

# Nur nicht das Filetstück verschneiden

**HEILBRONN** Beim Leistungswettbewerb zeigt der Nachwuchs der Fleischerei-Branche sein Können

Von Lissy Kaufmann

Sauber abgetrennte Roastbeefs, leckere, schön geformte Rollbraten und kreativ dekorierte Geschenkkörbe: Was der Kunde im Fleischerfachgeschäft vorfinden möchte, will von Nachwuchsfleischern und -fachverkäuferinnen in der Herstellung gelernt sein. Die jeweils Besten der acht Kammerbezirke im Land zeigen beim „Praktischen Leistungswettbewerb“ in der Heilbronner Peter-Bruckmann-Schule ihr Können.

Ganz typisch ist in diesem Jahr die Zusammensetzung: Nur weibliche Verkäuferinnen, nur männliche Fleischer. „Normalerweise haben wir zumindest eine Fleischerin, diesmal nicht“, sagt Wolfgang Herbst, stellvertretender Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg.

*„Normalerweise haben wir zumindest eine Fleischerin dabei. Diesmal nicht.“*

Wolfgang Herbst

Die Disziplinen der Damen sind unter anderem Geschenkkörbe dekorieren, ein Verkaufsgespräch führen, Kanapees und Käseplatten anrichten. Für Silke Scheurenbrand aus Konstanz zählen jetzt nur Lachs, Kaviar und Wachteleier. Mit diesen edlen Zutaten belegt die 20-Jährige die Kanapees. Nicht auf Schnelligkeit, sondern auf das Ergebnis kommt es an.

Ein Raum weiter ist die Luft kühler und riecht steril: Egal ob Fleischerprüfling oder Prüfer, ein jeder trägt Hygienekleidung. Es ist still. Unter den jungen Metzgern in weißen Kitteln, Schuhen und Mützen herrscht Konzentration bei der Zubereitung der Rollbraten.

Startnummer eins, der 18-jährige Thoma Klaus aus Freiburg, zurrst die Schnüre um seinen Braten und reibt ihn mit Grillgewürzen ein. „Ich habe Bratwurstbrät rein, Zwiebeln, Paprika



**Letzter Griff: Der junge Metzger schnürt seinen Rollbraten zusammen. Auch nach dem Garen darf der nicht auseinanderfallen.**

Foto: Marc Schmerbeck

und Kräuter. Das Rezept, verwenden wir auch in der Metzgerei.“ Jedes Stück sieht nachher anders aus und schmeckt anders“, erklärt Harald Hohl, Obermeister der Fleischerinnung Heilbronn-Hohenlohe. Er und drei Kollegen prüfen die Ergebnisse der sechs Kandidaten. Denn obwohl von jeder der acht Kammerbezirke im Land der Beste teilnehmen darf, sind nur sechs erschienen.

Auf was es ankommt, weiß Hohl ganz genau: „Optik, Wirtschaftlichkeit, Genießbarkeit sind einige der Kriterien. Der Anschnitt sollte fest sein, ein schönes Bild haben. Sind die Kanten gerade, ist es super.“ Bevor der Geschmack bewertet wird, kommen die Braten in den Ofen – zwei Stunden bei 140 Grad.

Stress machen sich die Teilnehmer meist nur am Anfang. „Nach den ersten Übungen sehen sie aber, dass es

*„Die neuen Stechschürzen sehen ein bisschen so aus wie Ritterrüstungen.“*

Harald Hohl

nur ein Leistungsbeweis ist. Schließlich sind sie schon die besten in ihrem Kammerbezirk“, sagt Hohl. Wer den Landeswettbewerb gewinnt, zeigt sich am heutigen Dienstag. Die Sieger dürfen Ende November zum Bundeswettbewerb nach München.

Doch vorher folgt die Königsdisziplin, das Abtrennen und Ausbeinen des Roastbeefs. Die jungen Herren legen sich Stechschürze und -handschuhe an. „Die neuen sind größer und sehen ein bisschen so aus wie Ritterrüstungen“, scherzt Harald Hohl. Dann kommen die Hinterviertel. Die sechs Fleischer greifen zu ihren Messern und trennen nach vorn gebückt und mit voller Kraft die Roastbeefs von den Keulen. Hohl hat Block und Bleistift in der Hand und ein Auge auf die Arbeit der Nachwuchsfleischer. Er grinst: „Wenn an den Filetstücken was verschnitten ist, werden wir nervös.“