Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen
Reglement und Qualitätsbeurteilung

Sicherheitsweisung für Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2022 2
Wettkampfreglement 2
Qualitätsbeurteilung | Kriterien 3
Règlement du concours 5
Jugement de qualité | critère 6
Knorpel im Fleisch 7
Schnitte und Stiche 8
Fleisch am Knochen 10
Fleisch am Knorpel 12

Sicherheitsweisung für Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2023

Sehr geehrte Expertinnen und Experten der Schweizer Meisterschaften im Ausbeinen

Wir danken Ihnen für Ihr Engagement als Expertin resp. Experte an der Ausbeinmeisterschaft tätig zu sein.
Gem. UVG, Art. 82 sowie VUV, Art. 3 – 11 sind der Arbeitgeber (VFdM), die Sicherheitsbeauftragten (Expertinnen und Experten) sowie die Teilnehmenden (gem Mitwirkungsgesetz) verantwortlich die Sicherheit und den Gesundheitsschutz einzuhalten.

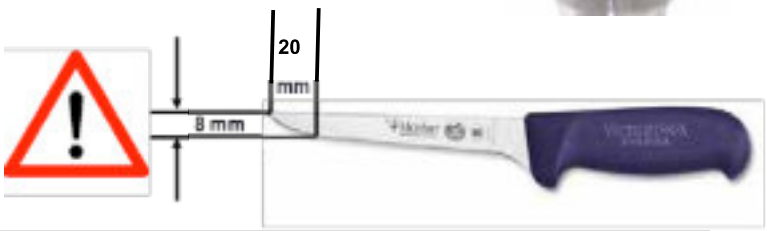
Beachten Sie bitte diese Kurzinformationen zu der nötigen PSA (Persönliche Schutzausrüstung) Ihrer Teilnehmenden:

Stechschutz-Schürze

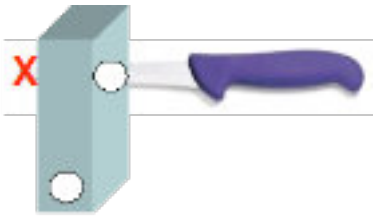
Für das korrekte Tragen ist die Oberkante der Stechschürze auf Höhe des Brustbeins. Die 3-Lochbeschläge an den Seitenkanten der Schürze bieten Verstellmöglichkeiten für die Schulterberiemung und den Hüftgurt, welcher für einen passenden Sitz und die nötige Sicherheit geschlossen getragen werden muss.

Stechschutzschürzen sind auf den Schutz vor Stichen und Schnitten durch Handmesser beschränkt.

Die Stechschutzschürze bietet nur Schutz, wenn mit Messern gearbeitet wird, deren Klingenbreite mind. 8 mm beträgt, in einer Entfernung von 20 mm von der Messerspitze her gemessen.



Beim Einsatz von sehr abgeschliffenen Messern mit extrem spitzen Klingen ist kein Schutz gewährleistet!



Stechhandschuh

Der Stechhandschuh wurde entwickelt, um von Handmessern gegen Stichverletzungen z.B. beim Ausbeinen, Auslösen oder bei Zerlegearbeiten zu schützen.

Es empfiehlt sich unter dem Stechhandschuh einen Stoff- bzw. Plastikhandschuh zu tragen. Beachten Sie die Hygiene und wechseln Sie diese Handschuhe regelmässig.

Die Stichschutzhandschuhe dürfen nicht bei Arbeiten mit elektrisch oder mechanisch angetriebenen Messern und Messerklingen, Sägen, Bandsägen, Abschwartmaschinen o.ä. Werkzeugen benutzt werden und bieten hier keinen ausreichenden Schutz.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und eine unfallfreie Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstr. 43 - CH-3700 Spiez
Telefon +41 33 650 81 81 Fax +41 33 654 41 94
www.abzspiez.ch
info@abzspiez.ch

TeilnehmerInnen ohne korrekte Messer (gemäss Beschreibung) werden vom Wettkampf ausgeschlossen!

Wettkampfreglement | www.verein-fdm.ch
Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

1. Teilnahmeberechtigt
Sämtliche in der schweizerischen Fleischwirtschaft und im Fürstentum Liechtenstein beschäftigten Mitarbeitenden sind nach schriftlicher Anmeldung und Einzahlung der Einschreibegebühr von CHF 30.00 teilnahmeberechtigt. Die Einschreibegebühr wird nicht zurückerstattet.

2. Anmeldung
- Die Anmeldung muss in schriftlicher Form erfolgen.
- Der Anmeldeschluss ist dem aktuellen Anmeldeformular zu entnehmen und ist verbindlich.
- Mutationen sind bis spätestens 14 Tage vor Wettkampf möglich. Spätere Mutationen werden je Teilnehmer/in mit CHF 20.00 belastet.
- Anmeldungen in mehreren Kategorien führen zur Disqualifikation.

3. Wettbewerbsarbeiten
Die Teilnehmenden müssen drei Schweinsschultern mit Wädli ausbeinen (in der kleinen und grossen Finalrunde 5 Schweinsschultern). Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:
- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden)
- Qualitativer Zustand der fertigen Schulter (Schnitte, Stiche im Muskelfleisch, Sauberkeit der Knochen/Knorpel, Knorpel im Fleisch). Bei Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.
- > s. a. Fotos auf www.verein-fdm.ch

4. Kategorien
Die Teilnehmenden werden in fünf Kategorien eingeteilt:
- Lernende, Massgebend ist der Zeitpunkt der Anmeldung
- Metzger / Metzgerinnen
- Akkordmitarbeiter / Akkordmitarbeiterinnen
- Bürometzger, arbeitet nicht mehr mit dem Messer im Betrieb, administrative- oder Bürotätigkeit
- Senioren, ab 55. Altersjahr

4.1 Firmenwertung
Ein Team besteht aus 4 Teilnehmern aus der gleichen Firma, Bestätigung des Arbeitgebers muss mit der Anmeldung eingereicht werden.
Kategorien:
- 1 Metzger oder Akkord
- 1 Lernender
- 1 Bürometzger
- 1 Senior

Pro Firma können mehrere Teams gemeldet werden.

