

SCHÜLER BLICKEN HINTER DIE KULISSEN VON ESSER

Gelebte KURS-Partnerschaft zwischen der Hauptschule Hückelhoven und der Fleischerei Esser

Wie Kooperation gelingen kann, zeigte das jüngste Beispiel der Kooperation zwischen der Hauptschule in Hückelhoven in der Schlee mit der Fleischerei Esser aus Lövenich.

In drei Schritten wurden interessierte Schüler mit dem modernen, nachhaltigen Fleischereihandwerk vertraut gemacht. Der erste Schritt begann in der Schule mit der Produktion von eigenen Würstchen. Eine Mitarbeiterin der Fleischerei Esser besuchte zweimal die gut ausgestattete, moderne Schulküche der GTHS und brachte alles Nötige zur Verwurstung mit. Die Schüler sollten den Wurstherstellungsprozess von Nahem kennenlernen. Nach dem Vorbereiten des Fleisches wurde dieses in einem Fleischwolf zerkleinert. Erstaunt waren die Schüler, wie fettarm das Rohmaterial war, sieht man doch sonst nur die fertige Wurst und denkt an allerlei unbekannte Inhaltsstoffe. Auch die Hygiene mit Kopfschutz und Handschuhen sowie gründlicher Reinigung des Materials mussten die Schüler beachten.



Das zubereitete Hackfleisch wurde mit einer Gewürzmischung versehen und dann begann die eigentliche Wurstherstellung. Eine Wurstmaschine mit Handkurbel beförderte die fertige Hackfleischmischung in den mitgebrachten Schafsdarm und schon bald zierten frische

Bratwürste die Arbeitsplatten der Lernküche. Während die eine Gruppe der Schüler nach Anleitung eifrig Würste produzierte, bereitete eine andere Gruppe Beilagen vor, sollten die Würste doch anschließend auf dem Schulgrill gegrillt werden und sofort in den Mägen der begeisterten Schüler landen. So weit, so interessant. Doch wie arbeitet nun ein professioneller Fleischerbetrieb?

Dies sollte der zweite Schritt der Kooperationsbesuche klären: die Betriebsbesichtigung der Fleischerei Esser in Erkelenz-Lövenich. Hinter der Metzgereifassade öffnete sich für die Schüler ein professionelles mittelständisches Unternehmen mit 160 Mitarbeitern und zeigte ihnen, wie moderne Metzgerei funktioniert. Doch zunächst wurden die Schüler wieder überrascht. Vor dem Betreten des Betriebes mussten alle Hygienevorschriften präzise befolgt werden. Dies bedeutete Ganzkörperanzüge, Schuhüberzieher, Handreinigung und -desinfektion, Fußdesinfektion. Danach erst gelangten die Schüler in den auf 4°C gekühlten Produktions- und Lagerbereich, wo zwei Metzgermeister die Schüler mit Aspekten der Produktion, Logistik und Warenkunde vertraut machten. Die Schüler gewannen Einblicke in die Möglichkeiten und Fähigkeiten des Betriebes und lernten, wie nachhaltig die Fleischerei Esser ihre Waren produziert. Mehrfach wurde betont, dass Qualität das entscheidende Kriterium zur Befriedigung der Kundenwünsche sei und dass man alles für gleichbleibende Qualität tue. Highlight war hier die Vorführung, wie eine Pastete hergestellt wird. Nachdem der Meister mit leichter Hand die erste Form gefüllt hatte, durften Schüler der Hauptschule auch ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen. Nach der Betriebsbesichtigung fanden sich Schüler und Mitarbeiter im Azubiraum zusammen, um entstandene Fragen zu klären und schließlich noch ein paar hauseigene Grillwürstchen zu verzehren. Dabei lernten die Schüler auch etwas Besonderes kennen, das Duress-Schwein. Diese besondere Züchtung entwickelte der Schweinezuchtbetrieb Heinrichs aus Heinsberg-Karken in Kooperation mit der Fleischerei Esser, und dieser Schweinezuchtbetrieb sollte die dritte Station der Kooperationsbesuche werden.



Im dritten Teil der Kooperationsbesuche lernten die Schüler der Hauptschule in der Schlee eine völlig andere Welt kennen, die Welt des modernen, nachhaltigen Landwirtschaftsbetriebs. Die Firma Heinrichs aus Heinsberg-Karken öffnete für die KURS-Partnerschaft ihr Tor und zeigte den

Schülern hautnah, was moderne Schweinezucht mit höchsten Qualitätsansprüchen bedeutet. Auf dem Bauernhof stinkt es und es ist schmutzig. Ja? Zur großen Verwunderung der Schüler ging es stattdessen wieder mit Hygiene los: erneut Ganzkörperanzüge, diesmal in ländlichem Grün, wieder Handdesinfektion. Aber warum? Die

Erklärung, die der Züchter Herr Heinrichs und der ebenfalls anwesende Juniorchef Herr Esser von der Fleischerei Esser gaben, waren einleuchtend. Die Duress-Schweine sollen zwar ruhig Kontakt zu Menschen haben, sie haben Auslauf, denn sie sind bei weitem nicht so ängstlich wie herkömmliche Zuchtschweine. Da die Schweine jedoch natürlich, daher auch frei von Antibiotika gehalten werden, sollen keine Krankheitserreger die Tiere (!) bedrohen und eingeschleppt werden. Die Schutzanzüge waren also Schutz für die Tiere! Das Duress-Schwein ist eine Kreuzung aus dem berühmten und robusten Durok-Schwein und dem normalen Hausschwein und vereint positive Eigenschaften beider Rassen, wie Herr Esser und Herr Heinrichs in der Einführung den Schülern erklärten.



Im Vordergrund stehe dabei die Fleischqualität. Und schon ging es zu den drei Monate jungen Schweinen, die in ihrem Stall quietschfidel herumtollten oder in der Sonne auf dem Stroh lagen. Zur großen Überraschung aller stieg Herr Esser über die Balustrade und war plötzlich inmitten der jungen Schweine, die

sich regelrecht über ihn freuten und überaus neugierig waren. Später trauten sich auch einige Jungs das zu. Auf der Besichtigung erfuhren die Schüler Vieles über gesunde Ernährung, artgerechte Haltung von Tieren und bekamen Einblicke in den täglichen Ablauf eines Zuchtbetriebs. Selbst lebende Spermien konnten unter dem Mikroskop betrachtet werden. Beeindruckt waren die Schüler von der gewaltigen Größe der Zuchteber, deren Stallinneres jedoch niemand betreten durfte. Lediglich das Streicheln der neugierigen Nasen war möglich. Überhaupt war beeindruckend, wie problemlos sich die Schüler und die Schweine nahe kamen :-))). Nach dem Probesitzen in einem mächtigen Traktor, zur Freude vieler Schüler, wurde allen klar: Es gibt sehr interessante Berufsfelder mit vielen Möglichkeiten, Fleisch ist nicht Fleisch und Vieles, was man für selbstverständlich erachtet, braucht viel Zeit und Arbeit... aber Arbeit, die sich lohnt und Freude macht.