

# SUSANNA S BRIEF

Willkommen an der SES! | Stadtradeln 2022 | Halbe-Halbe

## Halbe-Halbe geht in die nächste Runde

Die SES nimmt nun schon viele Jahre erfolgreich am Energiesparprojekt der Stadt Leipzig teil. Auch in diesem Schuljahr wollen wir wieder versuchen Strom, Wasser und Wärme zu sparen. Wir freuen uns über jede Idee, um unseren Verbrauch nachhaltig zu senken. Schon die einfachsten Dinge helfen. Schaltet das Licht nur an, wenn es wirklich nötig ist. Öffnet die Fenster richtig, um kurz zu lüften anstatt die Fenster dauerhaft gekippt zu halten, trennt eure Abfälle. Fällt euch auf den Toiletten auf, dass dauerhaft das Wasser läuft - spricht bitte



den Hausmeister direkt an oder meldet euch bei den Lehrenden. Danke für eure Mithilfe und Unterstützung! Kleine Schilder mit großer Wirkung! Beide Checklisten findet ihr in jedem Zimmer. Helft mit unsere Umwelt zu bewahren und Abfälle zu reduzieren. Danke!



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

*unsere neuen Schüler und Schülerinnen sowie Lehrer und Lehrerinnen begrüße ich auf das Herzlichste an der Susanna-Eger-Schule.*

*Gemeinsam wollen wir unsere Kompetenzen weiterentwickeln, Projekte planen und durchführen, den Schulalltag gestalten und fair miteinander umgehen.*

*Ihre Monika Barz*

- Schulleiterin -





## Sammelaktionen werden fortgesetzt

Im Schuljahr 2021/22 wurden wieder erfolgreich Altgeräte für das Recycling gesammelt. Darüber hinaus wurden und werden auch weiterhin Korke, Briefmarken, alte Kugelschreiber, Eddings, Druckerpatronen und Batterien dem Recyclingkreislauf zugeführt.

Auch im Schuljahr 2022/23 werden wir an der SES weiter sammeln. Der Aufruf geht auch an alle Lernenden sich hier zu beteiligen. Gebt eure Recyclinggegenstände einfach bei euren Lehrerinnen und Lehrern ab! Danke im Namen der Umwelt.

## Rezensent\*in gesucht!

Unsere Bibliothek hat viele interessante Bücher im Angebot. Wer kann sich vorstellen aus diesem breiten Angebot hier in Susannas Brief ein selbst ausgewähltes Kochbuch, o.ä. vorzustellen?

Melden Sie sich /meldet euch bitte bei Herrn Lehmann unter: [rlhmann@ses.lernsax.de](mailto:rlhmann@ses.lernsax.de)



## Wir treten wieder in die Pedale! - Beim Stadtradeln in Leipzig [09.-22.09.2022]

Auch in diesem Jahr gibt es wieder ein Susanna-Eger-Team. Radelt gemeinsam mit uns im „Susanna-Eger-Team“ und sammelt Kilometer für Leipzig! Das SES-Stadtradelteam ist über den nebenstehenden QR-Code erreichbar.

Die Erfassung und Verwaltung der Fahrradkilometer erfolgt problemlos über die App. Dazu einfach einen der beiden anderen QR-Codes scannen. Das Nachtragen der Kilometer ist bis zum 06.10.22 möglich. Es gilt unsere Vorjahresleistung von 3585 km zu übertreffen. Wir zählen auf eure Waden! Übrigens können besondere Fahrleistungen durch eure Sportlehrer\*in honoriert werden! Sprecht sie einfach an!



## Supervision für Kollegium wird fortgeführt

Auch in diesem Schuljahr steht uns Frau Wiesner wieder für den Austausch im Kollegium zur Verfügung. Die Termine werden über die Mittwochsliste bekanntgegeben. Bitte melden Sie sich bei Interesse vorab bei Herrn Lehmann!

## Exkursion ins Phyllodrom

Die BG211 & die BG212 haben in der KAA-Woche des vergangenen Schuljahres 21/22 einen Ausflug ins Phyllodrom unternommen. Im Regenwaldmuseum wurde der Begriff Ökosystem äußerst anschaulich am Beispiel eines Faultieres erklärt. Übrigens sterben die meisten Faultiere während ihres wöchentlichen Ganges zur Toilette. Darüber hinaus wurden verschiedene Mimikry (=Form der Nachahmung) von Tieren und Pflanzen vorgestellt. Dem Vortragenden klebten alle bis zur letzten Minuten an seinen Lippen. Im zweiten Teil wurden dann verschiedene Terrarien geöffnet und Mutige bekamen Fauchschaben, Laubfrösche und Gespensterschrecken auf ihre Hände gesetzt. Das Museum im Leipziger Norden ist spannend und für alle zu empfehlen! Wir kommen definitiv wieder.



