

SUSANNA S BRIEF

Neue Gesichter im Kollegium | Erlebnisse in Barcelona | Aufruf

Auszeichnung für Halbe-Halbe

Auch im Schuljahr 2022/23 hat die SES wieder sehr erfolgreich am Energiesparprojekt der Stadt Leipzig teilgenommen. Wir haben wegen diverser Aktivitäten und Einsparungen eine Prämie von 2.420 € erhalten!

Ausstellung im Haus A

Unser Kollege Herr Kern hat sich bereits im vergangenen Jahr dafür eingesetzt, dass die

Ausstellung „RechtsAußen - Mittendrin“ zu uns an die SES kommt. Von Mitte Oktober bis Ende November hatten alle Lernenden alle Lernenden Zeit sich mit den vielen Informationen auf den Roll-Ups im Haus A auseinanderzusetzen, sich zu informieren und miteinander zu diskutieren. Auch im GK-Unterricht wurde und wird diese gelungene

Ausstellung behandelt. Danke für die Organisation an Herrn Kern!



- Herbstwind -

komm und schenk uns deine Melodie.

Liebe Leserinnen und Leser,

mit einer kräftigen Brise hat der Herbst in Leipzig Einzug gehalten. Aber nicht nur das! Es gibt neue Gesichter im Kollegium der SES und zwei spannende Erfahrungsberichte von Auslandsaufenthalten in Spanien. Wir wünschen viel Freude beim Lesen der neuen Ausgabe.

- Die Redaktion -



SES goes Insta

Die Lernenden der Fachschule haben sich dem Instagramkanal der Schule angenommen und wollen diesen wieder mit Leben füllen. Der Kanal freut sich über viele Follower!



@HOTELFACHSCHULELEIPZIG

Ihre/eure Artikel sind gefragt!

Wer möchte uns bei der Gestaltung des Newsletters unterstützen? Interessante Artikel über Ereignisse und Themen rund um die SES sind immer gern gesehen!

Melden Sie sich /meldet euch bitte bei Herrn Lehmann unter: rlehmann@ses.lernsax.de



Die neue Sprachassistentin stellt sich vor

Hello!

Ich bin Aisling (Ash-ling) und bin die neue Fremdsprachenassistentin für Englisch an der SES.

Ich komme aus Dublin in Irland und habe am Trinity College Dublin Europastudien studiert, mit dem Hauptfach Geschichte und dem Nebenfach Deutsch. Ich möchte mein Deutsch während des Aufenthalts in Leipzig verbessern.

Ich interessiere mich für Musik (insbesondere traditionelle irische Musik) und Kunsthandwerk, ich bin Glaskünstlerin.

Ich danke Ihnen, dass Sie mich in der Susanna-Eger-Schule willkommen heißen haben. Ich freue mich darauf, Sie alle kennenzulernen!

Susannas Lesetipp

Christian Seiler hat mit „Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten.“ nicht nur viele leckere Rezepte zum Nachkochen geliefert, sondern auch noch eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens als Schmankerl dazu gepackt. Unter anderem versucht er die Frage zu beantworten, warum der Mensch überhaupt kocht? Dabei geht eine klare Definition von Kochen dieser Antwort voran. Und das Aufwärmen von Fertignahrung zählt seiner Meinung nach nicht dazu. Die ausgewählten Rezepturen sind Klassiker, teils modern interpretiert und abgewandelt. Hier findet jeder Ideen zum Nachkochen, neben ganz vielen appetitanregenden Informationen.

Christian Seiler; Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten.; Echtzeit Verlag; 2. Auflage; 2023; ISBN 978-3-906807-33-1



Eventtour durch Barcelona

Vom 27.09. bis 30.09.23 nahm ich, Andreas Gossler, an einer Fortbildung der Chefs Culinar Akademie in Barcelona teil. Hier wurden 14 Gastronomen aus ganz Deutschland (von Sylt bis Bayern) neue Trends und Konzepte der Mittelmeergastronomie näher gebracht.

Am ersten Abend wurde ich gleich überrascht, denn es ging zum besten veganen Restaurant Barcelonas. Ich liebe Fleisch und halte nichts von Ersatzprodukten wie Hähnchen aus Pflanzen etc.. In diesem Restaurant wurde nach dem Motto: „Von der Nase bis zum Schwanz (beim Tier) und alles von der Blüte bis zur Wurzel“ verarbeitet. Das Gemüse war sehr einfallsreich verarbeitet, durch verschiedenste Zubereitungstechniken veredelt und auf den Punkt sehr schmackhaft gewürzt. Hier verzichtete man auf Tofu etc. und verarbeitete Gemüse in allen Varianten. Noch eine Besonderheit beeindruckte mich sehr: es gibt keine Abfälle in der Küche, es wird alles verarbeitet.

