vertreten.

## ■ Immer weniger Nachwuchs

„Hessen hat sich in den letzten zehn Jahren hervorragend geschlagen und hatte immer Teilnehmer unter den ersten vier Plätzen“, so Hans Hinterlang, Fachlehrer aus Friedberg und Mitglied der Prüfungskommission. Leider sei die Ausbil-



Jonathan Lotz (Dillenburg) und Lukas Binzer (Butzbach, rechts) mit ihren Arbeiten. (Foto: Pöllnitz)

dungsquote im Fleischerhandwerk rückläufig, was auch daran liegt, dass viele kleinere Betriebe schließen“, bedauert Hinterlang. Gleichwohl sei der Nachwuchsbedarf groß. Dass die erlernten Fertigkeiten sehenswert und hervorragend sind, sahen selbst Laien: Die Fleischer mussten zunächst ein Stück Roastbeef abtrennen und ausbeinen, es danach zusammen mit Filet feinzerlegen 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 Büffet durchführen sowie ein Hauptgericht mit Fleisch herrichten und präsen-

tieren. Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt und die Ergebnisse waren sehr ansprechend. Die Jury mit Landeslehrlingswart Horst Harth aus Biebesheim, dem ehemaligen Landes- und Europasiieger Georg Meißner aus Breitenbach, dem Obermeister aus dem Wetteraukreis Holger Buß aus Gambach, Dieter Blocker aus Friedberg, Manuela Janz aus Runkel, Stefan Stolle, der 2009 vierter Bundessieger war, und Hans Hinterlang bewerteten die Arbeiten. Kriterien waren unter anderem Schwierigkeitsgrad und Farbharmonie, Technik und Garnitur bis hin zu Wirtschaftlichkeit, Ordnung und Sauberkeit.

## Info: Fleischer

2009 haben in Hessen 160 Fleischer und eine Fleischerin ihren Gesellenbrief erhalten – im Verkaufsbereich wurden 199 Abschlussprüfungen erfolgreich abgelegt. Zuletzt befanden sich 528 Fleischer und 594 Verkaufslehrlinge zur Berufsausbildung in hessischen Fleischer-Fachgeschäften. An der Ausbildung im Fleischerberuf waren 390 handwerkliche Fleischereien beteiligt und für den Verkaufsbereich wurden 379 Ausbildungsbetriebe ermittelt.