## Faire Woche 2022 - Kleidung im Fokus

Im September ist die Faire Woche das Thema im Ethik- und GK-Unterricht. Die SES nimmt wieder an diesem spannenden Projekt teil und wird in vielen Berufsschulklassen und Klassen des BGJ/BVJ u.a. über die Arbeitsbedingungen der Näherinnen und Näher sowie andere Arbeiter im globalen Süden sprechen. Auch die Umweltbelastung durch die globale Textilproduktion wird thematisiert!

Wer sich unabhängig vom Unterricht mit dem Thema auseinandersetzen möchte, kann dies gern am Fairtrade-Schaukasten im zweiten OG im Haus A tun.

Darüber hinaus werden im Glasgang zwischen Haus A und B u.a. Zitate zum Thema Mode & Stil präsentiert. Alle Lernenden und das Kollegium sind eingeladen dort auf POST-ITs ihre Meinung kund zu tun! Wir freuen uns auf einen spannenden Austausch.



## Konsumkritischer Stadtrundgang

Zusammen mit Weltoffen e.V. setzten sich die BG211 und die BG212 mit Fragen, wie der Verteilung der Weltbevölkerung auf den Kontinenten, dem Ressourcenverbrauch und dem Ausstoß von CO<sub>2</sub> auseinander. Im Anschluss ging es in die Innenstadt, wo vor allem den Alltagsgegenständen Kleidung und Handy verschiedene Stationen gewidmet waren und vor Ort zum Nachdenken angeregt wurde. Am Ende besuchten die Lernenden noch einen Eine-Welt-Laden.



## Susannas Brief - Ausgabe verpasst?

Du möchtest noch einmal etwas nachlesen? Alle bisherigen Ausgaben von Susannas Brief findet ihr auf der Homepage unter Termine/Aktuelles. Von dort kommt ihr durch einen Klick auf das Logo der Zeitung zum Archiv. Viel Spaß beim Stöbern.



## Young Chefs Battle - Auf zum Finale nach Ulm

Nachdem wir im Herbst 2021 nach einer grandiosen Leistung den ostdeutschen Vorentscheid des Young Chefs Battles 2021/22 gewonnen hatten, fieberten wir voller Vorfriede dem Finale in Ulm entgegen. Die Susanna-Eger-Kitchen-Crew, bestehend aus Lina Plank, Eyleen Griesbach, Paul Neitemeier, Karl Frederik Brüggeboes und Coach Martin Heindorf, traf sich in der Woche vor dem Wettkampf, um in zwei gemeinsamen Trainings Menübestandteile, Garmethoden und Arbeitsabläufe zu proben und zu optimieren. Den Warenkorb für das Drei-Gänge-Menü erhielten wir erst kurz vor dem Finale. Die Vorgaben lauteten: vegane Vorspeise; Barbarie-Ente (Brust und Keule) im Hauptgang, ein Likör von Giffard und Feige im Dessert. Am Vortag des Wettkampfes, auf dem Weg nach Ulm, erhielten wir per E-Mail drei zusätzliche Herausforderungen für unser Menü. Zu Beginn wurde ein selbst kreierter Apero gewünscht. Ein Produkt sollte geräuchert serviert werden und Ingwer musste signifikant verarbeitet werden. Über die Umsetzung wurde anschließend auf dem Rastplatz lebhaft aber konstruktiv diskutiert, bis unser finales Menü feststand.

*Apero: Erfrischungsgetränk bestehend aus Weißwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Erdbeere und Mineralwasser*

*Vorspeise: Quinoa-Spargel-Erdbeersalat an Zitronenvinaigrette mit gebratenem Räuchertofu, gepickeltem Gemüse, Spargelspiralen, Spargelpüree, veganer Mayonnaise, Zuckerschoten und Kräuteröl*

*Hauptgang: Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsoße, Ballotine von der Entenkeule mit Kräuter crumble und Orangen-Safran-Gel, Entenpraline mit Haselnuss, gedünsteter Lauch, gebratene Zucchini, sautierte Tomate, gebackene Süßkartoffel und Süßkartoffelpüree*

