

SUSANNA S BRIEF

ISS-GUT-Messe 2023 | Volleyballturnier | Tag der offenen Tür

Pflanzaktion im Schulgarten

Die BG23 hat am 13.11.2023 die von der Gärtnerei Felgenträger gelieferten Bäume und Beerensträucher erfolgreich in den Erdboden gebracht. Hoffen wir nun, dass alles gut anwächst und ab der kommenden Saison alles erfolgreich gedeiht und eine reiche Ernte erzielt wird.



Liebe Leserinnen und Leser,

es gibt viel zu berichten! In den letzten Wochen gab es viele Ereignisse bei uns an der SES: vom Tag der offenen Tür, über die Iss-Gut-Messe, das alljährliche Volleyballturnier und den Besuch von Greenpeace im Rahmen der Public Climate School.

Wir wünschen allen Lernenden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine erholsame Adventszeit, ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Die Redaktion



Iss-Gut-Messe 2023

Die Leipziger Gastro-Trend-Messe fand vom 05. bis zum 07.11.2023 auf dem Neuen Messegelände statt. Die Messehalle war voll mit neuen Produkten vieler bekannter Hersteller, aber auch von einigen neuen Unternehmen auf dem Markt. Diverse Kostproben wurden angeboten und man konnte einige neue geschmackliche Nuancen kennenlernen. Technikrends waren in Form von Servicerobotern auch ein großes Thema dieser Veranstaltung. Im Rahmen dieser Messe fand u.a. auch der Top-Tafel-Wettbewerb statt. Hier traten verschiedene Unternehmen und Schulen aus dem Gastronomiebereich mit kreativ gestalteten Tischen gegeneinander an. Auch die Susanna-Eger-Schule war mit der RE21B und ihrer Lehrerin Frau Kraus vertreten. Mit ihrer kreativen und sehr schön gestalteten Tafel gewannen sie den 2. Platz! Wir gratulieren recht herzlich zu diesem Erfolg.



Die SES braucht DEINE Hilfe!

© 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100



täglich
rausgeputzt

**STADTREINIGUNG
LEIPZIG**

**Wettbewerbszeitraum:
Januar bis Mai 2024**

Die Stadtreinigung Leipzig hat den Wettbewerb „Ressourcenschonende Schule“ ins Leben gerufen. Teilnehmende Schulen sind aufgerufen ihr Restmüllaufkommen um 10 % oder mehr zu senken. Die Susanna-Eger-Schule nimmt als einzige Berufsschule in Leipzig daran teil. Hilf auch DU unser Müllaufkommen zu reduzieren und trenne den Müll immer und überall korrekt!



MEIN LEIPZIG
SCHON' ICH MIR!
Ressourcen sparen, Zukunft wagen



Susannas Podcasttipp

Podcasts gibt es wie Sand am Meer. Natürlich gilt dies auch für den Bereich Gastronomie, Ernährung und Bäckereihandwerk. In unregelmäßigen Abständen soll an dieser Stelle ein Podcast empfohlen werden. Der erste Hör Tipp ist ein relativ neuer Zugang. Aus dem ZEITkosmos hat sich Elisabeth Raether, bekannt aus der Wochenmarktkolumne des ZEIT-Wochenmagazins nun einem kulinarischen Podcast gewidmet. In den circa einstündigen Episoden kocht sie zusammen mit Politiker:innen und anderen Gästen Gerichte. Im Gespräch offenbaren diese Gäste, eine andere, eine meist unbekannte und sehr interessante Facette ihrer selbst. Alle Gerichte lassen sich über die verlinkten Rezepturen im Nachgang auch zu Hause kochen. Nur die Gäste dazu muss man sich noch einladen. Viel Spaß beim Reinhören!



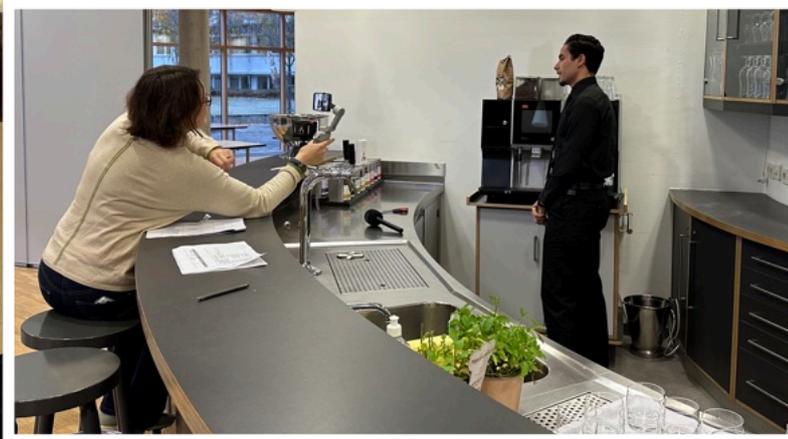
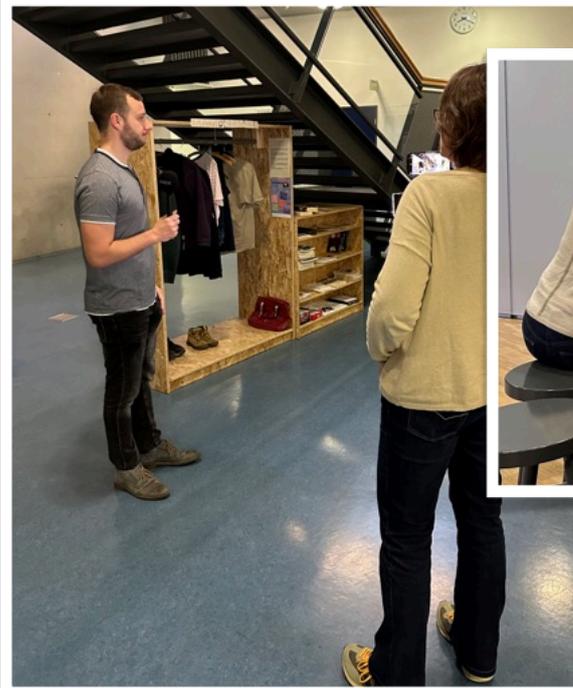
Herbst- und Winterbrote-Fortbildung

