

Berufsschüler regen zu Umdenken an

KLIMASCHUTZ Stephanie Becker-Bösch besucht Ausstellung von Lebensmitteltechnikern in Butzbach

BUTZBACH (pdw). Prüfen, produzieren, verpacken – vom Rohstoff bis zum Endprodukt durchlaufen Nahrungsmittel oftmals einen aufwändigen Herstellungsprozess. Fachkräfte für Lebensmitteltechnik sorgen dafür, dass alles reibungslos und sicher funktioniert.

Das breite Spektrum der Tätigkeiten reicht von der Versuchsküche – hier geht es darum, neue Zutaten zu testen – über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung und Aufbewahrung der Produkte. Ganz klar, dass dabei außer einem großen Interesse an technischen Abläufen vor allem eines wichtig ist: absolute Zuverlässigkeit. Denn Lebensmittelsicherheit steht immer an erster Stelle.

„Der Beruf des Lebensmitteltechnikers ist absolut wichtig, denn mehr als 100 000 Menschen erkranken pro

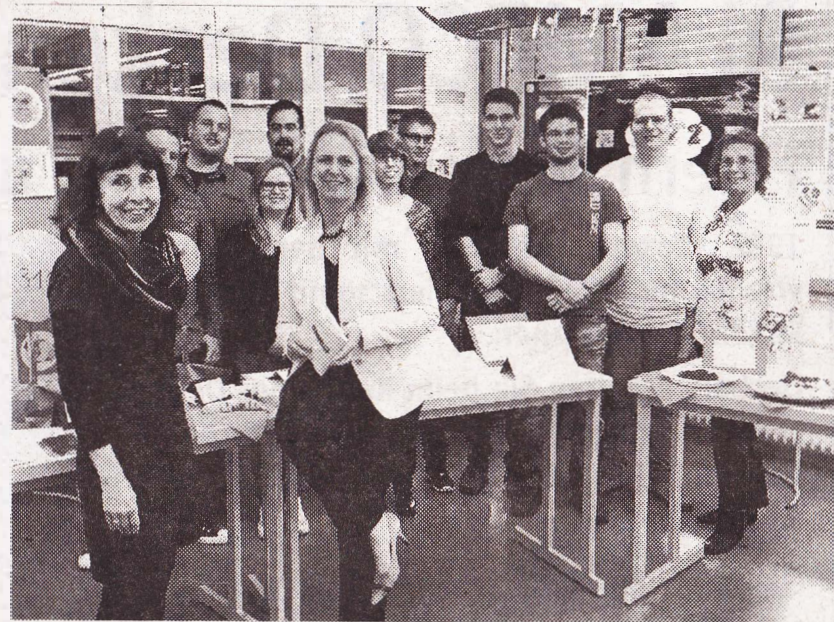
Jahr deutschlandweit durch Erreger in Lebensmitteln. Wir alle, die Verbraucher, haben Anspruch auf bestmögliche Lebensmittelsicherheit. Verantwortlich dafür sind in erster Linie die Lebensmittelunternehmen und dafür sind die entsprechenden Technikerinnen und Techniker an vorderster Front gefragt“, stellte Sozialdezernentin Stephanie Becker-Bösch beim Besuch der Beruflichen Schule des Wetteraukreises in Butzbach fest.

Die Berufsschule Butzbach bietet eine zweijährige Weiterqualifizierung für Lebensmitteltechnik an. „Unsere Studenten haben alle bereits einen Abschluss als Köchin, Metzger, Konditorin, Fachkraft für Getränketechnologie, Bäcker oder Hotelfachfrau/-mann“, erläutert Lehrerin Ellen Wiesenäcker-Stahl.

„Durch die Qualifizierung mit einem zertifizierten Abschluss haben die jungen Leute sehr gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt, in der Pharmazie oder Lebensmittelindustrie und in der Lebensmittelüberwachung. Auch der Weg ins mittlere Management ist gerade für diesen Berufszweig offen – Lebensmitteltechniker sind hochbegehrte Fachkräfte.“

Im Laufe der zweijährigen Ausbildung ist es Pflicht für die Studenten, sich Schwerpunkte im Themenbereich Lebensmittel zu setzen und die Projektausstellung Ernährung und Klimawandel zu aktualisieren.

Der aktuelle Jahrgang 2016/2017 beschäftigt sich mit den Themen CO₂-Ausstoß und Nitratbelastung. An verschiedenen Stationen der Ausstellung werden Beispiele gezeigt zur Nitratbelastung des Grundwassers durch Düngung. Die Studenten haben knifflige Fragen vorbereitet. Ein Beispiel: Wieviel Wasser wird zur Herstellung eines Autos benötigt? Antwort: 400 000 Liter. Und das alles ist Trinkwasser. Die Industrie könnte auch Brauchwasser nutzen, dazu müsste jedoch eine zeitaufwändige



BUTZBACH. Schulleiterin Cornelia Waitz-Dahl mit Stephanie Becker-Bösch und Lehrerin Ellen Wiesenäcker-Stahl bei den Studenten Jan Roderich Eifert, Daniel Schroers, Patrick Sühling, Markus Stürmer, Sven Reinhardt, René Täuber, Verena Löhr, Andree Gräber und Sabrina Neumann.

Wiederaufbereitung vorgeschaltet sein – und Zeit ist Geld in der Produktion.

Zum Thema CO₂-Ausstoß regen andere Zahlen zum Nachdenken an. So beträgt der Wert bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 13 300 Gramm, bei einer Kar-

toffel nur 200 Gramm. Mit welchem Produkt wird die Umwelt weniger belastet?

Im Gespräch mit Becker-Bösch diskutierten die Studenten darüber, welche Erkenntnisse aus der Ausstellung gezogen werden können. „Nachdenken zum Umdenken ist der Tenor der Präsentation. Wir können bei uns selbst anfangen: nicht jeden Tag Fleisch zum Beispiel und regional erzeugte Produkte bevorzugt einkaufen“, ist das Votum der Klasse.

Becker-Bösch pflichtet bei: „Das eigene Konsumverhalten kann vieles bewirken. Regionale Produkte zur jeweiligen Saison sind umweltschonender als Spargel aus Peru zu Weihnachten. Und den kleinen Einkauf kann man – manchmal mit etwas Nachdenken – auch mit dem Rad oder zu Fuß erledigen. Auch beim Einkaufen sollte bedacht werden, dass 82 Kilo Lebensmittel pro Person und Jahr in die Mülltonne wandern, hier wird die Energie zur Produktion verschwendet.“