Es dürfen keine Teammitglieder ausgetauscht werden, die Anmeldung gilt (Ausnahme bei einer Absenz, hier kann bei der Anmeldung am Welcomedesk eine Nachmeldung erfolgen).

Es zählen die Summen aller Einzelresultate aus den Qualifikationsrunden. Die Firma mit der tiefsten Zeit hat gewonnen.

5. Wettbewerbsablauf
Vorrunden zur Ermittlung der 16 Finalisten pro Kategorie
- Achtelfinal (Cup-System, der Erste gegen den letzten der Vorrunde)
- Viertelfinal (Cup-System gem. Tableau)
- Halbfinal (Cup-System gem. Tableau)
- Kleiner Final um den 3. und 4. Rang und grosser Final um den 1. und 2. Rang

Aus organisatorischen Gründen wird in den Qualifikationsrunden nach Ablauf von 12 Min. die Ausbeinzeit beendet. Pro nicht fertig herausgelösten Knochen wird eine Zeitstrafe von 100 Sek. dazugerechnet (Qualitätsbeurteilung: Kriterium 5, Stufe 3).
Die Zuteilung der Schultern erfolgt nach dem Zufallsprinzip, Sie sollten immer im Verhältnis 2 zu 1, linke oder rechte Schultern sein.

6. Start des Wettkampfes
- Die Schultern dürfen nicht prepariert werden, zB. Vorlösen des Deckels. Ausnahme: Der Knorpel am Schulterblatt darf angeschnitten werden. Die Jury behält sich das Recht vor, die Schultern auszutauschen.
- Es liegt nur ein Messer auf dem Tisch. Das Messer darf erst nach dem Startsignal angefasst werden.
- Durch das Startsignal des Jury-Chefs wird die Zeit gestartet.

7. Ende des Wettkampfes
- Die Zeit wird gestoppt, wenn der Teilnehmende das Messer ablegt.
- Danach tritt der Teilnehmende vom Tisch zurück und darf die Schultern nicht mehr berühren oder verändern.
- Sämtliche herumliegende Knochen und Knorpel gehören ins entsprechende Gebinde des Teilnehmenden (Kontrolle und Entscheid durch Jurymitglied und Chef-Jury). Bei Nichteinhaltung wird eine Zeitstrafe der Stufe 3 von 50 Sek. wegen Unsportlichkeit ausgesprochen.

8. Rangierung bei Zeitgleichheit nach folgender Reihenfolge
- Schnellere, reine Ausbeinzeit
- Weniger Zeitstrafen Stufe 3, danach Stufe 2, danach Stufe 1

9. Persönliche Ausrüstung
Jeder Teilnehmende ist zum Eigenschutz verpflichtet, mit folgenden Gerätschaften ausgerüstet zu sein:
- Stechhandschuhe und Stechschurz
- Berufskleidung (Jacke und Hose)
- Berufsschuhe (fester Schuh, vorteilsweise mit Stahlkappen)
- Messer gemäss Vorschrift, als entscheidende Kontrolle zählt die Prüfung der Messerklinge mittels Prüflehre der Jury am Arbeitstisch.
- Es dürfen max. 4 Messer auf den Wettkampfplatz gebracht werden, transportiert in einem Messerkorb, einem festen Behältnis (Gebinde) oder einem Messerklingenschutz.
- Einwegkopfbedeckungen (Ohren bedeckt) und Einwegschürzen werden zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden.

10. Allgemeine hygienische Weisungen
- Die Hygienevorschriften der Austragungsstätte (Händewaschen, Tragen von Uhren und Schmuck, mitnehmen von Esswaren und Getränken auf den Wettkampfplatz, Rauchverbot ausserhalb Raucherzonen etc.) sind einzuhalten.
- Alkohol und Drogenkonsum vor und während des Wettkampfes sind aus Sicherheitsgründen verboten.

11. Ausschluss an der Schweizer Meisterschaft
Die Teilnehmenden werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, bei:
- unwahren Angaben bei der Einteilung (siehe Punkt 4)
- unvollständiger Ausrüstung (siehe Punkt 9)
- Einwände gegenüber dem Juryurteil. Die Teilnehmenden haben kein Einspruchsrecht.
- begründetem oder offensichtlichem Verdacht, dass sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen. Zur Beurteilung kann die Sanität oder der Sicherheitsdienst beigezogen werden. Es darf ein Alkoholschnelltest durchgeführt werden, Grenzwert 0.5 0/00. Der Entscheid der Jury ist unanfechtbar.

12. Jury
Die Bewertung wird von unabhängigen Juroren vorgenommen. Ihre Entscheide sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es werden keine ausgefüllten Bewertungsblätter abgegeben.

13. Siegerehrung – Preise
Am Ende des Wettbewerbs findet eine Rangverkündigung mit Siegerehrung statt. 1. Preis pro Kategorie, CHF 1‘200.00, 2. Preis CHF 800.00, 3. Preis CHF 600.00, 4. -8. Preis je CHF 100.00 und 9.-16. Rang je CHF 50.00 in bar. In allen Kategorien erhält der Sieger einen Wanderpreis.
Firmenwertung: Preise: 1. Rang Fr. 1200.00, 2. Rang Fr. 800.00, 3. Rang Fr. 600.00

14. Versicherung
Die Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

15. Wanderpreis
- Der Wanderpreis bleibt bis zur nächsten Meisterschaft im Besitze des Gewinners.
- Der aktuelle Schweizermeister ist in dieser Zeit für den Wanderpreis verantwortlich, bei Verlust oder Beschädigung übernimmt er die Ersatz- oder Reparaturkosten.
- Die Kosten der Gravur werden durch den VFdM übernommen.
- Der Wanderpreis muss vom Gewinner unaufgefordert an die nächste SM mitgebracht werden.
- Wer in einer Kategorie den Wanderpreis dreimal ohne Unterbruch, oder fünfmal gewonnen hat, wird dessen definitiver Besitzer.

