

16. Leistungsvergleich der Südthüringer Fleischerjugend

Zum inzwischen sechzehnten Mal zeigten die Südthüringer Fleischerlehrlinge des 2. Lehrjahres ihre Fähigkeiten in Theorie und Praxis des Berufs.

Leistungsvergleiche sind am Staatlichen Berufsbildungszentrum Suhl/ Zella-Mehlis inzwischen gute Tradition. Sie bieten nicht nur Abwechslung zum Berufsschulalltag, sondern geben den Auszubildenden auch die Möglichkeit ihr Können zu beweisen.

Dementsprechend traten vom 28. bis 31.05.18 die Auszubildenden des zweiten Lehrjahres wieder zum praktischen Teil des Wettbewerbs an, nachdem sie in der vorhergehenden Woche ihre theoretischen Kenntnisse in der Fachmathematik, der Warenwirtschaft und der Technologie unter Beweis gestellt hatten.

Die Aufgaben entsprachen dem Ausbildungsstand und beinhalteten am ersten Tag die Herstellung von 3 kg Brüh- und Kochwurst, z.B. Römerbraten, Leberkäse, Kochsalami, Leberwurst oder Rotwurst nach eigenen Rezepten.

Am zweiten Tag waren Kreativität und Geschicklichkeit beim Herstellen von Fingerfood und Feinkostsalaten gefragt.

Die Produkte wurden anschließend von einer Jury, bestehend aus Fachleuten wie Herrn Wiegler, Obermeister der Fleischer-Innung Suhl-Hildburghausen sowie Herrn Reinecke und Herrn Ulrich, Fachlehrern wie Herrn Ranft, aber auch von Angestellten der Schule, anderen Lehrern und Lehrlingen verkostet und bewertet.



Die Platzierten

1. Robert Lesser

Fleischerei Emmerich Lesser,

2. Emil Hühnergarth
3. Laura F. Kutzner

4. Toni Blankenburg
5. Niklas Kirchner
6. Simon Voll
7. Quang Nguyen Thanh

Brotterode
Fleischerei Oppelt GmbH Eisenach
Fleischerei Sabine Kutzner,
Meiningen
Fleischerei Albrecht, Viernau
Rhönland eG, Dermbach
Fleischerei Voll, Völkershausen
Fleisch- und Wurstwaren
Schmalkalden GmbH

Organisiert wird der Schulwettbewerb jedes Jahr von den Fachlehrern des Bereichs Fleischerei in den Unterrichtsräumen des SBBZ in Zella-Mehlis. Zum einen bietet sich damit für die Lehrlinge die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten in Bezug auf die bevorstehende Abschlussprüfung zu testen, zum anderen spielt der Praxisbezug eine Rolle, denn Anforderungen an moderne Fleischereifachgeschäfte und Industrieunternehmen, wie z.B. Convenience und Partyservice, fließen in die Aufgabenstellungen ein.

Mit der Verwendung handwerklicher Rezepturen zur Herstellung soll gleichzeitig auch ein Stück Thüringer Wursttradition erhalten werden.

Den Ausbildungsbetrieben gilt an dieser Stelle unser Dank für ihre Unterstützung.

Wir danken auch den Sponsoren der Pokale (Fa. Bell Deutschland) und der wertvollen Sachpreise (u.a. Fa. Friedrich Dick GmbH & Co. KG Solingen) für die Unterstützung.

Ulrike Reitersdorf