



## 25. 04. 2018 ABSCHLUSSGRILLEN - 5B

... IN GEMÜTLICHER RUNDE ...



Im Fach „Technologie der Lebensmittelverarbeitung“ unterrichtet Fleischermeister Herbert Schwaiger die Abschlussklassen. Der Unterricht wird nach Möglichkeit so praxisbezogen gestaltet, dass in Abstimmung mit dem Verantwortlichen der Landwirtschaft das hauseigene Bio-Ochsen- und Bio-Schweinefleisch nach den Vorgaben des Küchenchefs und der Lehrküche aufgeteilt bzw. küchenfertig zubereitet wird.

Selbstverständlich werden den Schülerinnen und Schülern darüber hinaus die Grundlagen von Hygienevorschriften, Vermarktung, Produktpräsentation, Fleischtechnik sowie Speck- und Wursterzeugung vermittelt.







**BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS**

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT  
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE



Das Ende des Schuljahres nahm Herbert Schwaiger wie gewohnt zum Anlass, um ein gut organisiertes Fest auf die Beine zu stellen. Das Wetter zeigte sich von der besten Seite. Die im Unterricht hergestellten Grillspezialitäten und Gemüsespieße wurden von der 5B und ihren Gästen gemütlich verspeist. Gut gestärkt ging es mit den Maturavorbereitungen weiter.

