

# NEWSLETTER 3/13



**Berlin verabschiedet Fleischtechniker** Nach einer zweijährigen Vollzeitausbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker hat die Berliner Fachschule den Studierenden des Jahrgangs 2011 bis 2013 ihre Technikerbriefe ausgehändigt. Der von Visko Teepak und der Günter Fries-Stiftung ausgelobte Stiftungspreis von 4 000 Euro ging an zwei besonders erfolgreiche Absolventen aus den Fachrichtungen Fleischereitechnik und Fertiggerichte/Feinkosttechnik. Bei den Fleischertechnikern wurde die Arbeit von Andre Wehmhoff über „Schinkenwurst - Vergleichsarbeit zur Umrötung unter Zugabe von Nitrit und Ascorbinsäure in Abhängigkeit vom vorhandenen Myoglobingehalt des Fleisches“ ausgezeichnet. *red - afz 43/2013*

## Fleischerhandwerk bietet beste Berufschancen

Festliche Freisprechung der Innung Berlin - Nachwuchsmangel auch an der Spree

### BERLIN

■ Berlin Mit 170 Gästen avancierte die Verabschiedung der Gesellen und Fachverkäuferkräfte, die Ernennung von neun Jungmeistern sowie die Ehrung einer stattlichen Anzahl Goldener Meister zu einer eindrucksvollen Gala-Veranstaltung des Berliner Fleischerhandwerks.

### Lange Berufstradition

Nach dem Einmarsch der die Zunftzeichen tragenden Innungsmitglieder und Gäste aus den Vereinen ehemaliger Fachschülerinnen und Fachschüler gratulierte Obermeister Klaus Gerlach dem künftigen Berufsnachwuchs zur bestandenen Aus- und Weiterbildung. In seiner Rede stellte er die Verbindung der langen Berufstradition mit den Herausforderungen der heutigen, durch Internet geprägten, schnellleibigen Zeit her. „Wer sich nicht bewegt, bleibt stehen. Wir alle müssen täglich weiterlernen“, betonte er.

Als Basisanforderungen nannte Gerlach überzeugende Produktqualität, ansprechende Wa-



Gratulation durch Obermeister Klaus Gerlach (z.v.l.) für die Gesellen Kevin Goerß (links) und Adam Saager (rechts) sowie Fachverkäuferin Annette Bröse. | Foto: sch

renpräsentation und eine sachkundige Fachberatung. Nur so sei der Wettbewerb zu gewinnen. Der Fleischerzunft bescheinigte der Obermeister gute Aussichten. „Unsere Kunden haben wieder mehr Vertrauen in unsere Erzeugnisse aus handwerklicher Herstellung“, stellte er fest.

### Handwerksverbundenheit im Visier

Die auch in der Spreemetropole deutlich rückläufige Zahl der Freizusprechenden mit 60 Ver-

kaufkräften und sieben Fleischern sind ein deutlicher Beleg für den akuten Nachwuchsmangel. Ein weiteres Problem ist die Abwanderung der Fachkräfte aus den Ausbildungsbetrieben. Deshalb zeigte Gerlach dem Zunftnachwuchs mögliche Perspektiven wie Meisterbildungs- und Verkaufseinerkurse sowie den Einstieg in die unternehmerische Selbstständigkeit auf. „Sie stehen am Anfang Ihrer Berufstätigkeit. Bleiben Sie am Ball und dem Flei-

scherhandwerk treu“, so sein Appell.

Gemäß dem bewährten Prozedere der Freisprechungsfeier wurden zunächst die Jungmeister in die Gilde aufgenommen und die anwesenden Altmeister für ihre 50-jährige Berufstreue mit Urkunden ausgezeichnet.

### Leistungsstärke im Rampenlicht

Bei der anschließenden Zeugnisübergabe standen zuerst die Leistungsstärksten im Rampenlicht. Als beste Gesellen freuten sich Adam Saager (Fleischerei Michael Kluge) und Kevin Goerß (Fleischerei Christian Gottschlich) über ihre Auszeichnung. Mit guten Noten hatte auch Fachverkäuferin Annette Bröse (Kaiser's Tengelmann GmbH) überzeugt. Ebenfalls auszeichnungswürdige Abschlüsse hatten der Geselle Enes Cevlayan (Euro Gida Trift GbR) erzielt sowie die Fachverkäuferkräfte Steffen Dziubielski und Wendy Hübner, beide von Kaiser's Tengelmann GmbH, die an der Freisprechungsfeier nicht teilnehmen konnten. *sch - afz 42/2013*