16. Datenschutz
Mit der Teilnahme an der Meisterschaft, bin ich mit der Veröffentlichung von Foto- und Filmaufnahmen aus der Veranstaltung einverstanden.

Zürich, Januar 2023

Roland Lienhard
Präsident
Verein Freunde der Metzgerschaft

Daniel Strub
Chef der Jury

Qualitätsbeurteilung | Kriterien

Kriterien
1. keine Knochen und Knorpel an der ausgebeinten Schulter
2. keine Schnitte und Stiche im Fleisch
3. kein Fleisch am Knochen (mit Ausnahme der Knochenhaut am Schulterblatt)
4. kein Fleisch am Knorpel
5. Unterarmknochen (Radius+Ulna) und Oberarmknochen (Homerus) im Ellbogengelenk trennen (nicht aneinander)

Kriterien	**Stufe 1** gut - keine Zeitstrafe	**Stufe 2** Zeitstrafe	**Stufe 3** Zeitstrafe
Knorpel im Fleisch **Kriterium 1**	0 Knorpel	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe
Schnitte und Stiche **Kriterium 2**	keine Stiche und Schnitte	pro Stich und Schnitt bis 1 cm Tiefe = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Stich und Schnitt grösser als 1 cm Tiefe = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knochen **Kriterium 3** Fleisch am Knorpel **Kriterium 4**	kein bis sehr wenig Fleisch am Knochen (Ausnahme Knochenhaut) kein bis sehr wenig Fleisch am Knorpel	pro Knochen mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe pro Knorpel mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Knochen mit Fleisch: viel sichtbares Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe pro Knorpel mit Fleisch: Schlempenweise, viel Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
Unter- und Oberarmknochen trennen **Kriterium 5** Bei Erreichung der Zeitlimite:	getrennt	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe Pro nicht fertig herausgelöstem Knochen = 100 Sekunden Zeitstrafe
ACHTUNG Kat. Lernende Knochenhaut Schulterblatt	Knochenhaut ganz	Knochenhaut < 1/3 verrissen = 10 Sekunden Zeitstrafe	Knochenhaut > 1/3 verrissen = 50 Sekunden Zeitstrafe

– Der Fleischlappen auf dem Bug muss vom Schulterfilet zur dicken Schulter hinweg gelöst werden.
– Die Knochenhaut, die vom Röhrenknochen weggelöst werden kann, gilt nicht als Knorpel.
– Flexen und Sehnen müssen nicht entfernt werden!
– Die Knochenhaut beim Schulterblatt gilt nicht als Fleisch am Knochen.
– Die Knochenhaut („Hütli“) muss nicht ganz sein, ist kein Kriterium. (Ausnahme Kat. Lernende)
– s.a. www.verein-fdm.ch

Zürich, Februar 2020

Roland Lienhard
Vize-Präsident
Verein Freunde der Metzgerschaft

Daniel Strub
Chef der Jury

Règlement du concours | www.verein-fdm.ch
Championnat Suisse de désossage

1. Admission
Tous les employés occupés dans l'industrie de la viande en Suisse et dans la Principauté de Liechtenstein sont admissibles après inscription écrite et paiement des frais d'inscription de CHF 30.00. Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

2. Inscription
- L'inscription doit se faire par écrit.
- La date limite d'inscription est inscrite sur le formulaire d'inscription actuel et est contraignante.
- Les changements sont possibles jusqu'à 14 jours au plus tard avant l'événement. Les changements ultérieurs seront facturés CHF 20.00 par participant(e).
- L'inscription dans plusieurs catégories entraînera la disqualification.

3. Travaux du concours
Les participants ont trois épaules de porc avec jarret à désosser (cinq dans la petite et la grande finale). Les travaux finis sont évalués selon les critères suivants:
- Vitesse (temps en secondes)
- État qualitatif de l'épaule finie (découpes, perforations du muscle, propreté de l'os / du cartilage, cartilage dans la chair). Les écarts donneront lieu à des pénalités de temps.
- > cf. photos sur www.verein-fdm.ch

4. Catégories
- Les participants sont répartis en cinq catégories:
- Apprentis (le moment de l'inscription est déterminant)
- Bouchers
- Employés à la chaîne
- Bouchers administratifs (ne travaillent plus avec le couteau, tâches administratives ou de bureau)
- Seniors, dès 55 ans

4.1 Prix d'entreprise
Une équipe de 4 participants de la même entreprise. La confirmation de l'entreprise doit être annexée à l'inscription. Les participants représentent les catégories suivantes:
- 1 Boucher ou employé à la chaine
- 1 Apprenti
- 1 Boucher administratif
- 1 Senior

Par entreprise, plusieurs inscriptions sont possibles.

Les membre d'équipe ne peuvent pas être changés, les inscriptions sont valables (avec exception d'absences, auquel cas une inscription tardive est possible à l'accueil du Welcomedesk).

A la fin, la somme de tous les résultats du tour de qualification compte. L'entreprise qui est la plus rapide gagnera. Pas de frais supplémentaire de participation.

5. Déroulement du concours
Les participants sont divisés en cinq catégories (au moins 16 participants par catégorie):
- Tours préliminaires pour déterminer les 16 finalistes par catégorie
- Huitièmes de finale (système de coupe, le premier contre le dernier du tour préliminaire)
- Quarts de finale (système de coupe, selon tableau)
- Demi-finale (système de coupe, selon tableau)
- Petite finale pour la 3e et la 4e place, et grande finale pour la 1re et la 2e place

Pour des raisons organisationnelles, le temps est stoppé après 12 minutes de désossage lors des tours de qualification. Une pénalité de temps de 100 secondes sera ajoutée par os pas entièrement détaché (évaluation de la qualité: critère 5, niveau 3).
L'attribution des épaules s'effectue au hasard, toujours selon un rapport de 2:1, épaule gauche ou droite.

