

SUSANNA S BRIEF

Exkursionsberichte | Sächsische Meisterschaft | Halbe-Halbe

Exkursion I

Sowohl die BÄ22A als auch die BÄ23B besuchten an ihren Exkursionstagen den Aromenproduzenten Bell Flavour & Fragrances in Leipzig-Miltitz. Bereits auf Höhe des Parkplatzes waberte eine große Wolke Erdbeerduft zu uns herüber. In diesem Werk werden Aromenrohstoffe und Aromenkompositionen für unterschiedliche Anwendungsgebiete hergestellt. Neben dem Kosmetikbereich werden auch für Lebensmittel viele Aromen verwendet. Es durfte in die Produktion als auch in die Labore die Nase reingehalten werden. Es gab viele Düfte zu erriechen und mancher Duftstreifen weckte Kindheitserinnerungen oder man dachte sofort an bestimmte Lebensmittel.



Liebe Kollegen und Kolleginnen, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der „Susanna“,

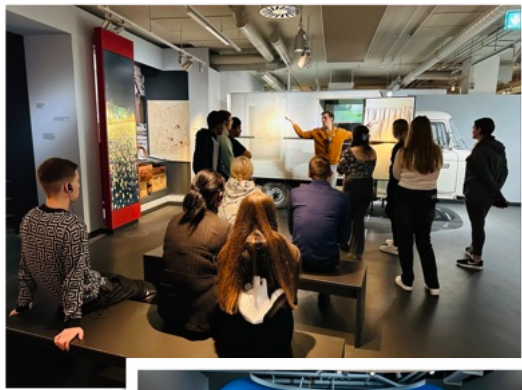
mit großen Schritten neigt sich das Schuljahr 2023/24 dem Ende entgegen. Die letzten Arbeiten sind geschrieben, die Sächsischen Meisterschaften passé und die ersten Prüfungen absolviert. Neben diesem ganzen Trubel haben in allen Turni noch viele Exkursionen stattgefunden bzw. finden noch statt. Darüber wird in dieser letzten Ausgabe in diesem Schuljahr berichtet! Allen eine schöne Sommerzeit!

Die Redaktion



Exkursion II

Auf eine Zeitreise durch die Geschichte der DDR und die Jahre nach der Wiedervereinigung begab sich die FV21A am 17.04.24. Aufgeteilt in zwei Gruppen erkundeten sie die gelungene Ausstellung und lernten dabei viel Neues. Die Ausstellung im Zeitgeschichtlichen Forum ist definitiv sehenswert! Und kostenlos ist sie obendrein.



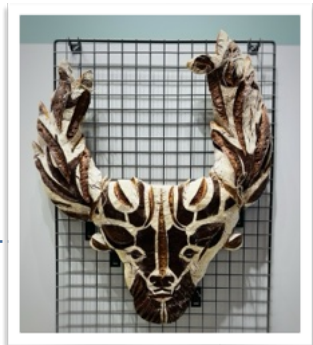
Nächste Supervision

Wer aus dem Kollegium an einer Supervision mit Frau Pinkert teilnehmen möchte, merkt sich bitte den 07.06.2024 ab 12:30 Uhr vor und meldet sich zur besseren Planung bitte per Mail zeitnah bei Herrn Kern.



Exkursion zur Backmesse in Dresden

Der Montagmorgen des 15.04.2024 stand ganz im Zeichen des Backhandwerks. In Dresden fand die „SachsenBack 2024“ statt. Die Klassen FV21A und BÄ22A machten sich per Zug auf den Weg, um einen Einblick in das breite Feld der Fachanbieter und Fachausteller zu bekommen. Die Messe startete mit einem Fachvortrag über Sauerteigbrot, das mit Hilfe einer interessanten Starterkultur aus Apfel – Wasser – Honig gefüttert wird. Die Fachverkäufer/-innen schauten sich in dieser Zeit innovative Anwendungen wie digitaler Tortendruck, selbstständiger Serviceroboter oder die digitale Kreidetafel an. Neben vielen Kostproben und Eiskreationen endete der Exkursionstag mit einem abschließenden Karriereausblick als Ausbilder im Ernährungssektor – man lernt eben doch ein Leben lang. [CT]



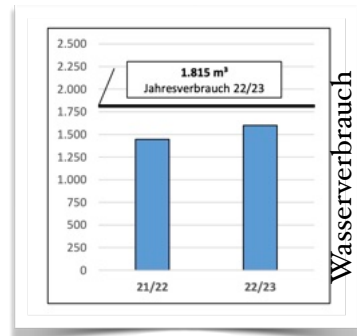
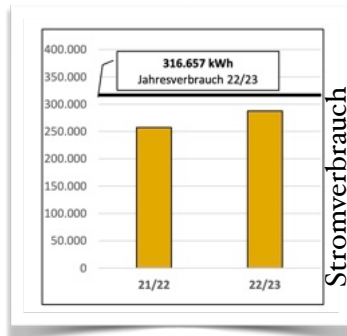
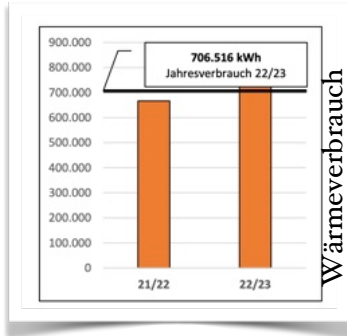
Exkursion zur Zentraldeponie Cröbern

