

## Ein appetitanregender Besuch

Am Dienstag, den 15.12.2015, stattete Herr Dr. Westphal von der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt der Labore Nossen den Schülern vom Beruflichen Schulzentrum Wurzen einen Besuch ab und hatte dabei einen sehr interessanten Vortrag zum Thema **Fleischqualität** im „Gepäck“.

An diesem Tag konnten die Landwirte und Tierwirte im dritten Lehrjahr einige sehr interessante und aufschlussreiche Eindrücke über die Überprüfung der Fleischqualität gewinnen.

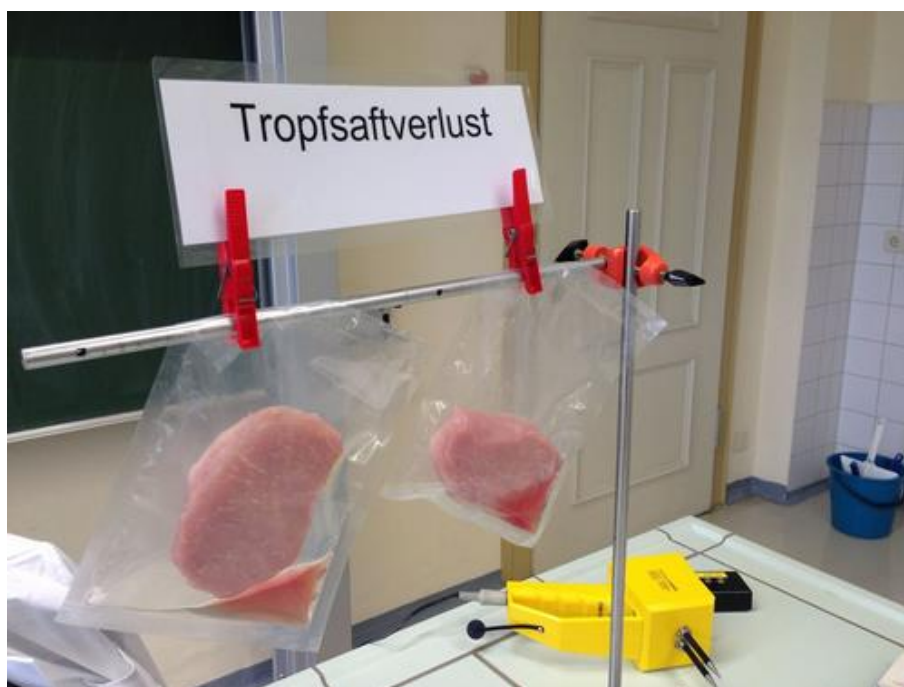
Begleitet wurde dieser Vortrag von verschiedenen Experimenten, welche die theoretischen Ausführungen von Herrn Dr. Westphal sehr gut veranschaulichten.

Außerdem gewannen die Schüler einige Einblicke über die Schlachtung der Tiere bis hin zur notwendigen Reifezeit diverser Fleischsorten und zur Verarbeitung und dem Verbrauch.

So gab Herr Dr. Westphal viele wertvolle Tipps, welche es dem Verbraucher möglich machen, qualitativ hochwertiges Fleisch von minderwertigerem schon an der Ladentheke zu unterscheiden.

Alles in Allem ein gelungener Tag, welcher die Schüler nicht nur optimal auf die kommenden Abschlussprüfungen vorbereitete, sondern auch bei allen Beteiligten großen Eindruck hinterließ, wie aufwändig die Herstellung von hochwertigem Fleisch ist.

Ein Thementag, von dem auch zukünftige Land- und Tierwirte profitieren sollten.



Bestimmung des Saffthaltevermögens über das Experiment des „Tropfsaftverlustes“  
(minderwertigeres Fleisch hat ein geringes Saffthaltevermögen → hoher Tropfsaftverlust)



Bestimmung der Scherkraft  
(Zartheit des Fleisches mit dem „Warner- Bratzler- Scherkraftmesser)



Gespannt lauschten die Schüler, denn es gab viel Neues zu erfahren.



Der Unterrichtsraum wird zum Fleischüberprüfungslabor für einen Tag  
Dr. Westphal war für alles bestens vorbereitet



Für die Experimente hatte Dr. Westphal verschiedene Sorten Fleisch im Gepäck



Um die Experimente optimal vorzuzeigen,  
waren einige Hilfsmittel erforderlich-  
Dr. Westphal hatte alles Nötige dabei



Bestimmung des Saftvermögens über das Experiment des „Grillsaftverlustes“ mit optimal und zu kurz gereiftem Fleisch



Über hochmoderne Geräte ist die Bestimmung des pH- Wertes und der Temperatur in wenigen Augenblicken möglich



Der High- Tech- Grill zur Bestimmung des Grillsaftverlustes, welcher feinsten Fleischduft Zimmer verbreitete und dem einen oder anderen mächtig Appetit machte



Die Tierwirte der T13 mit ihrer Klassenleiterin- alle Blicke sind nach vorn auf Dr. Westphal gerichtet