6. Début de la compétition
- Les épaules ne doivent pas être préparées, p. ex. le couvert ne doit pas avoir été détaché à l'avance. Exception: le cartilage sur l'omoplate peut être coupé. Le jury se réserve le droit d'échanger les épaules.
- Un seul couteau est présent sur la table. Ce dernier ne peut être manipulé qu'après le signal du départ.
- Le chronomètre démarre une fois que le président du jury a donné le signal de départ.

7. Fin de la compétition
- Le chronomètre est arrêté lorsque le/la participant(e) pose son couteau.
- Ensuite, le/la participant(e) se retire de la table et n'a plus le droit de toucher ou modifier les épaules.
- Tous les os et cartilages sont à mettre dans le conteneur attribué au/à la participant(e) (contrôle et décision par un membre du jury et le/la président(e) du jury). En cas de non-respect, une pénalité de temps de niveau 3 de 50 secondes pour acte antisportif sera infligée.

8. Classement en cas d'égalité de temps dans l'ordre suivant
- Durée de désossage pur plus courte
- Moins de pénalités de temps: niveau 3, puis niveau 2, puis niveau 1

9. Équipement personnel
- Pour se protéger, chaque participant(e) doit impérativement porter et avoir les équipements suivants:
- Gants et tablier de désossage
- Vêtements professionnels (veste et pantalon)
- Chaussures de travail (chaussures solides, de préférence avec embout en acier)
- Couteau selon le règlement, le test de la lame de couteau à l'aide d'un calibre pour couteaux par un membre du jury est décisif.
- Quatre couteaux au maximum sont autorisés, le transport se fait dans un panier à couteaux, un récipient solide (conteneur) ou un protège-lame de couteau.
- Des couvre-chef jetables (oreilles couvertes) et tabliers jetables seront fournis et devront être portés.

10. Instructions générales d'hygiène
- Les normes d'hygiène du site de la compétition (lavage des mains, port de montres et de bijoux, apport d'aliments et de boissons sur le site de la compétition et interdiction de fumer en dehors des zones fumeurs désignées, etc.) doivent être strictement respectées.
- La consommation d'alcool et de drogues avant et pendant la compétition est interdite pour des raisons de sécurité.

11. Exclusion du Championnat suisse
Les participants seront disqualifiés de la compétition en cas:
- de fausses déclarations lors de la classification dans la catégorie (voir point 4),
- d'équipement incomplet (voir point 9),
- d'objections aux décisions du jury (les participants n'ont aucun droit d'appel),
- de soupçons justifiés ou évidents qu'ils sont sous l'influence d'alcool ou de drogues. Le service médical ou de sécurité peut être consulté pour juger de la situation. Un test d'alcoolémie rapide peut être effectué (limite: 0,5 ‰). La décision du jury est sans appel.

12. Jury
L'évaluation sera effectuée par des juges indépendants. Leurs décisions sont définitives. Tout recours aux tribunaux est exclu. Aucune feuille de résultat remplie ne sera délivrée.

13. Prix et remise des prix
Une cérémonie de remise des prix a lieu à la fin de la compétition. 1er prix par catégorie: CHF 1200.00, 2e prix: CHF 800.00, 3e prix: CHF 600.00, du 4e au 8e prix: CHF 100.00 chacun(e), et de la 9e à la 16e place: CHF 50.00 chacun(e). Une coupe est remise au vainqueur dans toutes les catégories. Prix d'entreprise: 1er prix 1200.00, 2e prix 800.00, 3e prix 600.00

14. Assurance
L'assurance relève de la responsabilité des participants. L'organisateur exclut toute responsabilité.

15. Coupe
- La coupe reste en possession du vainqueur jusqu'au Championnat suivant.
- Le champion de Suisse actuel est responsable de la coupe durant toute cette période. En cas de perte ou de dégradation, il prend en charge les coûts de remplacement ou de réparation.
- Les coûts de la gravure sont à la charge de la VFdM.
- Le vainqueur doit spontanément rapporter la coupe au Championnat de Suisse suivant.

16. Protection des données
En participant au Championnat, j'accepte la publication de photos et de vidéos de la manifestation.

Zurich, janvier 2023

Roland Lienhard
Président
Association des amis de la boucherie

Daniel Strub
Chef du jury

Jugement de qualité | critère

Critères
1. pas d'os et cartilage à l'épaule déssosé
2. pas de coupe ou coupure dans la viande
3. pas de viande à l'os (à l'exeption du périoste de l'omoplate)
4. pas de viande au cartilage
5. Les os du bras inférieur (radius+ulna) et l'os du bras supérieur (humérus) doivent être séparés (pas ensemble)

Critères	**degré 1** bien - pas de pénalisation de temps	**degré 2** pénalisation de temps	**degré 3** pénalisation de temps
Cartilage dans la viande **Critère 1**	0 cartilage	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps
Coupe ou coupure profonde **Critère 2**	pas d'entaille ou de coupure profondes	par coupure ou coupe jusqu'à 1 cm que 1 cm = 10 secondes de pénalisation de temps	par coupure ou coupe plus profonde = 50 secondes de pénalisation
Viande à l'os **Critère 3** Viande au cartilage **Critère 4**	aucune ou très peu de viande à l'os os (exeption périoste) aucune ou très peu de viande au cartilag	par os avec viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps par cartilage avec la viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par os avec viande: viande très visible = 50 secondes de pénalisation de temps par viande au cartilage: Excessivement de viande = 50 secondes de pénalisation de temps
radius+ulna et Humérus séparés **Critère 5** Arrivé à la limite du temps:	séparé	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps Par os pas intégralement désossé terminé = 100 sec de pénalités
ATTENTION cat. Apprentis Périoste de l'omoplate	périoste entier	périoste < déchirer 1/3 = 10 secondes de pénalisation de temps	périoste < déchirer 1/3 = 50 secondes de pénalisation de temps