Am nächsten Morgen traf sich die Gruppe und wanderte zum Hafen. Dort befindet sich eine Filiale von „Brunch and Cake“, die ganztägig Brunch anbietet. Dieses Konzept wird sehr gut angenommen und geht derzeit in Dubai „durch die Decke“. Am olympischen Hafen vorbei, waren wir in einem Strandrestaurant, das sich hauptsächlich auf Meeresfrüchte spezialisiert hatte. Hier bekamen wir eine echte Paella serviert (sollte die Beste in Barcelona sein): ohne Safran oder Kurkuma, ohne Erbsen, ohne Schweinefilet; sondern sehr ursprünglich mit Kaninchen, kleinen Schweinerippchen, kleinen Geflügelteilen, Pilzen und Meeresfrüchten. Es war eine Geschmacksexplosion mit Blick auf das Mittelmeer bei 32 °C. Danach ging es weiter in ein Restaurant, auch vegan, aber mit asiatischen Einflüssen. Unter anderem wurde hier ein Sushi serviert, das wie Gänseleber schmeckte, aber aus Pilzen bestand. Nun ging es weiter in die Roof Top Bar des Grand Hotel Central. Am Infinitypool des Hotels genossen wir den Blick über Barcelona. Weiter durch die Stadt zu Cafés und Patisseries. Wer einmal in Barcelona ist, der sollte unbedingt die Croissants von der Patisserie Hofmann probieren. So etwas bekommt man nur da: gefüllt mit Mascarpone, oder Schokoladencreme oder Mango oder, oder.....himmlisch!!!! Am Abend waren wir in der angesagtesten Tapas Bar Barcelonas (ohne Reservierung unmöglich). Hier gab es köstliche Tapas, die man in dieser Qualität in spanischen Restaurants in Deutschland nicht kennt. [Fortsetzung auf der nächsten Seite]



Entenmuscheln



Eventtour durch Barcelona - Teil 2

Am nächsten Tag gab es Frühstück in Barcelonas Markthalle „Mercator de la Boqueria“. Hier kommt man sich vor wie im Schlaraffenland, für Gastronomen ein Paradies: die frischesten Fische, Meeresfrüchte, Obst, Gemüse im Überfluss und das leckerste gereifte Fleisch, vom Milchlamm bis zur spanischen Mutterkuh. Dort haben wir Entenmuscheln, Stabmuscheln und Carabinjerie Garnelen gekostet. Danach ging es zum nächsten Konzept: organische, gesunde, nachhaltige Küche. Sehr gesunde Küche, mit vielen fetzigen Ideen und kalt gepressten Säften. Das nächste Konzept war: „The Egg Lab“: alles rund ums Hühnerei. Auch hier riss die Schlange der Leute, die rein wollten, nicht ab. Zum Abschluss dann das Highlight ein 18-Gänge-Degustations-Menü im Sterne Restaurant „Mont Bar“. Man war fast erschlagen von der Vielfalt und der verschiedenen Geschmäcker dieses traumhaften Menüs. Nachdem der Großteil der Teilnehmer wieder abflogen war, genossen die noch da gebliebenen Gastronomen den letzten Abend in einer Tapas Bar. Nach dem Frühstück habe ich noch Croissants der Patisserie Hofmann organisiert, die unbedingt mit dem Flieger nach Deutschland mussten! Barcelona hat derzeit 7900 Restaurants mit zum Teil super Konzepten. Ist auf jeden Fall eine Reise wert. [GO]



3 Fragen an ...

„Sehr geehrter Herr Schüder, ein herzliches Willkommen an der SES auch im Namen von *Susannas Brief!* Wir wollen die Gelegenheit nutzen, dass das Kollegium und die Schülerschaft Sie etwas näher kennenlernen können. Deshalb 3 Fragen an dieser Stelle an Sie.“

"Was ist Ihr Leibgericht?" „Ich war immer schon ein großer Freund der italienischen Küche. Für Pizza, Pasta und Antipasti bin ich immer zu haben. Als Norddeutscher freue ich mich aber auch immer über ein schönes Fischbrötchen, wenn ich mal wieder an der Küste bin.“

"Sie kommen von einem anderen BSZ der Stadt Leipzig. Welchen Bezug haben Sie zum Gastgewerbe und zum Bäckereihandwerk?" „Ich unterrichte nicht nur Wirtschaft, sondern gehe abends auch gerne in eine. Am Wochenende freue ich mich morgens über frische Brötchen und nachmittags nach einem Spaziergang über ein Stück Kuchen. Die Auswahl an tollen Cafés und Restaurants ist in Leipzig für mich wirklich fast unüberschaubar. Daher freue ich mich, dass ich mich nun an der Ausbildung dieser tollen und vielfältigen Berufe beteiligen darf.“

