



[30.10.2010]

Zweitägiger Workshop im ZAWM Eupen

Hochkarätige Fachleute und innovative Produkte

Von Elli Brandt

Eupen

Metzger sein, das heißt längst nicht mehr, nur mit blutigen Fleischteilen hantieren. Aufwendige Feinarbeit und Kreativität sind gefragt. Wie sehr das Metzgerhandwerk im Wandel ist, das bewies ein zweitägiger Workshop im ZAWM Eupen, und anschließend wurden die beeindruckenden Ergebnisse präsentiert.

Zwei Büffets von Raum füllender Länge, einmal Köstlichkeiten für den ersten Hunger, in der anderen Raumhälfte sättigende warme Gerichte. Und Desserts gab es natürlich auch in großer Auswahl.

Eifelringe

Angehende Fleischfachverkäuferinnen, Fertiggerichtzubereiter und Metzger aus Eupen und Aachen hatten zwei Tage lang für die Büffetschau gearbeitet. Nun durften rund hundert Gäste, fast alle Fachleute aus Metzgerbetrieben in Aachen und Eupen, das Resultat genießen: Salate mit geheimnisvollen Namen, wie Indian Summer, mal asiatisch angehauchte Häppchen, mal Vorfreude auf Weihnachten weckende. Die Gaumenfreuden auf dem warmen Büffet trugen Namen, wie Lammröllchen Brasil, Schlemmertasche vom Rind oder Nikolaussäckchen mit Hackbratenfüllung.

Die angehenden Metzgermeister aus Aachen und Eupen präsentierten ihre deutsch-belgische Meisterkreation, die Eifeldringe: zwei ineinander verschlungene Mettwürste. Die eine grob, die andere fein. »Die feine deutsche delikate mit einem Schuss Riesling, die belgisch exzellente mit einem Schuss Leffe Blonde«, stellten Thomas Conrads aus Aachen und Alexander Klein das Meisterwerk vor. Nicht nur das Rezept, sondern auch gleich das passende Marketingkonzept hat die belgisch-deutschen Fleischer-Meisterschule Eupen kreiert. »Der Snack symbolisiert, ähnlich wie bei Eheringen, menschliche Zusammengehörigkeit, nicht nur zwischen Nationen sondern auch zwischen den Kulturen und Regionen Europas.« Und »der Snack der verbindet« schmeckt auch hervorragend, wie sich die Gäste überzeugen konnten. Nur gibt es ihn leider bisher weder in einer Metzgerei in Eupen noch in Aachen zu kaufen. Was nicht ist, kann noch werden, hoffen die angehenden Meister. Denn innovative Produkte stehen hoch im Kurs. »In Zukunft wird es für die Fleischer- und Metzgerbetriebe immer wichtiger, durch innovative Produkte, hohe Qualität und kundennahen Service zu überzeugen«, heißt es im ZAWM Eupen.

Eine Veranstaltung, die eine Fülle neuer Idee bringt und hochkarätige Fachleute, die Workshops leiten – »die Idee dazu hatten wir schon seit einigen Jahren im Kopf«, so Wolfgang Flachs, ZAWM-Lehrer und Obermeister der Fleischerinnung Aachen Stadt. Während der Internationalen Fleischerfachausstellung in



Angehende Fleischfachverkäuferinnen, Fertiggerichtzubereiter und Metzger aus Eupen und Aachen hatten zwei Tage lang für die Büffetschau gearbeitet.



Thomas Conrads aus Aachen und Alexander Klein (links) aus Eupen stellten die Eifeldringe vor.

Frankfurt wurden entsprechende Kontakte geknüpft, erzählt Linda Campo, Weiterbildungskordinatorin im ZAWM Eupen.

Harte Arbeit

In Kooperation mit dem Gewürzhersteller Raps aus Süddeutschland, der Firma Bizerba, die Waagen und Aufschnittmaschinen macht, und der Handwerkskammer Aachen wurde die Idee verwirklicht. Hochkarätige Trainer und Referenten stellten die beiden Firmen. Die Lehrlinge wurden mit dem Workshop überrascht. Zwei Tage lang richtig hart arbeiten, unter Zeitdruck hieß es für sie. »Die Auszubildenden haben beispielhaft mitgemacht«, lobte Michael Adam von der Firma Raps.

© GRENZ-ECHO 2010 [Quelle: <http://www.grenzecho.net/>]