*Dessert: Choux au Craquelin gefüllt mit Kaffeelikörcreme, Mousse au chocolat, Feigensorbet, Portweifeigen, Pâte à cigarette und Birnen-Ingwer-Chutney*



Nach fünfständiger Anreise erreichten wir unser Hotel. Um am nächsten Tag ausgeruht und fit zu sein, ging es gleich nach dem gemeinsamen Abendessen zeitig zu Bett. Am Morgen des 22.05.2022 starteten wir gut motiviert und voller Elan in den Wettkampf. Dieser wurde auf der Chefs Culinar – Messe ausgetragen. Wir traten gegen die Berufsschule aus Miesbach an, die den süddeutschen Vorentscheid für sich entschieden hatte. Die Susanna-Eger-Kitchen-Crew zeigte eine souveräne, routinierte und harmonische Teamleistung. Nach vier Stunden Arbeitszeit wurde das Menü angerichtet, serviert und anschließend von einer Fachjury verkostet und bewertet. Zu den Kriterien der Bewertung zählten Arbeitsweise, Hygiene und Teamwork sowie Optik, Geschmack und Konsistenz. Den zweiten Wettkampftag konnten wir aus der Beobachterperspektive genießen. Die Berufsschule Trier, die den westdeutschen Vorentscheid gewann, trat gegen den norddeutschen Vorentscheidssieger aus Kiel an. Direkt im Anschluss an dieses Battle erfolgte die Siegerehrung. Die Berufsschule Kiel erreichte mit lediglich 2,5 Punkten Vorsprung vor unserer Crew den 1. Platz. Enttäuscht, aber dennoch stolz auf unsere Leistung und unser Team traten wir den Heimweg nach Leipzig an. Unser Dank für die Unterstützung geht an die Schulleitung und das Kollegium der Susanna-Eger-Schule, die Auto Müller GmbH aus Delitzsch für die Bereitstellung des Fahrzeugs, die Ausbildungsbetriebe für die Freistellung der Auszubildenden und an Chefs Culinar. Danke an das Team! Ihr habt die Susanna-Eger-Schule, unsere Stadt Leipzig und nicht zuletzt damit Ostdeutschland würdig vertreten und hervorragend repräsentiert. Chapeau! [HD]

## Unsere Hotelfachschule stellt sich vor

---

Die Hotelfachschule, die an die SES angegliedert ist, ist die Zweitälteste Deutschlands! Bereits seit 1955 werden Fachschüler\*innen an unserer Hotelfachschule schulgeldfrei und lernmittelfrei auf die Übernahme von Managementfunktionen intensiv und vielschichtig vorbereitet. Seit vielen Jahren steht Herr Dr. Kausch ihr vor und kann an dieser Stelle auf verschiedene Fragen eingehen.

*[Susannas Brief = SB] Herr Dr. Kausch, wie viele Fachschüler\*innen haben bisher insgesamt die Bildungsgänge der Hotelfachschule durchlaufen?*

Seit der Gründung der Fachschule für Gaststätten- und Hotelwesen (FGH) im Jahr 1995 -ab 2005 als Nachfolger mit dem Namen Hotelfachschule Leipzig- haben 8225 Absolventen, darunter 2447 seit 1990, ihren Studiengang als Ökonom des Hotel- und Gaststättenwesens bzw. als "Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in für Hotel- und Gaststättengewerbe" erfolgreich absolviert.

*[SB] Viele Absolventinnen und Absolventen haben im Anschluss eine leitende Tätigkeit übernommen. In welche Länder hat es die Leute denn verschlagen?*

Ganz genau kann ich das natürlich nicht sagen, in den letzten 20 Jahren sind ca. 50 bis 60 Prozent der Absolventen nach ihrer Aufstiegsfortbildung als Führungskräfte tätig geworden, allerdings nicht nur im Hotel- und Gaststättengewerbe, sondern auch im Lebensmitteleinzelhandel, in der Lebensmittelindustrie, aber auch in ganz anderen Branchen. Es gibt den schönen Spruch, dass eine Betriebswirtin oder ein Betriebswirt nach dem erfolgreichen Abschluss alles (werden), sogar Filme drehen kann. Ein Körnchen Wahrheit ist da schon gegeben, denn betriebswirtschaftlich geschulte Mitarbeiter und Führungskräfte werden überall gesucht. Unsere Absolventen sind unter anderem in den USA, in Australien, in der Slowakei, in Belgien, Frankreich, Großbritannien und Tansania beruflich tätig geworden oder sind es dort noch.

