Erfolg für die Ausbildung im Metzger-Handwerk

Beitrag

Das Butcher Wolfpack hat den Weltmeistertitel bei der World Butchers‘ Challenge 2022 in Sacramento (USA) gewonnen. Das Bayerische Metzgerhandwerk gratuliert zu dieser sensationellen Leistung. Landesinnungsmeister Konrad Ammon: „Das ist nicht nur ein Sieg für die Mannschaft, sondern ein Erfolg für unser Handwerk.“

Das Team um Kapitän Dirk Freyberger (Nürnberg), Michael Moser (Landsberg/ Lech), Matthias Endraß (Bad Hindelang), Katharina Bertl (Landsberg/ Lech), Jürgen Reck (Möhrendorf) und Jörg Erchinger (Berlin) trat am Samstagvormittag im Golden 1 Center Sacramento, in dem sonst die US-Basketballmannschaft der Sacramento Kings spielt, gegen die Teams aus dreizehn anderen Nationen an. Darunter namhafte Gegner aus Irland, Neuseeland, Australien, Frankreich, Italien oder den USA. Seit 2019 hat sich das Team auf diesen Tag vorbereitet.

Pandemiebedingt musste der Wettkampf immer wieder verschoben werden. In diesem Jahr sollte es endlich gelingen. In der vorgegebenen Zeit von dreieinhalb Stunden mussten u.a. ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein ganzes Lamm und fünf Hähnchen zerlegt und zu Produkten verarbeitet werden. Hochleistungssport würden Fachleute dazu sagen. Unter dem Motto „Oktoberfest“ wurden unter einem kleinen Festzelt Steaks, Braten, Spezialitäten und Cuts präsentiert. Ein Bratenspieß drehte sich im Zelt und sogar einen kleinen Ofen hatte das Team dabei, um direkt vor Ort einen Leberkäs zu backen. Im Anschluss wurden die Produkte von 14 Kampfrichtern bewertet und teilweise verkostet.

Im Sacramento Memorial Auditorium wurden am Sonntagabend (Ortszeit) in einem würdigen Rahmen die Sieger verkündet. Neben der Gesamtleistung wurden auch 4 verschiedene Produktkategorien bewertet. Auch von diesen konnte das Team allein drei Siege für sich verbuchen, u.a. für die „Weltbeste Rindfleisch- Wurst“ und für die „Weltbeste Gourmet Wurst“. Teammitglied Michael Moser wurde zudem in das All Star Team der Metzger-WM gewählt.

Als dann als Sahnehäubchen noch der Sieg für das deutsche Team in der Gesamtwertung verkündet wurde, brachen in der Hauptstadt Kaliforniens alle Dämme und die Arena versank in einem schwarz-rot-goldenen Fahnenmeer.

„Das gesamte Team hat auf den Punkt die perfekte Leistung abgerufen. Dass uns in dieser bewegten Zeit ein solcher Triumph gelungen ist, macht mich unfassbar stolz. Hinter diesem Erfolg steckt sehr viel Arbeit. Ich danke allen, die das möglich gemacht haben, allen voran unseren Sponsoren, allen Unterstützern und unseren Familien“, so Teamkapitän Dirk Freyberger, der nach der Siegerehrung sichtlich bewegt war.

Auch Teammanager Werner Braun aus Wiedenzhausen ließ seinen Emotionen freien Lauf. „Dieser Sieg bedeutet so viel für unser deutsches Metzgerhandwerk, ich kann es noch nicht glauben, dass uns das gerade gelungen ist.“, so Braun mit Tränen in den Augen. Auch der Nachwuchs zeigte im Rahmen der Metzger-WM sein Können. Hier gelang den Deutschen ein weiterer Erfolg. Nachwuchs-Metzger Fabian Schüttler (Kategorie „Bester Auszubildender“) holte den Vizeweltmeistertitel nach Deutschland. Katharina Endraß-Lacher (Kategorie „Bester Geselle“) verpasste den Sprung auf das Treppchen in ihrer Kategorie trotz einer herausragenden Leistung und als einzige Frau im Teilnehmerfeld nur um Haaresbreite.

Bericht und Fotos: Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

Kategorie

1. Leitartikel

Schlagworte

1. Ausbildung

2. Bayern
3. Metzger
4. USA