

Es ging um die Wurst

Edelmetall für die Auszubildenden im Fleischerhandwerk der Käthe-Kollwitz-Schule

Die von den Auszubildenden des Fleischerhandwerks der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar produzierte **Fleischwurst im Ring** wurde im Rahmen der 4. Hessischen Fleischwurstmeisterschaft des Hessischen Fleischerverbandes von einer kritischen Expertenjury geprüft und mit einer **Silbermedaille** ausgezeichnet. Bewertet wurden dabei die äußere Herrichtung und Beschaffenheit, das Aussehen, die Farbe, der Geruch und natürlich auch der Geschmack.

Bei der Produktentwicklung und der Rezepturerstellung für die ausschließlich mit Naturgewürzen hergestellte Wurst wurden sie von ihrem Fachlehrer Klaus Mosberger unterstützt, der die Klasse in Fachpraxis unterrichtet. Bei der Auswahl der Rohstoffe und Zutaten sowie der Herstellung wurde strengstens auf hohe Qualität geachtet.

Die Auszubildenden und die Lehrkraft freuen sich natürlich über den Erfolg, den ihre Wurst bei den fachkundigen Prüfern hatte: „Wir wussten, dass wir ein gutes Produkt ins Rennen geschickt hatten, allerdings liegt das Leistungsniveau bei solchen Wettbewerben immer sehr hoch. Umso schöner ist es daher, dass wir eine Silbermedaille errungen haben.“ Immerhin haben an dem diesjährigen Wettbewerb 158 Fleischereibetriebe und 11 Berufsschulen aus ganz Hessen teilgenommen.

Die feierliche Verleihung der Urkunde fand am Montag, 13. April 2015 vor zahlreichen, meist fachkundigen Gästen aus dem Fleischerhandwerk im Bürgerhaus in Ober-Mockstadt statt. Die Siegerehrung wurde vorgenommen vom Landesinnungsmeister des Hessischen Fleischerverbands, Herr Eckhart Neun, und von den bekannten FFH-Moderatoren (RadioFFH-Morning-Show) moderiert. Herr Neun lobte die Auszubildenden und Lehrkräfte mit den Worten: „**Diese Auszeichnung ist sicherlich auch ein Zeichen für die Qualität und das hohe Niveau Ihrer Ausbildung.**“

