

# Sieger bei Qualität und Geschmack

**Gewerbeschüler aus Freiburg sind bei DLG-Wettbewerb ganz weit vorn.**

**BADEN-WÜRTTEMBERG**

KURT MEIER

Freiburg Wenn's um Geschmack und Qualität geht, sind die Schüler der Freiburger Gertrud-Luckner-Gewerbeschule fast unschlagbar. Das ist zumindest die Überzeugung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG).

Gemeinsam mit der Emil-Fischer-Schule in Berlin teilen sich die Breisgauer den ersten Platz beim Schulklassenwettbewerb der DLG. Alle eingereichten Proben beider Schulen aus jeweils eigener Herstellung überzeugten die Experten-Jury, die die Produkte qualitativ unter die Lupe nahm.

Die DLG führte erstmals 2018/2019 den Schulklassenwettbewerb für Fleischer und Fleischerei-Fachverkäufer durch. Das Interesse war groß: 32 Klassen aus 24 Schulen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum nahmen mit 58 Proben teil, darunter auch die Gertrud-Luckner-Gewerbeschulen mit einer



**Stolz auf ihre Urkunde: Die Schüler der Fachklasse für Fleischerei-Fachverkäufer/innen.** Foto: mkt

Klasse der einjährigen Berufsfachschule Nahrung, einer Klasse im zweiten Lehrjahr für Fleischerei-Fachverkäufer/innen und einer Klasse aus dem ersten Lehrjahr für Fleischer.

Drei Produkte gingen ins Rennen: Pfefferbeißer, Salamipralinen im Parmesanmantel und Wienerle. „Die Wurstherstellung gehört zum klassischen Unterrichtsprogramm“, erklären die beiden Fachlehrer Tatjana Löffler und Erwin Suss. „Wir haben dafür keine Extraschichten eingelegt.“ Geprüft wurden Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack und weitere Aspekte.

Für jedes eingesandte Produkt erstellten die Experten am DLG-Testzentrum für Lebensmittel ein Gutachten. Die darin aufgeführten Stärken und Schwächen geben den Schülern wichtige Hinweise zur Qualitätsoptimierung. Doch diese Rubrik fiel bei den Expertisen für die Freiburger Produkte spärlich aus. Denn allzuviel war nicht zu verbessern.

„Mit dem Schulklassenwettbewerb will die DLG die Nachwuchskräfte frühzeitig für Qualität sensibilisieren“, erläutert DLG-Bereichsleiter Benedikt Bleile, der die Urkunden persönlich nach Freiburg

brachte. Dass es gleich zum Bundesieger gereicht hat, sorgte an der wettbewerbserprobten Gewerbeschule für eine große Überraschung. Die Bronzemedaille gab es für die Wienerle. Jeweils mit Gold bewertet wurden die Salamipralinen und die Pfefferbeißer. Insgesamt 35 Schülerinnen und Schüler waren an den Arbeiten beteiligt. Die Goldurkunde nahmen Tatjana Löffler und Erwin Suss in Empfang. „Sie wird einen Ehrenplatz bei uns erhalten“, versprachen die beiden. Und sie soll auch Ansporn sein für den nächsten DLG-Wettbewerb.

| afz 19/2019