Die jährliche Fortbildung des THILLM stand in diesem Jahr unter dem Motto „Herbst- und Winterbrote“. Im Rahmen dieser zweitägigen Veranstaltung stellten Frau Thalmann, Herr Gossler und Herr Lehmann zusammen mit den anderen Teilnehmenden insgesamt 9 verschiedene Spezialbrote unter fachkundiger Anleitung her. Dabei kamen auch eher unübliche Zutaten wie Buchweizen, Feigen und Rotkohl zum Einsatz. Fast nebenbei wurden noch mehrere Bleche Wiener Teegebäck gebacken und diverse Suppen und Eintöpfe gekocht. Am Freitag wurden die feinen Gebäcke aprikotiert und verziert. Alle entstandenen Brote wurden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen und meist für gut befunden. Die Kenntnisse konnten wieder ausgebaut werden und das ein oder andere Rezept wird auch in der Backstube Einzug halten.



Hier passiert was!?

Frau Beenen und die Klasse BV231 (Gruppe 2) haben sich im Haus A der *noch* als Lehrertoilette beschilderten Räumlichkeit angenommen und den Frühjahrsputz um ein paar Monate vorverlegt. In den nächsten Wochen wird sich die Klasse mit der Gestaltung des Raumes beschäftigen und ein Logo für die Beschilderung entwickeln. Am Ende wird im Raum A302 eine Toilette für Alle entstehen. Wir sind schon sehr gespannt!



Public Climate School on Tour

Am 23.11.2023 war Greenpeace mit einer kleinen Delegation in der SES zu Gast. Sie haben kurze Videoclips mit verschiedenen Lernenden über unsere BNE-Aktivitäten gedreht. Aber nicht nur das. In der Zeit von 11 bis 11:45 Uhr fand ein deutschlandweiter Live-Stream statt, wo nicht nur unsere Schule präsentiert, sondern auch über Maßnahmen des Umweltschutzes diskutiert wurde. Vielen lieben Dank an alle Helferinnen und Helfer im Hintergrund, alle Menschen vor und hinter der Kamera und an alle Ideengeber!

Der Livestream wurde aufgezeichnet und ist auf YouTube abrufbar (45').



Tag der offenen Tür

Unter dem Motto „Vergangenheit - Gegenwart - Zukunft“ präsentierte sich das Gastgewerbe und das Bäckereihandwerk am 21.11.2021 zum diesjährigen Tag der offenen Tür. Es wurden wieder viele schmackhafte Kleinigkeiten in der Küche, der Backstube, hinter dem Tresen und an vielen weiteren Orten zubereitet und angeboten. Viele Unternehmen stellten sich und ihre Ausbildungsmöglichkeiten vor. Ein automatisierter Roboter ließ einen kleinen Einblick in die technischen Möglichkeiten des 21. Jahrhunderts zu: er zauberte ein Muster aus Himbeersauce auf die Dessertteller. Mit eigener Muskelkraft konnte man dank der Verbindung von Fahrrad und Hochleistungsmixer am Stand der IHK seinen persönlichen Smoothie herstellen. Im Restaurant konnte man noch einmal einen Blick auf den erfolgreichen Beitrag der Top Tafel 2023 der Iss-Gut-Messe werfen. Bei der Tombola waren viele nützliche Dinge für die heimische Küche zu gewinnen. Außerdem waren auch wieder das historische Café und das schuleigene Museum geöffnet. Direkt davor befand sich die Ausstellung der 17 Ziele der Nachhaltigkeit, welche von den Vereinten Nationen ausgerufen wurden. Visualisiert wurden diese durch 17 verschiedene Tellergerichte. Ausgestellt wurden außerdem viele neue Bücher aus dem Bestand unserer Schulbibliothek

