Stand in der Prüfungspause im Mittelpunkt des Begehrens: Die prämierte Fleischwurst der Fleischerei-Nachwuchskräfte aus der Berufsschule

„Fleischwurst ist Vertrauenssache“: Diese Weisheit gab es zu früheren Zeiten immer wieder zu hören – und sie hat nichts von ihrer Aktualität verloren. Fleischwurst herstellen, das bedeutet nicht einfach nur ein paar Zutaten in einen Topf zu werfen, umzurühren und das Ergebnis in einen Darm zu pressen. Hierfür sind eine gewisse Erfahrung, Fingerspitzengefühl, die Entscheidung, welche Zutaten wann und wie der Mischung zugegeben werden, die Beurteilung der Konsistenz, die genaue Kenntnis der technologischen Eigenschaften der einzelnen Bestandteile wichtig. Kurz gesagt – es ist eine komplexe Wissenschaft, die schließlich zu einem leckeren Ergebnis führt. Wie dem, das die Nachwuchskräfte der Beruflichen Schulen Gelnhausen bei der 4. Hessischen Fleischwurstmeisterschaft vorlegen konnten und für das sie mit dem ersten Platz im Sonderwettbewerb für Berufsschulen ausgezeichnet werden.

Die 30 Prüfer jedenfalls, die bei der Hessischen Fleischwurstmeisterschaft in Ober-Mockstadt ihr Urteil abgaben, waren vom hohen Niveau der eingereichten Probe mehr als angetan. „Runder Geschmack, angenehmer Biss, sehr schöne Farbe, keine Lufteinschlüsse“, war zu hören, wobei es dabei für die Bewertenden nicht blieb: Auf der Grundlage eines 50-Punkte-Prüfschemas wurden die äußere Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe und Zusammensetzung, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack einer genauesten Beurteilung unterzogen. Und so darf es nicht wundern, dass die neun Teilnehmer der Gelnhäuser Berufsschule mit einem erleichterten und begeisterten Lächeln auf die Mitteilung reagierten, dass sie neun weitere Berufsschulen in der Bewertung hinter sich lassen konnten. Sechs von ihnen haben nun auch ein Etappenziel auf ihrem persönlichen Karriereweg erreicht: Seine Abschlußprüfung hat Thorsten Sander (Fleischerei Globus Warenhaus Wächtersbach) nun in der Tasche, die Zwischenprüfung Christian Kauffeld (Metzgerei Kraut KG Freigericht), Kennetz Kurtz (Fleischerbetrieb Deuker GbR Sinntal), Christoph Lins (Fleischerei Frank Lins Schlüchtern), Christian Spieker (Metzgerei Stefan Weber GmbH Freigericht) und Tobias Strott (Fleischerei Weber Bad Soden-Salmünster). Das Erfolgsteam wurde verstärkt von den Berufsschülern des dritten Ausbildungsjahres Maik Erlenmaier (Metzgerei Albrecht Henzel Wächtersbach-Leisenwald), Fabian Lux (Metzgerei Bönsel Gebenhain-Crainfeld) und von Marius Zinkand (Fleischerei Der Ludwig Schlüchtern). Stolz auf das Ergebnis sind mit ihnen die Berufsschullehrer Kraina Zablotni, Eduard Schillung und Thomas Kramer sowie Fachpraxislehrer Reiner Schäddel.

Den Siegern stehen nach Abschluß ihrer Prüfungen zahlreiche Wege offen, denn der allgemeine Ernährungstrend geht nachweislich immer stärker dahin, Wert auf qualitativ hochwertige Produkte zu legen – gerade auch hinsichtlich des Nahrungsmittels Fleisch. Und so hat sich auch das Berufsbild deutlich gewandelt und umfasst heute eine umfangreiche Palette an Tätigkeiten. Sie reicht von der Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter, kontrollierter Herkunft, der anschließenden Veredelung bis hin zur Herstellung traditioneller Fleisch- und Wurstspezialitäten und zur Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für private Partys, Empfänge und Großveranstaltungen.

ATURDARM
Hülle für die Wurst
GEHA
Standardisierungs-systeme
Schwein:
Rind:
GIESSER MESSER

Sander

TURDARM
Hülle für die Wurst
Frag' mich!
BSG