



Nachwuchstalente des Fleischerhandwerks treffen sich auf der IFFA

Frankfurt am Main, 2. Mai 2019. Die IFFA 2019 wird, insbesondere, was den Bereich um den Stand des Deutschen Fleischer-Verbands in Halle 12 angeht, während der ganzen Messezeit ein Treffpunkt des nationalen und internationalen Fleischernachwuchses werden. Vor allem wird die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf der IFFA erstmals mit einem eigenen Bereich auf dem Stand des Deutschen Fleischer-Verbandes präsent sein. Dort und im Rahmen der Wettbewerbe und Sonderschauen werden die Nachwuchstalente in ihren roten Jacken Flagge zeigen.

Wer den Kontakt zur Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks aufnehmen möchte, der wird sie an ihrem Stand gegenüber des DFV-Wettbewerbsgeländes finden, insbesondere am Montagnachmittag, denn dann werden dort die neuen Mitglieder feierlich in die Mannschaft aufgenommen.

Internationale Kontakte zu jungen Berufskollegen aus ganz Europa werden mit Sicherheit aber schon am Wochenende geknüpft, denn am 4. und 5. Mai 2019 findet in auf dem Wettbewerbsgelände die Europameisterschaft des Fleischerhandwerks, statt. Die besten Nachwuchsfleischerinnen und -fleischer aus Österreich, der Schweiz, den Niederlanden, Frankreich, Großbritannien und eben Deutschland treten an den zwei Tagen in sieben Wettbewerbsdisziplinen gegeneinander an.

Neben handwerklichem Geschick und Können sind von den Teilnehmern vor allem Ideenreichtum und Kreativität gefragt, um bei den vielfältigen Aufgaben möglichst viele Punkte sammeln zu können. Denn vom Ausbeinen einer Rinderschulter bis zur „Überraschungsdisziplin Aus Europas Regionen“, bei der die jungen Nachwuchstalente bis zur letzten Minute nicht wissen, was sie eigentlich erwartet, deckt der anspruchsvolle Wettbewerb alle Tätigkeitsbereiche des modernen europäischen Fleischerhandwerks ab.

Ebenfalls ganz im Zeichen des Berufsnachwuchses steht der IFFA-Mittwoch, der 8. Mai, an dem der große Berufsschulwettbewerb „Fleischerklassen zeigen in ihr Können“ auf dem Areal des DFV ausgetragen wird. In diesem Jahr treten über zwanzig Zweier-Teams von einem Dutzend Berufsschulen gegeneinander an, erstmalig ist auch ein Team einer Fleischerschule aus Belgien mit am Start.

Jedes Team muss in nur zwei Stunden 16 Teile Fingerfood, eine Grillplatte und ein küchenfertiges Erzeugnis herrichten und präsentieren. Spannung und gute Stimmung sind auch an diesem Tag garantiert, denn während des Wettbewerbes aber vor allem bei der Siegerehrung werden die Mannschaften, wie beim Internationalem Wettbewerb am Wochenende vorher, von ihren mitgebrachten Fanclubs leidenschaftlich unterstützt.