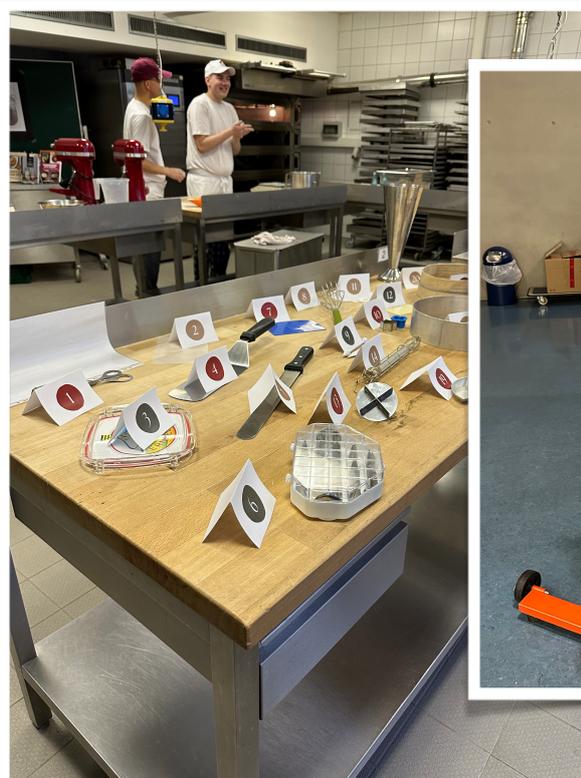
Wer den Termin verpasst hat, sollte sich schon mal den 19.11.2024 in den Kalender eintragen!

Temperaturmessungen in der SES

Das Energiesparteam hat in einigen Klassenzimmern, Fluren und Vorbereitungszimmern die Temperaturen gemessen. Diese sind in den Klassenräumen soweit in Ordnung, da sie zentral gesteuert werden. Leider sind die Vorbereitungszimmer viel zu warm - manche bis zu 24°C! Bitte drehen Sie am Nachmittag und übers Wochenende die Heizung auf die „2“ herunter. Geprüft wurde auch die Dichtheit der Fenster mittels Wärmebildkamera. Auch hier gibt es Optimierungspotential.



Susanna-Eger-Schule



Die Ergebnisse des Volleyballturniers an der SES 2023



Platzierungen Turnus C

1. Platz SF 23C
2. Platz HO 22C
3. Platz HO 23C
4. Platz BÄ 21C
5. Platz KÖ 22C
6. Platz HO 21C
7. Platz SG 21C
8. Platz KÖ 23C

Platzierungen Turnus A

1. Platz VKA22
2. Platz FG 22A
3. Platz KÖ 21A
4. Platz KÖ 22A
5. Platz KÖ 23A
6. Platz HOFA 23A
7. Platz HOFA 22A
8. Platz REFA 23A
9. Platz SG 23A

Platzierungen Turnus B

1. Platz RE 21B
2. Platz HO 21B
3. Platz KÖ 21B
4. Platz BÄ 23B
5. Platz KÖ 23B
6. Platz SG 22B
7. Platz RE 22B
8. Platz RF 23B



Workshop Special Cuts von Rind und Schwein

Habt ihr schon mal von Money Muscle, Pluma, Presa und Co. gehört? – Wir auch nicht ... Deshalb machte sich die Klasse KÖ21B mit Frau Boeck und Herrn Heindorf auf den Weg zur Metzgerei Gränitz nach Chemnitz. Am 19.06.2023 um 7:30 Uhr startete unser Workshop zur Fleischzerlegung. Geschäftsführer Benny Gränitz holte aus seinem Kühlhaus ein halbes Leicoma-Schwein und gab uns als erstes ein paar fachliche Infos über die Anatomie des Schweines, Herkunfts- und Haltungsformen sowie den Schlachteprozess. Jetzt waren wir gefragt. Unter der Anleitung des Fleischers und seines Azubis durften wir selbst die Schweinehälfte zerlegen. Eine Arbeit, welche für viele von uns recht neu war – denn die wenigsten Gastromomen lassen sich Frischfleisch in dieser Form liefern. Dabei lernten wir, dass der Money Muscle, Pluma und Presa Teile des Schweinenackens sind. Der Money Muscle – ein Must-have beim Pulled Pork!

Gegen 9:30 Uhr war es Zeit für eine kurze Pause – diese genossen wir mit leckerer Wurst, frischen Brötchen und Kaffee. Danach zeigte uns Herr Gränitz einen wahren Fleischschatz: ein halbes Wagyu-Rind. Mit geübten Schnitten wurde es vor unseren Augen in seine Einzelteile zerlegt. Das große Schulterblatt brachte manch einen von uns besonders zum Staunen. Am nächsten Tag zauberten wir im GU-Unterricht unter Anleitung von Herrn Heindorf aus der Rinderhüfte, dem Flank Steak und dem Flat Iron Steak einen kulinarischen Leckerbissen. Somit konnten wir das 2. Ausbildungsjahr mit jeder Menge neuem Fachwissen erfolgreich abschließen. Wir möchten uns dafür noch einmal bei der Metzgerei Gränitz und unseren Fachlehrern bedanken.

[KÖ21B - Johann Peters]

