



Pressemitteilung

„Nebel im Harz“

Leipziger Hotelfachschüler auf Fachexkursion

Auch in diesem Jahr ermöglichte die Susanna-Eger-Schule in Leipzig ihren angehenden Betriebswirten wieder eine mehrtägige Fachexkursion. Die Schülerinnen und Schüler der Klassen D1/11 sowie D2/11 befinden sich in ihrem 1. Jahr der Ausbildung zum „Staatlich geprüften Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie“. Nach kurzer Beratung wurde entschieden in der Zeit vom 16.11. bis 18.11.2011 in den Harz nach Hasselfelde zu fahren. Besichtigt wurden unter anderem Freyburg, Nordhausen und Halberstadt. Ziel war es, außerhalb des durchstrukturierten, theoretischen Schulaltages den Schülerinnen und Schülern auch einen Praxisbezug zu ermöglichen.



Die Sektkellerei Rotkäppchen in Freyburg war die erste Anlaufstelle der Fachschüler. Hier nahmen sie, nach einer sehr informativen Führung durch den historischen Keller, an einer Verkostung teil. Als besonderes Highlight konnte das größte Cuvéefass Deutschlands in Augenschein genommen werden. Die Traditionsbrennerei Nordhausen war der nächste Veranstaltungspunkt. Hier erfuhren die angehenden Betriebswirte alles über das Herstellungsverfahren des

„Echten Nordhäuser Doppelkorns“, von den Rohstoffen bis zum Endprodukt. Degustiert wurden hier auch außergewöhnlichere Sorten wie Wachholder- oder Ingwern. In Halberstadt hatten die Schüler die Gelegenheit einen Blick hinter die Kulissen des Herstellungsprozesses der „Halberstädter Würstchen“ zu werfen. Später konnten sie sich selbst von dem Geschmack und der Qualität des Produktes überzeugen.

So kehrten die angehenden Betriebswirte am Freitag mit erweitertem Wissensschatz aus dem Nebel des Harzes nach Leipzig zurück.