*[SB] Was sollte man mitbringen, um an der Fachschule erfolgreich seinen Abschluss zu erreichen?*

Neben dem erforderlichen Berufsabschluss im Hotel- und Gaststättengewerbe und praktischer Berufserfahrung von mindestens einem Jahr sind vor allem Motivation und Durchhaltevermögen, selbständiges Denken und Kreativität, aber auch Spaß und Humor gefragt.

*[SB] Teil der zweijährigen Aufstiegsfortbildung ist der KKT (=Kulinarisch-Kreativer Tag). In der letzten Ausgabe (03/22) hat die Abschlussklasse der Fachschule darüber berichtet. Welcher KKT ist bei Ihnen in besonderer Erinnerung geblieben?*

Ich habe an der Hotelfachschule über 100 KKTs mit sehr unterschiedlichen Themen und Ansprüchen erlebt. An einen KKT mit dem Thema "Orientexpress" erinnere ich mich ganz besonders, da es den Schülerinnen und Schülern mit tollen Ideen gelungen war, die Atmosphäre eines fahrenden Speisewagens mit den dazu passenden kulinarischen Genüssen der durchfahrenen Länder zu erzeugen.

*[SB] Vielen Dank für Ihre Ausführungen! Weitere Informationen über den Ablauf, Anmeldeunterlagen und Zugangsvoraussetzungen gibt es über unsere [Schulhomepage](#). Leser der digitalen Ausgabe können direkt auf die Verlinkung klicken.*

## Berufe im Museum

Eine Berufserkundung der besonderen Art führten die BG2II und die BG2I2 in der letzten Schulwoche durch. Neben dem Besuch der Ausstellung im MdBK versuchten sie sich über die Bildanalyse verschiedene Berufe zu erschließen. Am Ende durfte jeder noch kreativ werden. Fazit: ein spannender Tag!



## Sportlich, sportlich

Am Dienstag der letzten Schulwoche hieß es „Sport frei!“ Gruppen aus Lernenden der BG2II, BG2I2 & VKA-U absolvierten verschiedene Disziplinen. Von Teebeutelweitwurf, über Wikingerschach und Blindenparcours, Strettraket sowie einem Tischkickerturnier konnten sich die Jugendlichen kennenlernen und zusammen aktiv sein. Vielen lieben Dank auch an die betreuenden Lehrkräfte für die tatkräftige Unterstützung!



## Hotelbetriebswirtinnen und -wirte feierlich verabschiedet

Am 13.07.2022 verabschiedete die Leipziger Hotelfachschule ihren nunmehr 66. Jahrgang in die gastgewerbliche Praxis. Die angehenden Hotelbetriebswirtinnen und -wirte bestanden ihre Prüfungen erfolgreich und erhielten aus der Hand der Schulleiterin der Susanna-Eger-Schule, Monika Barz, ihre Zeugnisse für den Abschluss ihrer zweijährigen Aufstiegsfortbildung zur/m „Staatlich geprüften Betriebswirt/in für Hotel- und Gaststättengewerbe“.

Jahrgangsbeste wurde Viviane Schreiter aus Burgstädt mit einem Notendurchschnitt in den Fächern und Lernfeldern von 1,42. Mit ihr erhielten fünf weitere angehende Betriebswirtinnen und Betriebswirte aufgrund ihrer sehr guten Leistungen das begehrte Diplom des DEHOGA, Deutscher Hotel- und Gaststättenverbandes e.V.

Axel Hüpkes, Präsident des DEHOGA Sachsen e.V., und die Schulleiterin Monika Barz ermutigten die Absolventen, die vielfältigen beruflichen Chancen nach ihrem erfolgreichem Abschluss als Rüstzeug aktiv zu nutzen, wünschten aber auch viel



Erfolg in ihrer beruflichen Karriere und für ihre künftigen Führungsaufgaben im Gastgewerbe. Die Hotelfachschülerinnen und -schüler nutzten während ihrer Aufstiegsfortbildung zugleich vielfältige Zusatzangebote wie zusätzliche Sprachangebote, Seminare zu Weinregionen und neuen Produkten, die Ausbildereignungsprüfung nach der Ausbildereignungsverordnung und den Abschluss als zum „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“.

Frau Barz zeichnete zudem Julius Frei, Max Jarka und Alexander Mahn mit einer einjährigen kostenfreien Mitgliedschaft der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG für ihre besonderen Leistungen in Küche und Service bei vielfältigen Veranstaltungen der Susanna-Eger-Schule und der Hotelfachschule Leipzig in den vergangenen beiden Jahren aus. [KH]