



Christoph Droste bei der Zerlegung des Rinderviertels.

Stolz auf Enkel

Fleischerhandwerk: Innung Olpe hat Nase vorn

Olpe/Arnsberg. Die mit Gut abgeschlossene Praktische Gesellen- oder Abschlussprüfung war der Türöffner. Hatten die Jungfleischerhandwerker zudem das 25. Lebensjahr noch nicht vollendet, wurden sie eingeladen, am Leistungswettbewerb teilzunehmen.

Die Innungssieger konnten im Kammerwettbewerb gegen die Besten aus anderen Innungen antreten. Entsprechende Ausscheidungen für das Fleischerhandwerk fanden kürzlich in Münster statt. Für die Kammerbesten geht es weiter im Landeswettbewerb.

Im Fleischerhandwerk hatten die Innung Olpe die Nase vorn und stellte den Kammerwettbewerbssieger Christoph Droste aus Olpe siegte vor seinen Mitbe-

werbern aus den Innungen Siegen, Hochsauerland und Märkischer Kreis. Es galt zunächst, ein Rinderviertel fein zu zerlegen und die Zuschnitte sortiert zu präsentieren. Als nächste Aufgabe musste ein Rinderrollbraten bratfertig hergestellt werden. Als küchenfertiges Gericht stand ein „Krüstchen“ nebst Beilagen auf dem Programm. Last but not least brillierte der Olper mit einer Grillplatte, bestehend aus diversen Fleischsorten. „Die Teilnahme an überbetrieblichen Berufswettbewerben ist in unserer Familie Programm und wir alle sind ganz besonders stolz, dass mein Enkel Christoph die Familientradition fortsetzt“, so Bernhard Hengstebeck, Obermeister der Fleischerinnung des Kreises Olpe.