



Samstag, 14. Mai

09:00	1. Wettbewerbstag - Qualifikationswettbewerbe European Skills
09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
11.00 - 15.00	„Deutsche Wurstkultur“ - Technologien, Rezepte, Gewürze
15.30 - 17.00	American Association of Meat Processors (AAMP) Beef Jerkey, Beef Sticks and traditionell U.S. Beef Cuts

Sonntag, 15. Mai

09:00	2. Wettbewerbstag - Qualifikationswettbewerbe European Skills
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
11.00 - 15.00	„Deutsche Wurstkultur“ - Technologien, Rezepte, Gewürze
15.00 - 16.30	American Association of Meat Processors (AAMP) Beef Jerkey, Beef Sticks and traditionell U.S. Beef Cuts

Montag, 16. Mai

09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
10:00	Internationaler Qualitätswettbewerb für Wurst
10.30 - 13.00	Wie wird geprüft? – Produktprüfung zum Mitmachen
13.00 – 15.00	„Deutsche Wurstkultur“ - Technologien, Rezepte, Gewürze
15.00 - 16.30	American Association of Meat Processors (AAMP) Beef Jerkey, Beef Sticks and traditionell U.S. Beef Cuts
17.00 - 17.15	Pokalverleihung: Internationaler Qualitätswettbewerb für Wurst

Dienstag, 17. Mai

09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
10:00	Internationaler Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern
10:00	Großer Preis der besten Würstchen
10.30 - 14.00	Wie wird geprüft? – Produktprüfung zum Mitmachen
14:00 - 15.00	Preisverleihung: DFV/ AAMP Quality Competition for Sausage and Ham
15:00 - 17:00	„Deutsche Wurstkultur“ - Technologien, Rezepte, Gewürze
17:00	Pokalverleihung: Internationaler Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern
17:15	Pokalverleihung: Großer Preis der besten Würstchen

Mittwoch, 18. Mai

09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
10:00	Fleischerklassen zeigen ihr Können – Tag der Berufsschulklassen im Fleischerhandwerk
10:00	„Young Tastings“ – Qualitätswettbewerb für Azubis
15:00	Siegerehrung des Wettbewerbs „Fleischerklassen zeigen ihr Können“
15:30	Siegerehrung des Wettbewerbs „Young Tastings“
16.00 - 17.30	American Association of Meat Processors (AAMP) Beef Jerkey, Beef Sticks and traditionell U.S. Beef Cuts

Donnerstag, 19. Mai

09:00 - 18.00	Handwerkskunst – Kunst im Handwerk
09:00 - 18.00	„Go Young“- Nachwuchsgewinnung im Fleischerhandwerk
10:00	Internationaler Qualitätswettbewerb für Schinken
10.30 - 12.30	Wie wird geprüft? – Produktprüfung zum Mitmachen
13.00 - 14.30	American Association of Meat Processors (AAMP) Beef Jerkey, Beef Sticks and traditionell U.S. Beef Cuts
15:00	Pokalverleihung: Internationale Qualitätswettbewerb für rohen und gegarten Schinken
15:00	Überreichung Champion, Sonderpreise und Ehrenpokale durch den Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes