



Flytimes aktuell



Metzgerei an der Gemeinschaftsschule

In der Berufe-Neigung war dieses Mal die Metzgerei Hügler aus Frickingen an der Gemeinschaftsschule!!!

Die Schülerzeitung war vor Ort!!!

Wir konnten dabei zuschauen, wie die Schülerinnen und Schüler zusammen mit dem Experten Hackfleisch herstellen.

Dabei haben wir einiges erfahren:
Man kann bei der Metzgerei Hügler eine Ausbildung als Fleischer/in oder als Fleischfachverkäufer/in machen.

Man sollte sich aber für dieses Handwerk wirklich interessieren.
Der Hauptschulabschluss ist die Voraussetzung. Es ist jederzeit möglich dort eine Ausbildung zu machen, diese geht 3 Jahre lang. Zudem sollte man mindestens 16 Jahre alt sein.

Als der Vater von Herrn Hügler erfuhr, dass es gewünscht sei, an der GMS das Handwerk der Metzgerei vorzustellen, habe er seinen Sohn gefragt, ob er dort nicht hinwolle und etwas über gute Fleischqualität und das nötige Handwerk dafür präsentieren wolle. Da war er sofort dabei.

Herr Hügler Junior hat uns den Ablauf der Herstellung von Hackfleisch praktisch vorgeführt und so manchen Schritt auch die Mitschüler/innen ausführen lassen.

Im Folgenden seht ihr den Ablauf in Bildern und dazu einige Ablaufbeschreibungen.

Wir, die Schülerzeitung, bedanken uns für das tolle Interview mit Herrn Hügler!!!



Herr Hügler, junior

Ablauf



Zuerst schneidet man die Knochen dem Fleisch.



Das Fleisch wird zu Hackfleisch verarbeitet und gewürzt.



Danach wird das Hackfleisch durchgeknetet.



Anschließend packen wir das Hackfleisch in die Wurstpresse



Jetzt muss man die Darmhaut aufziehen.



Die Kurbel der Wurstpresse wird gedreht und das Fleisch wird in die Darmhaut gepresst.



Zum Schluss werden aus einer langen Wurst viele Würste gedreht. Nun können sie dem Kunden angeboten werden.