→ [www.fleischer-innung-berlin.de](http://www.fleischer-innung-berlin.de)



## Die Emil-Fischer-Schule hat zwei Bundessieger!

Herr **Steffen Holle**, ausgebildet zum Konditor von der Feinbäckerei und Konditorei Laufer in Berlin, erkämpfte sich am 29. Oktober 2013 den 1. Platz beim Bundesentscheid der **Konditorinnen und Konditoren**, der dieses Jahr in der Berliner Konditoren-Innung stattfand. Er setzte sich gegen 11 Konkurrenten aus anderen Bundesländern durch.

Zum ersten Mal seit Bestehen des Wettbewerbs siegte damit ein in Berlin ausgebildeter Konditor.

Sein Sieg bietet Steffen Holle die Möglichkeit, für Deutschland bei der Junioren-Weltmeisterschaft der Konditorinnen und Konditoren im März 2014 in Taipeh/Taiwan anzutreten.

Dieser Wettbewerb wird vom Internationalen Verband für Confiseurs, Pâtisseries & Eishersteller (UIPCG) ausgerichtet und findet alle zwei Jahre jeweils in einem anderen Mitgliedsland statt.



Den 1. Platz beim Leistungswettbewerb der Konditorei-Fachverkäufer/innen erkämpfte sich **Frau Sonja Sieber**, ausgebildet von der Konditorei Czerr.

Abbildungen mit freundlicher Genehmigung der Konditoren-Innung Berlin (Hr. Bennisstein)



## Liebe Kolleginnen und Kollegen der EFS!

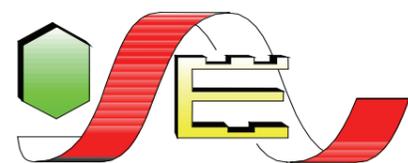
Wir laden Sie und Euch herzlich auf ein frisch gezapftes **Weihnachtsfestbier** in den **Braukeller** ein!

Es gibt dazu zünftige Treberbrötchen aus der Bäckerei und Fleischkäse aus der Fleischerei. Am: **Fr, 20.12.2013, ab 13.00 Uhr!** (Zugang nur über Aufzug, Etage -1, möglich! Dann nach links gehen)

Dr. H. Michaels M. Sasse  
Team der Brauerklassen DBR 21 und DBR 11

[www.prelillustrationen.de](http://www.prelillustrationen.de)

**Eine besinnliche Weihnachtszeit,  
ein genussvolles Fest  
und einen gelungenen Start in das neue Jahr**



**wünscht die Schulleitung  
der Emil-Fischer Schule**

**Einladung zum „Prosit Neujahr“**

Wer Lust hat, sich den Start verzaubern zu lassen, den heißen wir am Montag, 6.01.2014 zwischen 15.00–17.00 Uhr in der Seminarküche (R.07.01) bei einem kleinen Imbiss herzlich willkommen.



## Aktionstag: „Milchsäurebakterien und Sauerteig“

Die Aktivität von Milchsäurebakterien messen und Produkte aus und mit Sauerteig herstellen

Im Rahmen des Rohstoffkundeunterrichtes haben BCT und BLT 2.1 mit Frau Broska eine neue Unterrichtseinheit zum Thema Gären und Fermentieren durchgeführt.

### Warum sind Milchsäurebakterien wichtig?

Für das Immunsystem ist der Verdauungstrakt die wichtigste Körperregion, dort finden sich 70 Prozent aller Immunzellen. Milchsäurebakterien haben eine Schlüsselrolle, indem sie das Immunsystem trainieren, zwischen „gut“ und „böse“ zu unterscheiden. **Die Herstellung von Produkten mit Milchsäurebakterien sollte man daher erlernen.**

Den Stoffwechsel von Milchsäurebakterien zu verstehen, ist nicht einfach. Bereits vor zwei Jahren haben wir ein Projekt mit Sauerkraut durchgeführt. Was da eigentlich passiert, kann man im normalen Unterricht, 1 bis max. 2 Blöcke pro Woche, nicht nachvollziehen. Selbst wenn sich Schüler bereiterklären am Folgetag den pH-Wert zu messen (sicherste Methode die Bakterienaktivität zu messen und verfolgen), war die Enttäuschung immer sehr groß, der Hauptgärvorgang war dann fast abgeschlossen, und die pH-Änderungen nur noch gering.