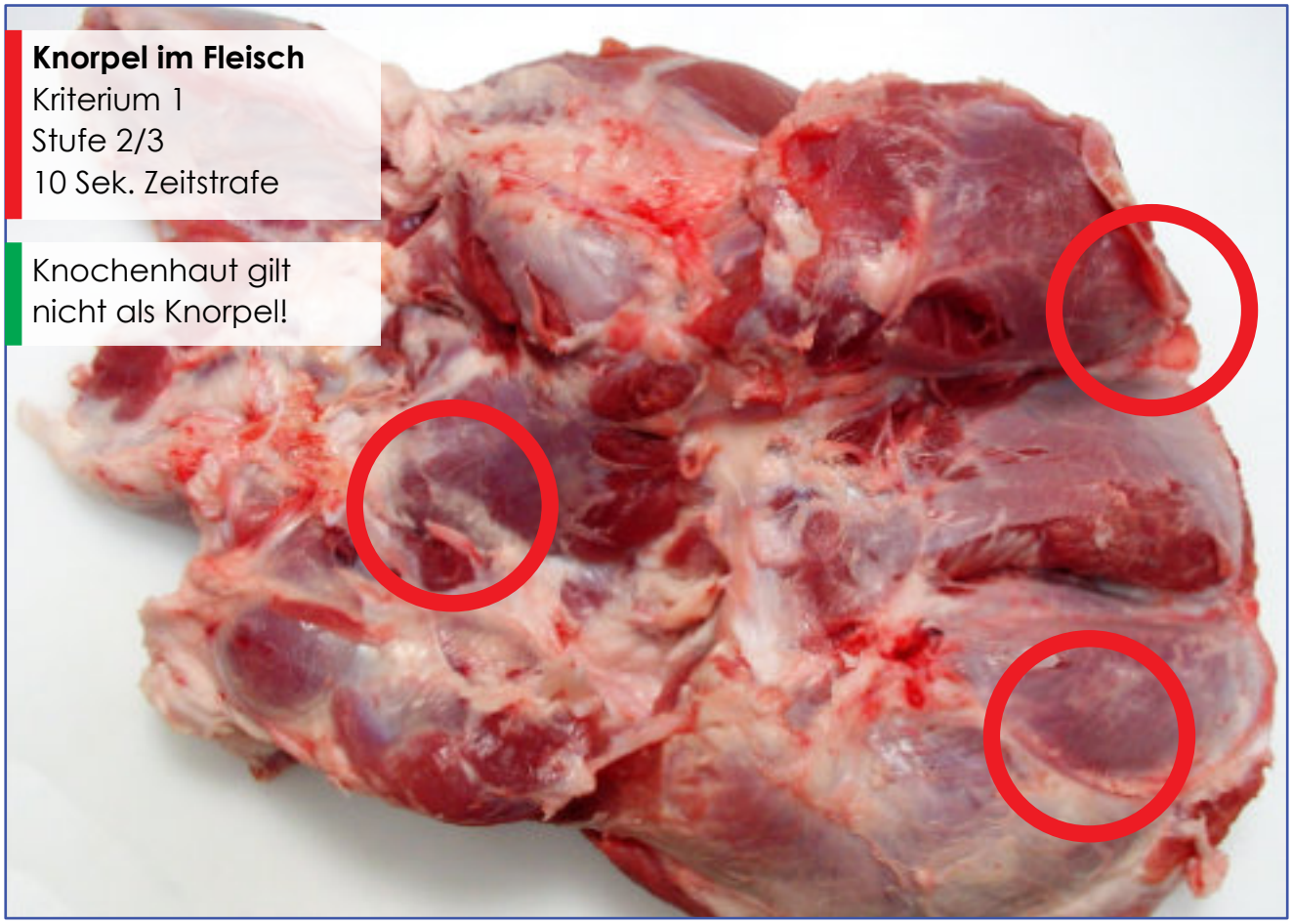
– Le couvert du gras d'épaule doit être dégagé depuis le filet d'épaule contre l'épais d'épaule
– Le périoste de l'os long doit pouvoir être enlever, ne compte pas comme cartilage.
– Tendons et nerfs ne doivent pas être enlevés!
– Le périoste de l'omoplate ne compte pas comme viande à l'os.
– Le périoste ne doit pas être entier. Ce n'est pas un critère. (exeption cat. apprenants)

