

Wettbewerb der Fleischerjugend bei der IFFA

Der Internationale Wettbewerb der Fleischerjugend (IWF) wurde in diesem Jahr an zwei Orten durchgeführt. Während der 1. Wettbewerbstag im Zentrum für Ernährung und Gesundheit der Handwerkskammer Koblenz stattfand, beherbergte die Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse IFFA in Frankfurt am Main den internationalen Leistungsvergleich am 2. Wettbewerbstag. In der Disziplin drei, dem „Ausbeinen, Grob- und Feinzerlegen einer Rinderkeule“, errang der österreichische Teilnehmer Christoph Luger den hervorragenden dritten Rang.



Mit dem Titel Europameister der Fleischerjugend 2016 darf sich ab sofort Jungfleischer Maarten Wolters aus den Niederlanden schmecken. Auf Platz zwei folgt Natacha Henzer aus der Schweiz. Den dritten Rang belegt Sandra Linder, ebenfalls aus der Schweiz. Gemeinsam erreichten die beiden

Kandidatinnen in der Mannschaftswertung die höchste Punktzahl und verteidigten somit den Titel für die Schweiz. In einem spannenden Kopf-an-Kopf-Wettstreit konnte sich Wolters gegen elf Mitstreiter und Mitstreiterinnen aus den Ländern Deutschland, England, Frankreich, Österreich, den Niederlanden und der Schweiz durchsetzen. Die Teilnehmer aus Österreich waren Christoph Luger von der Firma Spar TANN, St. Pölten (Niederösterreich) und Michael Grillitsch von der Sajovitz GmbH, Wolfsberg (Kärnten). Begleitet wurden die beiden Kandidaten von ihren Trainern Reinhard Zimola von Spar TANN und Ingomar Schnögl von der Firma Karnerta.

In sechs verschiedenen Disziplinen demonstrierten die zwölf Nachwuchstalente ihr handwerkliches Können und ihre kunstfertige Kreativität dem interessierten Publikum, den Medien und nicht zuletzt der international zusammengesetzten Fachjury. Bei der ersten Aufgabenstellung Aus Europas Regionen waren landestypische Spezialitäten zu fertigen. Die zweite Disziplin, die sogenannte Überraschungsdisziplin war diesmal die Verarbeitung einer dicken Schulter vom Rind. Bei Disziplin drei wird das Ausbeinen, Grob- und Feinzerlegen einer Rinderkeule verlangt. Bei der vierten Wettbewerbsarbeit stellten die Kandidaten ihr Können beim Herrichten und Präsentieren von Barbecuespezialitäten unter Beweis. Bei der fünften Disziplin, dem Herstellen von zwei köpfchenfertigen Erzeugnissen, mussten die Kandidaten die Jury mit Ihren Produkten geschmacklich überzeugen. Die sechste und letzte Herausforderung war das Herrichten und Präsentieren eines Hauptgerichts mit Fleisch (Bürgermeisterstück).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at