**Man muss also sofort messen! Denn Milchsäurebakterien sind hoch aktiv und legen sofort los.**

Deshalb alle halbe Stunde einen ganzen Tag lang pH-Werte messen, Kurven aufzeichnen. Und damit das nicht langweilig wird, Produkte mit und aus Sauerteig herstellen: Sauerteigbrot, fermentierten Honigkuchen, Sauerkraut und Flapjacks (sowas Ähnliches wie Eierkuchen, nur mit Sauerteig.) Wir haben auch ein Sauerteiggetränk entwickelt, von dem letztendlich der Gärverlauf vermessen wurde. Von dem fertigen Getränk aus Roggen und Dinkel wurde der Säuregrad bestimmt, ein Verfahren, das bei der Qualitätsbestimmung von Wein eine Rolle spielt.

## Deutsch-russische Sensorik-Seminare an der Emil-Fischer-Schule

Die Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ, Partnergesellschaft des Deutschen Entwicklungshilfe-Ministeriums) veranstaltete im Juni 2013 zwei mehrtägige deutsch-russische Sensorik-Seminare in der Emil-Fischer-Schule. Teilgenommen haben Berufs- und Hochschullehrer aus Zentralasien, aber auch Lehrkräfte der Emil-Fischer-Schule (Kolleginnen Beyer, Ehlert, Vogel-Wentzeck, Wegener und Westphal)

Die gesamte Organisation und Durchführung von Seiten der EFS lag in den Händen der Kollegen Stuhlfreyer (fachliche Durchführung) und Linster (Organisation). Die Seminare wurden in deutscher und russischer Sprache abgehalten. Ein besonderer Dank geht an die Dolmetscherin Frau Wollschläger, die zudem das umfassende Skript ins Russische übersetzt hatte.

Durchgeführt wurden jeweils ein theoretischer und ein praktischer Teil mit Anleitungen für sensorische Untersuchungsverfahren und für deren statistische Auswertung.

Alle Teilnehmer/innen wurden jeweils am Ende der Seminare mit einem theoretischen und einem praktischen Teil geprüft und erhielten darüber ein Zertifikat. Die Ansprüche an das Seminar waren von allen Seiten hoch, steckt doch die Anwendung der Lebensmittel-Sensorik in diesen ehemaligen Sowjetrepubliken noch in den Kinderschuhen. Dieses Fach soll jedoch in Zukunft stärkeren Eingang in die schulischen und universitären Curricula finden.

Von Seiten der Fachschule für Lebensmitteltechnik werden diese internationalen Kontakte begrüßt und sollen nach Möglichkeit weiterentwickelt werden. Das Highlight des Seminars war sicher die abschließende Bierverskostung, wobei Bier nicht zu den Standardgetränken dieser Staaten gehört. Interessanterweise schnitten aber auch hier die Premiumbiere besonders gut ab. Es zeigte sich auch, dass bittere Biere à la „Jever“ keine großen Freunde dort gewinnen können.



## Mathe-Förderunterricht

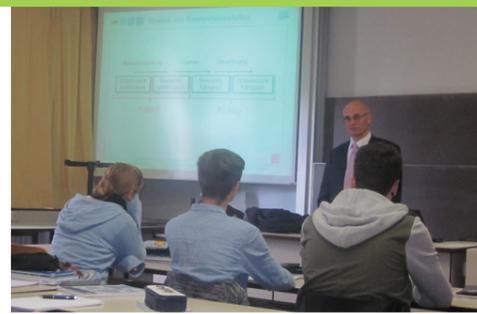
Ich heiße Konstantin Noeske und gehe regelmäßig zur Mathe-Nachhilfe. Ich würde mich freuen, wenn mehr Leute kommen würden.

Jeden Dienstag ist Mathe-Förderunterricht von 13.00 – 15.20 Uhr.

Wir bereiten uns auf den MSA vor. Die aktuellen Themen sind Bruchrechnung,

lineare Funktionen, quadratische Gleichungen und binomische Formeln. Seit ich zum Mathe-Förderunterricht gehe verstehe ich Mathe viel besser.

