

Know-how rund um's Rindfleisch



Die Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, nahmen an einer praxisnahen Schulung über die fachgerechte Verwendung von Teilstücken vom Rind teil.

Die Unterweisung fand in der Fleischerei Süß, Inhaberin Bettina Süß-Held und deren Mann Hermann Held in Wetzlar statt. Die Kosten übernimmt die Innung Lahn-Dill.



Hermann Held zerlegte eine Rinderhälfte, die Auszubildenden bestimmten das Teilstück und führten zu jedem Teilstück eine fachgerechte Beratung durch. So zeigten sie jeweils Verwendungsmöglichkeiten des Teilstückes auf, überlegten Garmethoden, Garzeiten und gaben Beilagenempfehlungen.



Für die angehenden Verkäuferinnen war der Vormittag nicht nur eine intensive Vorbereitung auf ihre Zwischen- und Abschlussprüfung, sondern auch eine Vertiefung ihrer Kenntnisse zum Lebensmittel Fleisch. Sie waren sich am Ende der Unterweisung einig: „Jetzt traue ich mir an der Fleischtheke wesentlich mehr zu!“

Die Auszubildenden und die begleitende Lehrkraft Vera Behr sagen der Firma Süß und der Innung Lahn-Dill ein herzliches Dankeschön.

(Vera Behr)



Bilder: privat

Bettina Süß-Held, Hermann Held und Auszubildende im Fleischerhandwerk, Schwerpunkt Verkauf