Wir haben eine Exkursion zum Thema Recycling (Kompost) und wie es funktioniert und die Stufen gemacht. Der Ort war (lag) außerhalb der Stadt. Dort haben wir gesehen, in wie viele Abschnitte der Müll getrennt wird. Wir sind auf einen kleinen Hügel gestiegen, um uns den Ort genauer anzusehen. Was der Deponie mich Überraschte war, wie sauber es war. Ich habe neuen Informationen gelernt, wie, 30% ist Biofall in Restabfall, Kompost und Energie anlagen, und der Unterschied zwischen normalen LKWs und roten LKWs. Und denke ich, es ist wichtig, über dies Thema lernen weil es gut (ist?) um bewusst zu (sein). [Tara, VKU22, Anm. der Red.: der Text wurde nicht redigiert]



Aktuelle Verbrauchswerte Halbe-Halbe

Leider sieht es so aus, dass die Prämie in diesem Jahr aufgrund der hohen Verbräuche in allen drei Bereichen sehr gering ausfallen wird. Es gilt die Anstrengungen im neuen Schuljahr zu erhöhen!



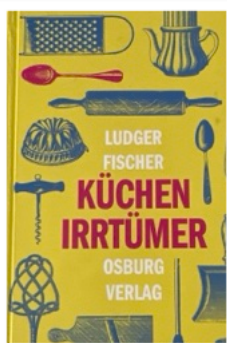
STADTRADELN
30. AUG — 19. SEP 2024

Anmeldung über:
[Link zur Website](#)
oder über den QR-Code



Exkursion zur Elstermühle

Im Rahmen des Exkursionstages am 30. April 2024 verschlug es uns in die Kaffeerösterei „Elstermühle“. Wir wurden herzlich durch die Inhaber Mario und Annette Rose in Empfang genommen und freuten uns darauf, unser Wissen zum Rösten von Kaffee zu vertiefen und Neues zu erfahren. Umgeben von einem wunderbaren Kaffee-Duft nahmen wir auf mit Rohkaffee gefüllten Säcken in den liebevoll gestalteten Räumlichkeiten Platz. Anschließend schilderte uns Herr Rose auf eine sehr anschauliche und spannende Weise die Geschichte der Kaffeerösterei Elstermühle und wir hatten die Möglichkeit, die Röstung live zu erleben. Der Röstprozess der Elstermühle unterscheidet sich deutlich von denen der industriellen Röstereien und verzichtet bewusst auf den „Second Crack“, um die ganze Vielfalt der Aromen und besondere Fruchtnoten der Kaffeebohnen zum Vorschein zu bringen. Ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann und damit ein echtes Kaffeeerlebnis. Wir waren begeistert und schwärmten noch den ganzen Nachmittag von dieser tollen Führung. Vielen Dank sagt die Klasse HO22B [RH]



Susannas Lesetipp

Ludger Fischer räumt in diesem Buch mit vielen Irrtümern rund um das Thema Kochen und Backen auf. Neben dem praktischen Selbstversuch bezieht er sich teils auch auf wissenschaftliche Studien. Das Buch mit seinen 261 Seiten lässt sich schnell lesen, da es recht leicht und umgangssprachlich formuliert ist. Ob man nun den Ausführungen immer so zustimmt, wie er es als richtig erachtet, sei dem geeigneten Leser überlassen.

2020, Osburg Verlag, Ludger Fischer, Küchenirrtümer. ISBN 978-3-95510-218-0

Sächsische Landesmeisterschaft in der SES durchgeführt

Die 28. Sächsischen Landesmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fanden am 25. April unter dem Motto: „Youngstars meet Springtime“ in der Susanna- Eger-Schule statt. Dabei stellten die besten 21 Tourismustalente, Auszubildenden im 2. und 3. Ausbildungsjahr aus ganz Sachsen, ihr Können in ihrem Beruf unter Beweis. Aufgaben waren dabei berufsgruppenspezifisch.

So wurde ein Vier-Gang-Menü von den Köchen und Köchinnen zubereitet. Die ReVas/Refas deckten dazu die Festtafeln ein, filetierten Fisch, mixten Cocktails und servierten zum Abschluss für über 50 Gäste die Speisen mithilfe der Hotelfachmänner und -frauen. Diese haben sich vorher unter anderem in einer Marketingaufgabe, einem englischen Rezeptionsgespräch oder dem Bügeln von Hemden bewiesen.

Wir gratulieren allen Wettkampfteilnehmern und danken dem helfendem Kollegium, die diesen Tag ermöglicht haben.

[KL]

Die Platzierungen im Einzelnen:

1. Platz 🥇

[#Hotelfach](#): Anton Weinert vom Schlosshotel Wasserschloss Klaffenbach

[#Restaurantfach](#): Penelop Uhlig vom Gasthof Zur Schmiede / Limbach-Oberfrohna

[#KochKöchin](#): Tabea Zelt von Schumann's Genusswerkstatt Pulsnitz

2. Platz 🥈

[#Hotelfach](#): Justus Reise vom Leipzig Marriott Hotel

[#Restaurantfach](#): Dias Dulat von Rank & Büttig Gastronomie Dresden

[#KochKöchin](#): Alexander Michel vom Schlosshotel Wasserschloss Klaffenbach

3. Platz 🥉

[#Hotelfach](#): Lara Neuke vom Steigenberger Grandhotel Handelshof Leipzig

[#Restaurantfach](#): Anastasiya Machanka von Macis Leipzig

[#KochKöchin](#): Jakob Schackenberg von alexxanders Hotel & Boardinghouse Chemnitz