Konstantin Noeske (BFS 31a)



## Miet den Prof – Den Professor an die Schule holen

„Miet den Prof: Wir kommen in die Schule - und das zum Nulltarif“ Diesen Service der Beuth-Hochschule für Technik haben wir, als Mathe-Leistungskurs der Jahrgangsstufe 13, doch gleich mal in Anspruch genommen und durften Prof. Dr.-Ing. Michael Schmidt-Kretschmer am 26.09.2013 in unserem Unterricht willkommen heißen.

Herr Schmidt-Kretschmer, der Maschinenbau (Maschinenelemente / Konstruktion) an der Beuth-Hochschule lehrt, hat uns daraufhin einen interessanten Einblick in sein Fachgebiet verschafft über das Thema Studium an seiner und anderen Hochschulen berichtet, wobei anschließend alle Fragen praxisnah und humorvoll beantwortet wurden.

Wir können jedem, der sich vorstellen kann etwas in Richtung Maschinenbau zu studieren oder sich einfach über das Studium informieren möchte, das Angebot „Miet den Prof“ wärmsten empfehlen. Marcel Mahdavian (BRB)

## DANKSAGUNG

Hiermit möchte ich mich ganz herzlich bei der Schulleitung und dem gesamten Kollegium der Emil-Fischer-Schule für die Unterstützung bei dem Protest gegen die geplanten Stellenkürzungen der Schulsozialarbeiter/innen bedanken. Durch die vielen Unterschriften und Gespräche mit Verantwortlichen haben Sie den Protest sehr vorangetrieben und durch die zahlreichen positiven Kommentare mir diese ungewisse Zeit sehr erleichtert. Der Protest hat sich für alle gelohnt- die Kürzungen wurden restlos zurückgenommen und meine Stelle an der Emil-Fischer-Schule ist nun langfristig gesichert. Ich freue mich daher auf eine unbefristete und gute Zusammenarbeit mit Ihnen!

Ellen Schröder, Sozialarbeiterin

## DLG-Gold für Mandel-Aprikosenstollen der Emil-Fischer-Schule!

Unter fachkundiger Anleitung und nach vielen Vorversuchen produzierte die Bäcker-Fachklasse DBA 12 unter Anleitung von StD Herrn Georg Schmidt im Rahmen des Stollenprojektes (Lernfeld 13, Produktentwicklung) einen hervorragenden Mandel-Aprikosenstollen (mit Butter!). Dieser wurde von den Prüferinnen und Prüfern der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) im Rahmen der jährlichen DLG-Qualitätsprüfung für Feine Backwaren in der EFS mit Gold prämiert. Herzlichen Glückwunsch!



Es werden von der Klasse Versuche mit Kiwis, Ananas, Äpfel und Weinbeeren innerhalb des Projektes durchgeführt. Sie könnten in Zukunft zur Marktreife weiterentwickelt werden.

## Dialog-Klassenfahrt zum Thema „Tod und Sterben“

Nicht weit weg doch mit vielen Fragen an die Dialog-Religionen Judentum, Christentum und Islam nach den Vorstellungen vom Jenseits im Gepäck ist die Klasse BQM 2.1 – Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule Hauswirtschaft- in Begleitung von Frau Lorenz und Frau Nawroth vom 14.–16. Oktober ins Haus Kreisau gefahren. Die Referentinnen Maïke und Heidrun hatten dort zum diesjährigen Thema „Tod und Sterben“ ein abwechslungsreiches Programm vorbereitet.

Hier ein ausgewählter kurzer inhaltlicher Einblick :

- Gespräch mit Herrn Cetin, Leiter Öffentlichkeitsarbeit der Sehittik-Moschee
- von Eric Clapton „Tears in Heaven“ inspirierte gemalte Blicke durchs Schlüsselloch ins Jenseits

– Besuch des muslimischen Friedhofs in Spandau am Tag des Opferfestes

– Rollenspiele zu Gesprächssituationen mit Schwerkranken und Sterbenden

– wohltuende Handmassagen zur Sterbebegleitung

Nicht zuletzt erlebten die Schülerinnen und Schüler, die Lehrerinnen und Seminarleiterinnen gemeinsam vor dem Heimkino „Alles auf Zucker“, bei „Werwolf“-Spielen und in gemütlichen Chill-out-Zonen, dass die Freude am Miteinander auch bei dunklen Themen überwiegen kann.

Gesamtnote: beeindruckend, berührend und bedingungslos empfehlenswert