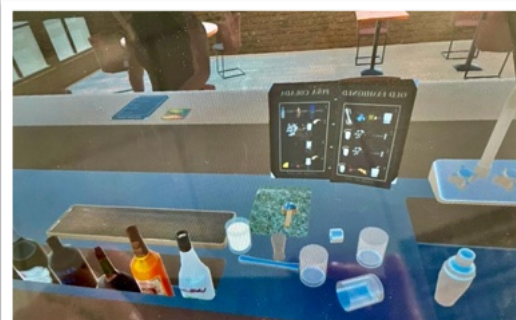
„Was wollen Sie den Leserinnen und Lesern noch über sich verraten?“ „Eins meiner Hobbys ist das Laufen. Wenn ich also mal in der Schule etwas seltsam die Treppe heruntergehen sollte, dann liegt das an meinem Muskelkater vom letzten Marathon. Bitte nicht wundern!“

"Vielen Dank, dass Sie die Fragen beantwortet haben.“

VET-VR Academy in Barcelona

VET-VR was ist das? Diese Frage haben Fr. Heinrich und ich, Fr. Lindner, uns auch gestellt. Um dies herauszufinden, haben wir uns mit der Agentur Wisamar für ein paar Tage auf den Weg nach Barcelona gemacht. Die VET VR Academy ist ein Erasmus+ Projekt im Bereich der beruflichen Bildung, das sich auf die Ausbildungsberufe im Gastgewerbe konzentriert. Ziel ist es, die Lehrenden durch die Bereitstellung von E-Learning Plattformen und Virtual-Reality-Umgebung bei ihrer täglichen Arbeit mit Schülerinnen und Schülern zu unterstützen.

Insgesamt wurden in der Projektlaufzeit 12 E-Learning Module und 4 Virtual Reality Szenarien vorbereitet, die nun zum Testen in Barcelona bereitstanden. Als Ort dafür wurde die renommierte Gastronomieschule ESHOB ausgewählt, welche sich besonders in kulinarischer Hinsicht gut um uns gekümmert hat. Hier trafen wir uns mit Lehrerinnen und Lehrern aus Frankreich, Zypern, Spanien und Berlin, um uns auch transnational über die Einsatzmöglichkeiten der Module und VR-Szenarien auszutauschen. Nach einer ausführlichen Schulbesichtigung am ersten Tag beschäftigten wir uns intensiv mit den E-Learning Modulen. Diese wurden entwickelt, um künftig selbstorganisiertes Lernen zu erleichtern und sie stehen den Schülerinnen und Schülern später in verschiedenen Sprachen zur Verfügung. Am zweiten Tag durften dann endlich die VR-Brillen ausgetestet werden. Und so konnten wir virtuell Cocktails mixen, Crêpes flambieren, einen Tisch eindecken oder das Restaurant reinigen. Am dritten Tag kam es zu einem regen Austausch mit den Lehrerinnen und Lehrern aus den anderen Ländern. Wir erarbeiteten Einsatzmöglichkeiten der E-Learning Module im Unterricht und tauschten uns rege über schultypische Besonderheiten in den anderen Ländern aus. Die Veranstaltung kann insgesamt als sehr gelungen bezeichnet werden. Auch wenn nicht alle Module reibungslos liefen und sich der eine oder andere Fehler eingeschlichen hatte, war das Erlebnis für alle Teilnehmer sehr beeindruckend. Sowohl die E-Learning Module als auch die VR-Szenarien haben enormes Potential für den Unterricht der Zukunft. Wir hoffen sehr, dass sie bald auch in unserem Unterricht zum Einsatz kommen... [HR & LN]



Erfolgreiches Turnier für die BVJ-Klassen

4 Jahre hat es gedauert. Nun fand es endlich wieder statt – das Fußballturnier der BVM Klassen der Berufsschulzentren Leipzigs und Umland. Insgesamt nahmen 7 Berufsschulen teil, darunter auch das BSZ aus Würzen. Gespielt wurde am 27.10.2023 in der Soccerworld Leipzig.

Der Spielmodus wurde vorher festgelegt und gab allen Mannschaften die Möglichkeiten gegen jede andere Fußballmannschaft zu spielen.

Dadurch ergaben sich 6 Spiele für die jungen Männer der Susanna-Eger-Schule.

9 Schüler aus beiden einjährigen BVM Klassen bildeten unsere Mannschaft.

Mit viel technischer Finesse, mannschaftlicher Geschlossenheit und Spielfreude gewannen unsere Schüler alle Spiele deutlich und holten den Pokal des Turniers erstmalig an die Susanna- Eger- Schule.

Das Turnier war geprägt von Fairness, Sportlichkeit und Freude und wird hoffentlich alsbald wieder stattfinden. [Anne Nebe & Rene Bauer]

