

Fleischerazubis sind stolz auf eigene Wurstkreationen



Im Rahmen des Hessischen Qualitätssicherungswettbewerbs 2019 nahmen neben den Fleischereifachbetrieben auch die Fleischerazubis der Beruflichen Schulen Gelnhausen am Wettbewerb der Berufsschulen Hessens teil und erreichten bei allen drei nach Ober-Mockstadt zur Qualitätsprüfung gesendeten Produkten volle Punktzahl.

Die acht angehenden Fleischer des zweiten und dritten Ausbildungsjahres haben in drei Gruppen vollstes Engagement zum Thema Wurstherstellung gezeigt.

Um die Kreativität der Azubis zu fördern, ließen Fachlehrer Thomas Kramer und Reiner Schädel ihnen komplett freien Lauf.

Hoch motiviert machten sich die Teams an ihre Aufgabe und kreierten folgende Wurstspezialitäten:

1. Babarossa – Fleischwurst

Feingekutterte Brühwurst im Kranzdarm gefüllt, geräuchert und gebrüht, mit Naturgewürzen gewürzt.

Fuse, Constantin – Metzgerei Klimt Gelnhausen

Hölzer, Cedric – Metzgerei Robert Müller Flieden

Lenz, Andreas – Metzgerei Wiegand Bronzell

2. Spessart – Röster

Mittelgrobe gebrühte Bratwurst im Schweinedarm gefüllt, mit Röstzwiebeln und Reibekäse verfeinert, abgeschmeckt mit Naturgewürzen.

Heil, Pascal – Metzger Paul Flieden

Koch, Marc – Metzgerei Weber Bernbach

Reifschneider, Erik – Herkules Gedern

3. Opas Beste Blutwurst

Hausmacher Sülze mit grobstückiger Fleischeinlage und herzhafter, rustikaler Würzung, gefüllt im Schweinemagen.

Honus, Marcel – Metzgerei Jürgen Honus Gelnhausen – Hailer

Rajic, Dragan – Metzgerei „MeinMetzger“ Bad Orb

Die fachkundige Jury verlieh allen drei Produkten volle Punktzahl und das Prädikat „Qualitätsprodukt aus Hessen“.

Da der Tag der schriftlichen Zwischen- bzw. Abschlussprüfung direkt auf den Tag der Urkunden- und Pokalverleihung fiel, hatten die Azubis des zweiten Ausbildungsjahres Heil, Pascal und Hölzer, Cedric und Fachlehrer Reiner Schäddel die ehrenvolle Aufgabe Urkunden und Pokal vom FFH Moderator und Comedian Johannis Scherer im Rahmen des Hessentags in Bad Hersfeld feierlich in Empfang zu nehmen.

Die jungen Handwerker sind stolz auf ihr Ergebnis und einige von ihnen erfreuen sich daran, inzwischen als ausgelernter Geselle im Fleischerhandwerk zu arbeiten.