

Grünkohlbraten holt den Sieg

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 02. März 2016 um 09:54 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 07. März 2017 um 09:25 Uhr

Ostfriesland. „Saltimbocca nach Ostfriesen-Art“, „Blüte des Nordens“, „Deterner Fleischspieß“ und „Kleeblattbraten aus dem Rheiderland“ – mit ihren ausgefallenen Kreationen konnten **zehn** ange

hende Fleischer und

acht

Verkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, den Sieg für ihre Berufsbildende Schule I Leer entscheiden. Auf der

„FAG Fach- und Erlebnismesse für Fleischerei und Gastronomie“

in Bremen wurde erstmals der Wettbewerb der Norddeutschen Berufsschulen im Bereich der Fleischerei ausgerichtet. Die Ostfriesen räumten neben dem Gruppensieg auch in drei der vier Einzeldisziplinen im 2. und 3. Lehrjahr ab.



Mit viel Herzblut und Siegeswillen gingen die angehenden Fleischer (r.) und Fleischerinnen (l.) den

Mit mehr als zwölf Kilo **Max Wuttke, Ulrike Poll und Elisabeth Hüser** sind von Fachlehrer

Kirstin Schulte gewann als Fachverkäuferin im 2. Lehrjahr mit ihrem ausgefallenen Kleeblattbraten

„Besonders mit den Rollbraten haben wir viel Spaß gehabt“, erzählten **Max Wuttke** und Fachpraxislehrerin

Ulrike Poll

. Es habe mehrere Anläufe gebraucht, um für den Rollbraten „Blüte des Nordens“ den Grünkohl

in das Schweinefleisch einzuarbeiten.

„Die Schülerinnen und Schüler und wir haben viel Herzblut, Idealismus und Freizeit in die Organisation gesteckt“, ergänzte Klassenlehrerin **Elisabeth Hüser**. Die Teilnahme sei auch aufgrund der guten Zusammenarbeit mit den hiesigen Betrieben und der Innung möglich gewesen. Beispielsweise hätten von der Fleischerei Eckhoff (Jheringsfehn) die Mitarbeiterinnen **Tina Kaucher** und **Dina**

Kryll

die Planungen und die Durchführungen der Wettbewerbsvorbereitungen unterstützt und den nervösen Auszubildenden während des Wettkampfes beruhigend zur Seite gestanden. Das sei keine Selbstverständlichkeit. In anderen Bezirken scheine dies völlig versagt zu haben. So nahmen anstatt der insgesamt sechs angemeldeten Berufsschulen nur zwei teil, neben den Ostfriesen noch die Bremer.

„Das ist schade“, meinte Ulrike Poll, da der Wettbewerb von den Schulen zur Nachwuchsgewinnung ins Leben gerufen worden war. Die Leistungsschau solle das Bild des Handwerks in der öffentlichen Wahrnehmung wieder gerade rücken. „Viele verwechseln das Fleischerhandwerk mit dem Schlachten“, erzählte **Wuttke**. Obwohl in Ostfriesland im Vergleich zu anderen Regionen der Nachwuchs noch gut aufgestellt sei, klagten dennoch viele über einen hohen Bewerbermangel. Die Lehrkräfte sind sich einig, die Jugendarbeit habe für den Erhalt der Ausbildung vor Ort oberste Priorität. Wenn der Wettbewerb im nächsten Jahr wieder organisiert wird, „verteidigen wir unseren Pokal!“.

Teilgenommen haben die Fleischer, 3. Lehrjahr: Kevin Bley (Fleischerei Groeneveld, Rajen), Ralf Born (Fleischerei Born, Heisfelde), Michael Bruns (Fleischerei Kröger, Bunde), Sönke Folkerts und Thomas Kröger (Fleischerei Leggedör, Weener), Marcel Meyer (Fleischerei Eckhoff, Jheringsfehn), Kevin Rix (Fleischerei Lay, Veenhusen).

Fleischer, 2. Lehrjahr: Eike Brandt (Fleischerei Brandt, Flachsmeer), Timo Röbbkes (Fleischerei Eckhoff, Jheringsfehn), Tobias Telaar (Schlachtere A. Rolfes, Detern).

Fachverkäufer/-innen, 2. Lehrjahr: Christian Bluhm (Fleischabteilung Real-Kauf, Papenburg), Henrieke Fietz (Fleischabteilung Combi, Ihrhove), Jana Hinders (Fleischabteilung Edeka-Markt Neumann, Flachsmeer), Jakeline Obst (Fleischabteilung Multi Nord, Leer), Nadine Straatmann (Fleischabteilung Multi Süd, Leer).

Grünkohlbraten holt den Sieg

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 02. März 2016 um 09:54 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 07. März 2017 um 09:25 Uhr

Fachverkäufer/-innen, 3. Lehrjahr: Mike Albrecht (Fleischabteilung Combi, Bunde), Kirstin Schulte (Fleischabteilung NEZ, Remels), Katharina Wollny (Fleischerei Tepe, Elisabethfehn).



Grünkohlbraten holt den Sieg

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 02. März 2016 um 09:54 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 07. März 2017 um 09:25 Uhr

