

Könnten doch, ach! Bäckerei-,
Fleischerei-, Verpackungs- und auch Feinkosttechnologie
mit heißem Bemühen studieren.

Mit der Aussicht spezialisierter zu sein als je zuvor

Öffnete Emil seine Tor, leihen Sie uns bitte Ihr Ohr.

Sehr geehrter Herr Lege,

wir sind die angehenden Lebensmittel-Technikerinnen und Techniker der Fachschule der Emil-Fischer-Schule und Ihre Videos aus der Reihe „ZDFbesseresser“ sind die Grundnahrungsmittel unseres Unterrichtsfaches Rohstoffkunde. Ganz gleich, ob Milch, Soja, Haferdrink oder Fleischersatzprodukte, Ihre Beiträge bereichern Emil Fischers Kohlehydrate, Fette und Eiweißstoffe.

Trotz unserer Zertifizierung durch die AZAV oder unsere Auszeichnungen zur internationalen Umwelt- und Nachhaltigkeitsschule sowie zur Verbraucherschule und zahlreicher Kooperationen stecken wir aber in einem ziemlichem Dilemma, denn unsere Anmeldezahlen gehen zurück. Waren wir 2015/16 noch 60, sind wir jetzt 2023/24 gerade einmal sieben Studierende.

Vielleicht könnten Sie in einer Ihrer Sendungen einmal die Werbetrommel für das Studium der Lebensmitteltechnologien mit den Schwerpunkten der Bäckerei, Fleischerei, Verpackungstechnik und für die Feinkost- und Fertiggerichte rühren, denn, wenn „Handwerk Technologie meets“, dann bedarf es auch keines Paktes mit den im Kern mephistophelischen Geistes- und Kulturwissenschaften.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und auf eine Antwort Ihrerseits freuen wir uns sehr.

Mit den besten Grüßen für 2024 verbleiben noch einmal lyrisch



verpackungs-zukunft wichtig
doch lehranwärter*innen mäßig
jeder möchte fein dinieren
feinköstler-anmeldungen stagnieren
fleisch & wurst wohl interessant
doch niemand paukt es
brisant, brisant
backe,backe kuchen
niemand kommt
wir suchen
warum ich an Sie herantrat,
der Technikerberuf im Abgang ...

die letzten sieben Technikerinnen und Techniker der Fachschule für Lebensmitteltechnik der Emil-Fischer-Schule in Berlin