

# Projekt "Hitzekonservierung / Wurstprüfung"

Zur Ausbildung der Fleischer gehört neben Wurst-und Fleischwarenproduktion auch die Herstellung von Konserven.

Lehrlinge des dritten Lehrjahres fertigten in einem Projekt am 6. und 7. März 2017 zu diesem Thema ca. 900 Gläser Thüringer Rotwurst, Thüringer Leberwurst und Thüringer Presskopf an.

Bis eine Thüringer Rotwurstkonserve entsteht, sind viele Arbeitsschritte notwendig: Vorgaren, Würfeln, Würzen und Mengen, Füllen, Garen,... und immer wieder abwaschen, aufräumen, kontrollieren, Temperatur messen.

## Der Weg zur fertigen Konserve - eine kleine optische Nachlese:

- 



- 



- 



- 



-



Die Rohstoffe wurden von Fleisch-und Wurstwaren Schmalkalden GmbH, Bell Deutschland GmbH Werk Suhl und Meininger Wurstspezialitäten zur Verfügung gestellt.

Die Gläser wurden vom Großhandel Fehrmann Fulda zu einem Sonderpreis erworben. Die Etiketten entwarf Léon Döring, Fleischerlehrling im dritten Lehrjahr. Die Anfertigung ermöglichte das BTZ Rohr, wo das Projekt auch durchgeführt wurde.

Tradition ist es inzwischen geworden die fertigen Konserven gegen einen Obulus abzugeben und einen Teil des Erlöses an das Kinderhospiz Tambach-Dietharz zu spenden.

Unsere Jungs haben mit immensem Einsatz und vollem Herzen gearbeitet.

Frank Ranft  
Fachlehrer