

Fisch in der Fleischerei?



Die Fachstufe II der Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei mit der Fachlehrerin Vera Behr vor dem kleinen, aber feinen Fischbuffet.

Die Fachstufe II der Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei an der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar präsentierte die Ergebnisse der Unterrichtseinheit „Fisch in der Fleischerei?“ dem sehr kritischen Lehrerkollegium.

Ausgehend von den Fragen nach geeigneten Fischarten, nach der Bedeutung von Fisch in der menschlichen Ernährung, nach Kriterien beim Fischeinkauf, nach kritischen Fragen zur Fischzukunft führten die angehenden Fleischereifachverkäuferinnen einen Aktionstag zum Thema Fisch durch. Es wurden geräucherte Fischarten und Feinkostsalate aus Fisch im Team hergestellt, angerichtet, publikumswirksam beworben und zur Verköstigung präsentiert. Die Schülerinnen stellten die einzelnen Fischarten und Fischsalate, deren Eigenschaften und Geschmack sowie deren Herstellung vor. Aufklärung zum Thema „Fisch ist gesund“ rundeten das Angebot ab.

Die Auszubildenden kamen zu der Erkenntnis, dass Fischprodukte eine sinnvolle Ergänzung und Abrundung des Thekenangebotes im Bereich der Feinkost sowie im Partyservice des Fleischerfachgeschäftes darstellen können und so dazu beitragen, die Verkaufsattraktivität und den Umsatz zu steigern.

Das handlungsorientierte Lernen stärkte das Denken in Zusammenhängen und den Sinn für Wirtschaftlichkeit sowie das geeignete Verkäuferverhalten. Der Auftritt in der

Öffentlichkeit forderte die Schülerinnen heraus und schuf große Zufriedenheit mit ihrer eigenen Leistung, da die Reaktion des Publikums ihren Einsatz belohnte.





Fisch ist gesund!

Fisch ...

- ... enthält besonders hochwertiges Eiweiß
- ... enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
 sie schützen vor Herzinfarkt und Schlaganfall
- ... ist leicht verdaulich
- ... enthält B-Vitamine (Nervenschutz),
A-Vitamine (Augenschutz) und D-Vitamine (Wachstum)
- ... enthält Jod (Schilddrüsenfunktion)
- ... Eisen (Sauerstofftransport), Phosphor (Knochenaufbau)
- ... Magerfische sind sehr fettarm
 (z.B. Seebarsch, Forelle, Kabeljau)