Zurich, février 2020

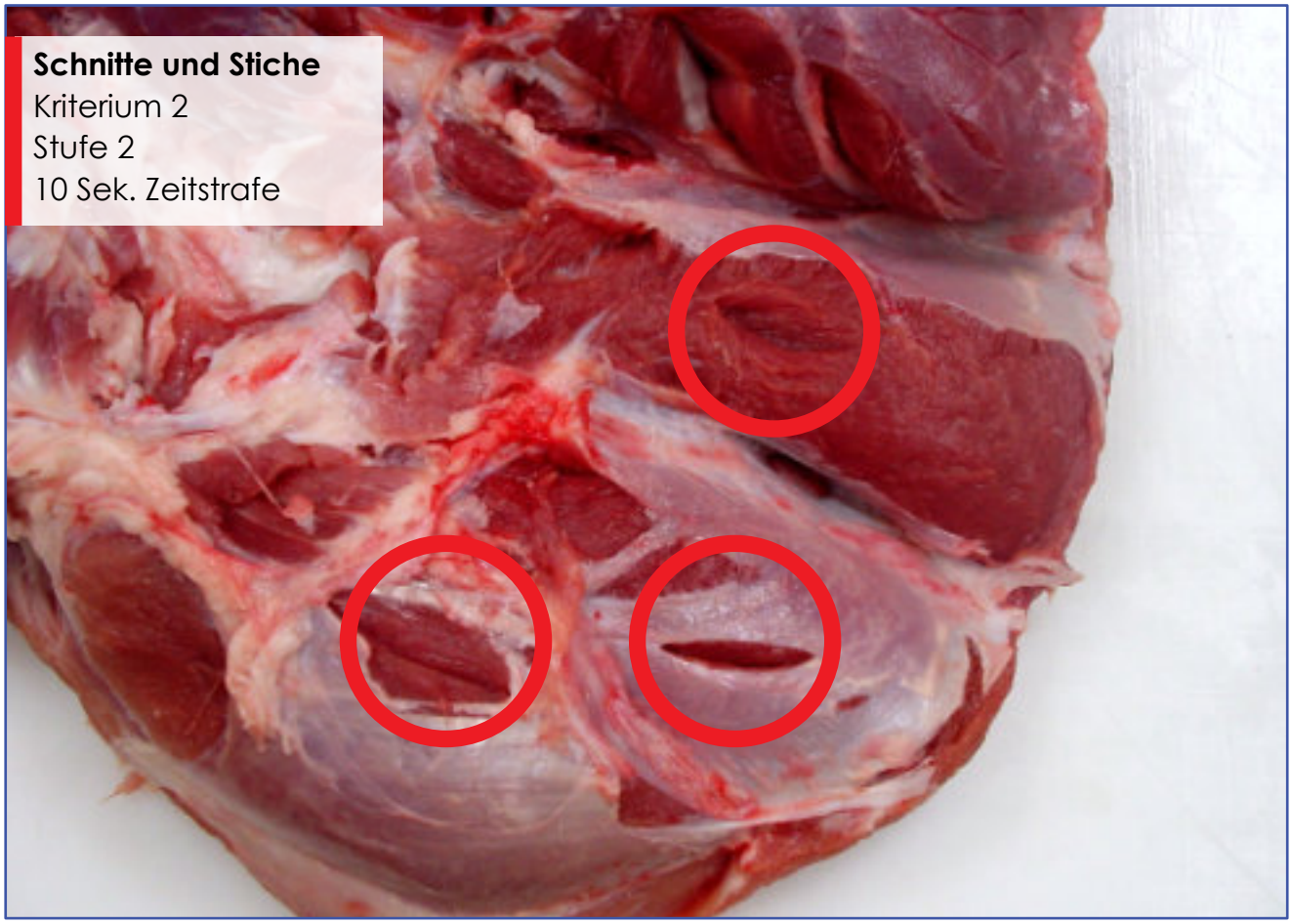
Roland Lienhard
Président
Verein Freunde der Metzgerschaft

