

## Edelmetall für die Fleischer der Käthe-Kollwitz-Schule

Die von den Fleischern der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar produzierte Fleischwurst im Ring ist buchstäblich „Gold wert“. Dieses Produkt wurde im Rahmen der 2. Hessischen Fleischwurstmeisterschaft des Hessischen Fleischerverbandes in Nidda von einer kritischen Expertenjury geprüft und mit dem Edelmetall ausgezeichnet. Bewertet wurden dabei die äußere Herrichtung und Beschaffenheit, das Aussehen, die Farbe, der Geruch und natürlich auch der Geschmack.

Für die Fleischer des 2. Ausbildungsjahres ist die hohe Auszeichnung ein Beweis für die Qualität und Güte ihrer Arbeit. Bei der Produktentwicklung und der Rezepturerstellung für die ausschließlich mit Naturgewürzen hergestellte Wurst wurden sie von ihrem Fachlehrer Hans Hinterlang unterstützt, der die Klasse in Fachpraxis unterrichtet. Bei der Auswahl der Rohstoffe und der Herstellung wurde außerdem strengstens auf hohe Qualität geachtet. Die Auszubildenden und Lehrkräfte 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 den ersten Platz belegt haben.“

Die feierliche Verleihung der Urkunde und des Siegerpokals fand am Sonntag, 4. Mai vor ca. 300, meist fachkundigen Gästen aus dem Fleischerhandwerk, im Bürgerhaus in Nidda statt. Durch die Veranstaltung führte der Landesinnungsmeister des Hessischen Fleischerverbands, Herr Eckhart Neun, der die Auszubildenden und Lehrkräfte lobte: „Diese Auszeichnung ist sicherlich auch ein Zeichen für die Qualität und das hohe Niveau ihrer Ausbildung.“ Der Siegerpokal wurde vom Landtagspräsidenten des Hessischen Landtags, Herrn Norbert Kartmann, an die Auszubildenden und die anwesenden Fachlehrer Hans Hinterlang und Klaus Mosberger überreicht.

