



INHALT

Thurgau
Regional-Thema
Frauenfeld
Untersee und Rhein
Kreuzlingen
Weinfelden
Oberthurgau
Hinterthurgau
Regionalwirtschaft
Regionalkultur
Regionalsport
Kommentare
Archiv

SERVICE

Redaktion
Verlag
Aboservice

INSERIEREN

Thurgauer Zeitung Print
Online-Plattformen

RUBRIKEN

Immobilien
Stellen
Fahrzeuge
Kontakte
Gratis-Inserate
Todesanzeigen

ARCHIV - MONTAG 15. SEPTEMBER 2008, REGIONAL-THEMA

Urheberrecht: Die Übernahme dieses Textes bzw. der Fotografie ist verboten. Jede Weiterverwendung des Inhalts dieser Site bedarf der Einwilligung der Redaktion.
© Thurgauer Zeitung

Schultern unter dem Messer

Die sechste Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen ging am Wochenende in Frauenfeld über die Bühne. Aus über 200 Metzgern wurden die Besten erkürt.

FRAUENFELD – In der Zerlegehalle der Wick AG ist es kalt – knapp über null Grad. Die Luft riecht frisch. An jedem der 16 Arbeitsplätze liegen drei noch unbearbeitete Schweinsschultern in einer hellbraunen Kiste. In Kürze werden hier die besten 16 Metzger in der Kategorie Altmeister und Bürometzger um den Einzug in den Viertelfinal der Schweizer Meisterschaft im **Ausbeinen** kämpfen. Arthur Rossetti, Berufsschullehrer im Fleisch-Fachbereich und Medienverantwortlicher der Meisterschaft im **Ausbeinen**, lobt das von der Wick AG zur Verfügung gestellte Material – über 1200 Laffen. Es sei erstklassige Ware. Vielleicht hätte Rossetti als junger Metzger selber einmal an einer Meisterschaft teilgenommen. Aber das wettkampfmässige **Ausbeinen** für Lernende, Metzger, Akkordmetzger, Altmeister und Bürometzger findet erst zum sechsten Mal statt. Die Idee dafür kam von Rossetti. Die Meisterschaft sei auch ein Familientreffen, sagt er. Im grossen Festzelt auf dem Vorplatz der Wick AG geht es dementsprechend gemütlich zu und her. Während auf Grossleinwand die Wettkämpfe verfolgt werden, wird Fleisch gegessen.

Finalisten müssen warten

Als Zuschauer der Wettkämpfe muss man sich eine Haarhaube und eine Art Pelerine überziehen. Die Metzger durchlaufen nach der Umkleide zuerst eine Messerkontrolle, danach einen Hygienecheck. Dann warten sie auf den Einmarsch. Je weiter der Wettkampf voranschreitet, desto ernster und konzentrierter wirken die Teilnehmer. Es geht um immerhin 1750 Franken Siegpriämie pro Kategorie. Die Titelanwärter seien zum Teil erst am Samstagmorgen angereist oder hätten am Freitagabend zumindest nicht allzu lange in der «Metzgerstube» gefeiert, weiss Rossetti. Über 30 Experten stehen am späten Nachmittag in der Arena. Die Kategorien-Finals stehen an. Jurychef Hans Bröchin gibt mit einem Hammerschlag das Startsignal. Nach etwas mehr als vier Minuten hat Petar Milojkovic alle Knochen von den fünf Schultern gelöst. Auf den Metzger aus St. Gallen folgen Altmeister-Seriensieger Kurt Lüthi und der Akkordler Mito Ivanov. Doch nicht nur die Geschwindigkeit zählt, sondern auch die Qualität. Ein Stück Muskelfleisch am Knochen oder ein kleiner Schnitt zu viel, und der Zeitvorsprung ist dahin. In der Halle nebenan begutachten Experten die ausgebeinten Schultern. Und sind von der Arbeit der drei Schnellsten überzeugt. IMATHIAS FREI

Piazza.ch
Für Kleinanzeigen das Grösste.

homegate.ch
Über 45'000 Immobilien

job winner.ch
Der Stellenmarkt

TV **Jetzt auch online:**
täglich www.tvtaeglich.ch

LINKS
Die Nordostschweiz

SPONSORING
Kultur
Sport

EINGESANDT
Hinweise für Vereine und Gewerbe