Daniel Strub
Chef der Jury

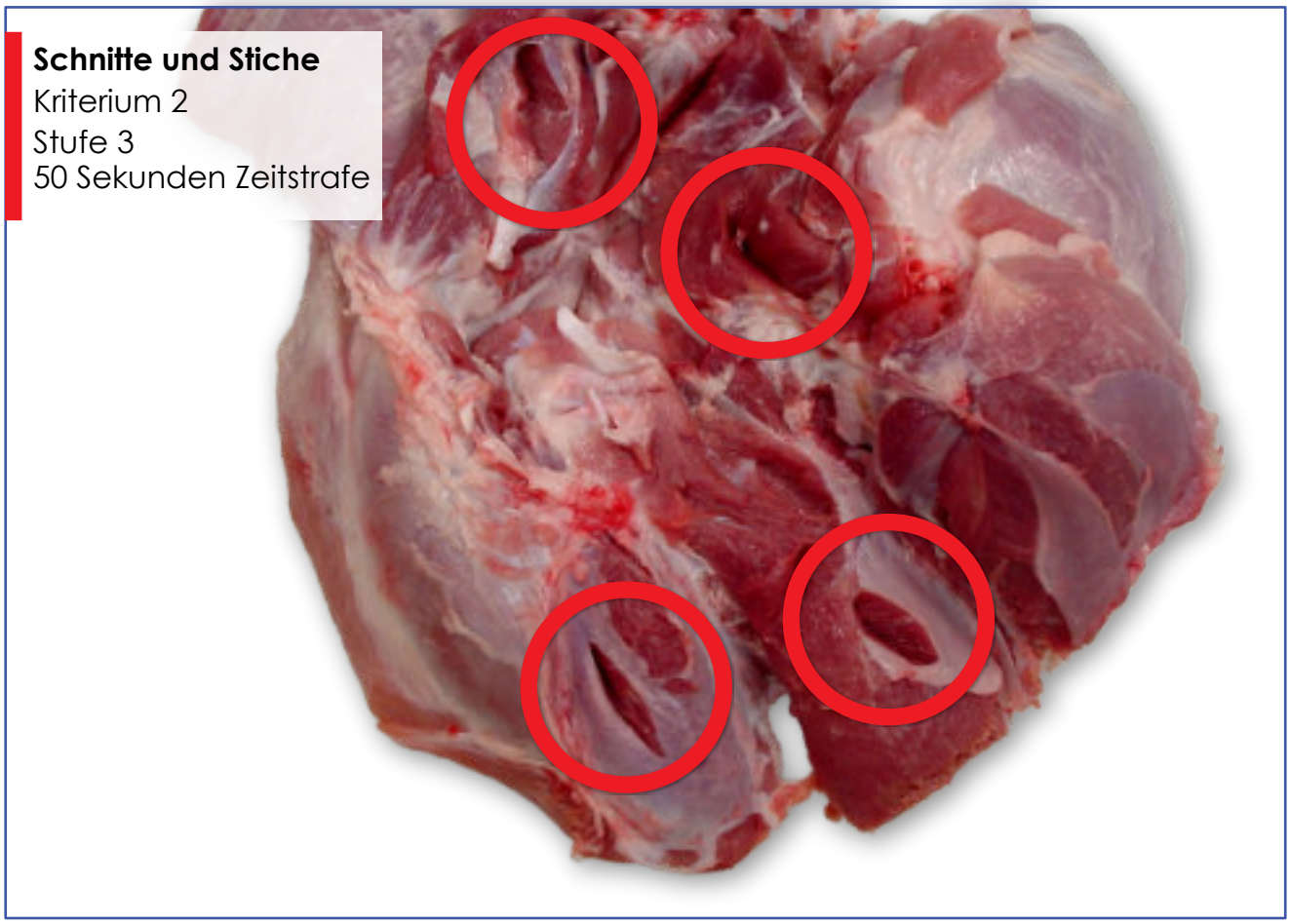
Knorpel im Fleisch



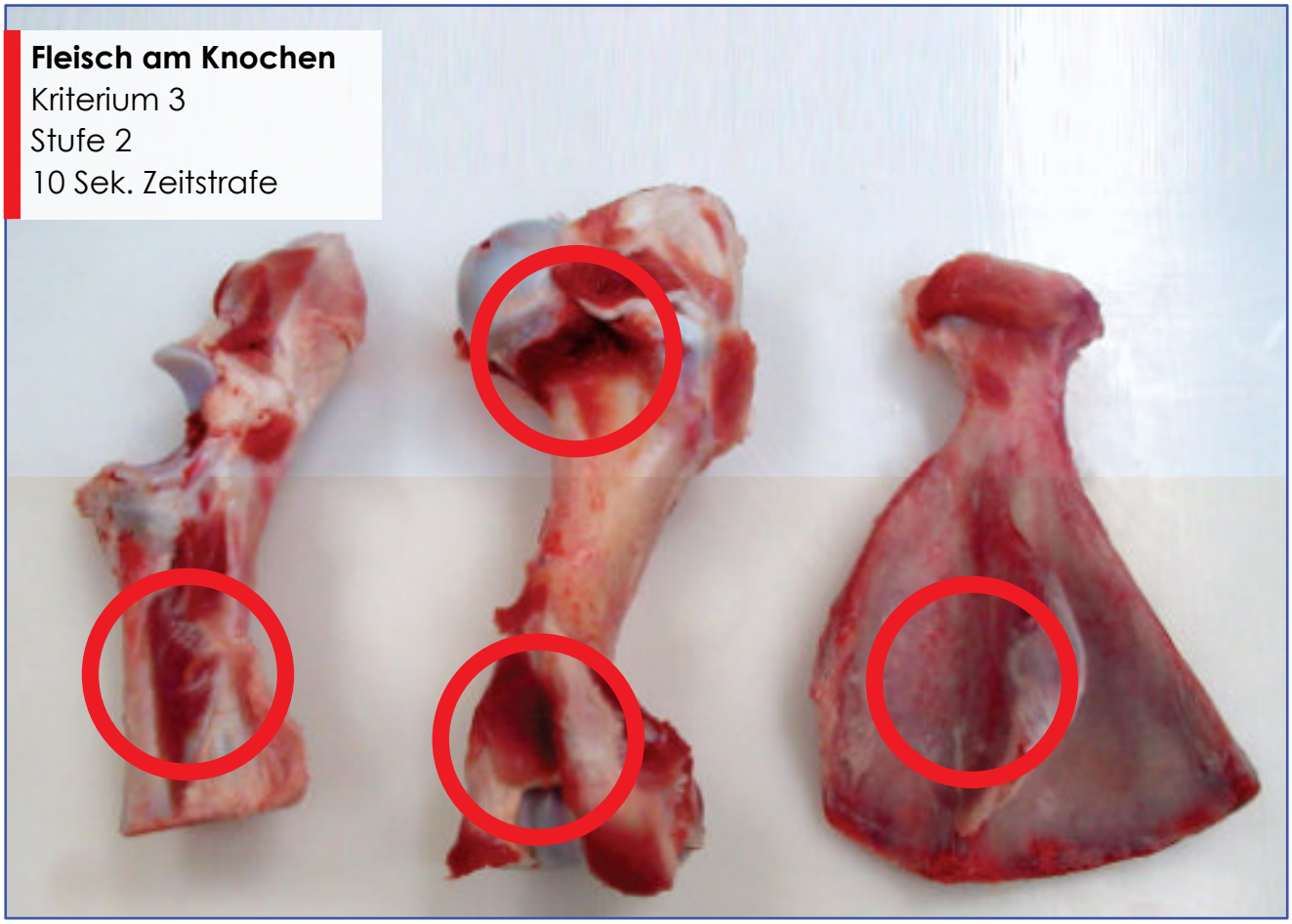
Schnitte und Stiche



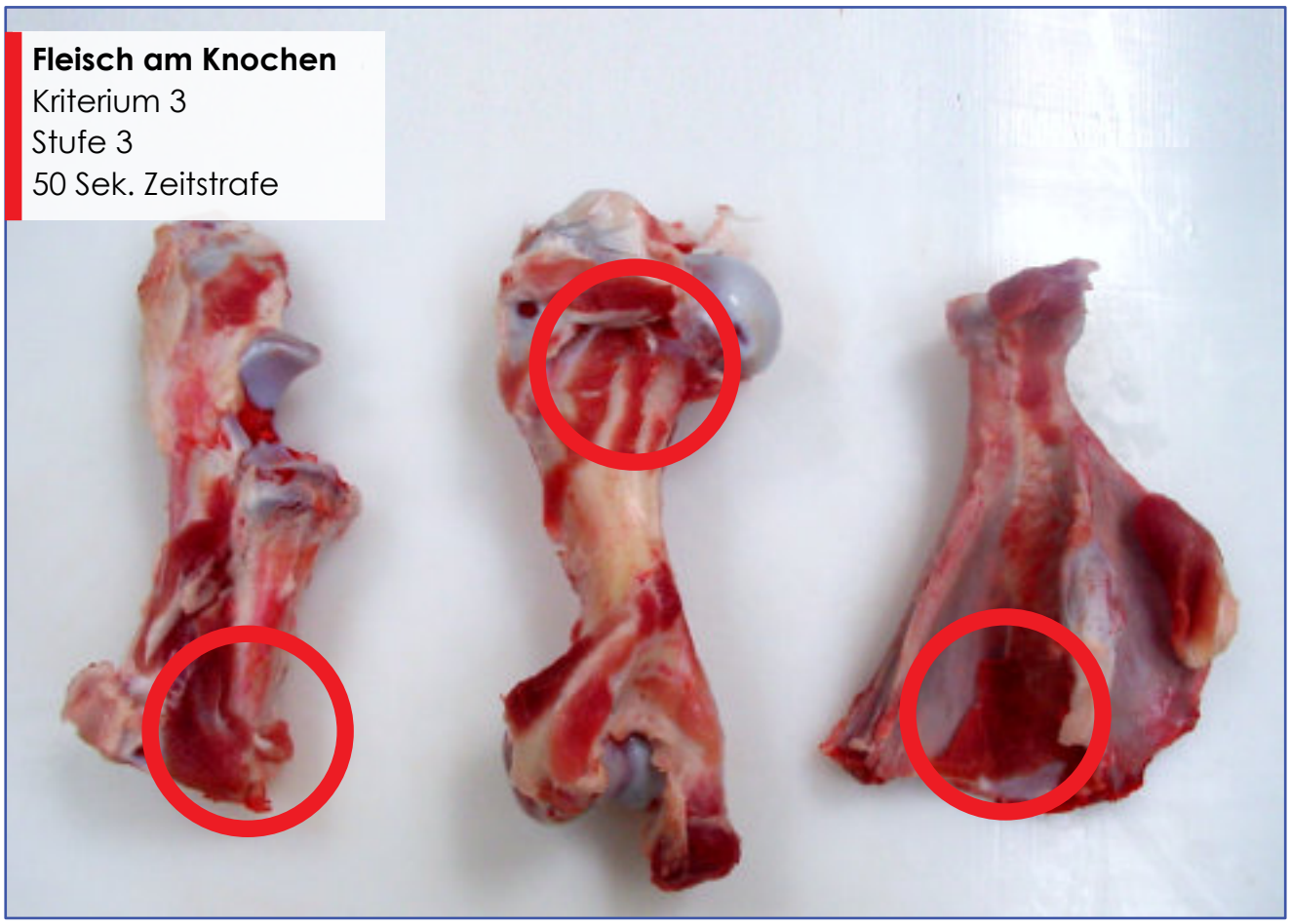
Schnitte und Stiche

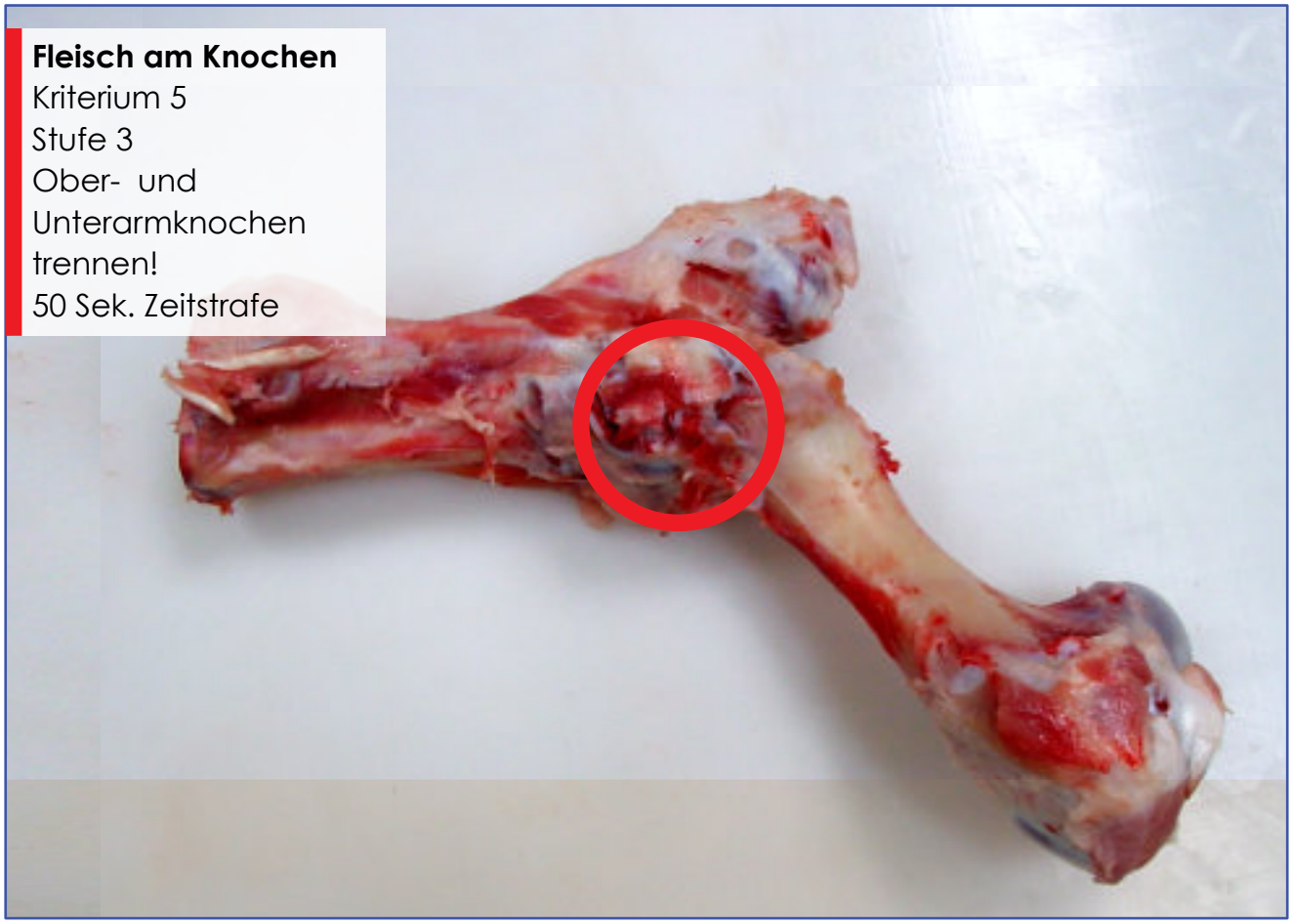


Fleisch am Knochen



Fleisch am Knochen





Fleisch am Knorpel

Fleisch am Knorpel