



Die richtige KÜCHE vom Profi

• Design-Küchen • Landhausküchen • offene Küchen
• Singeküchen • moderne Küchen und viele mehr

inkl. Planung u.
Finanzierung



PFLÜGER

Gewerbestraße 26
26506 Norden

www.moebel-pflueger.de

wohnen für mich ... Tel. (0 49 31) 94 45 -0

„Handwerk hat goldenen Boden mehr denn je“

BERUF Freisprechungsfeier der Kfz-Innung in Aurich-Middels mit über 500 Anwesenden

Kein Beruf habe in den letzten 70 bis 80 Jahren die Welt so verändert wie der in der Kfz-Branche.

AURICH/UBB - „Ihr habt eure Gesellenprüfung in einem anspruchsvollen Beruf der Automobilbranche erfolgreich bestanden“, rief Innungsoberrmeister den 108 Auszubildenden des Kraftfahrzeughandwerks zu. Am Mittwochabend sprach er sie in der Gaststätte Alte Schmiede in Aurich-Middels traditionell von ihren Rechten und Pflichten frei.

Lothar Freese legte den Freisprochenen ans Herz, das umfangreiche Fortbildungsangebot des Kraftfahrzeuggewerbes zu nutzen, um sich für höherwertige Reparaturaufgaben insbesondere im Bereich der Diagnose und Elektronik zu qualifizieren.

Zuvor erläuterte Lothar Freese den Jungesellen und Jungesellen die Bedeutung der Freisprechung, die auf das Mittelalter zurückgeht. Bis vor rund 100 Jahren galten die damaligen Lehrlinge als unfrei oder nicht ganz frei. Sie



Die freigesprochenen Auszubildenden aus den Kfz-Betrieben des Norderlandes mit Innungsoberrmeister Lothar Freese.

FOTOS: UBBEN

waren in vielfältigster Weise ihrem Meister verpflichtet und mussten mit großem Fleiß und Freude ihre Arbeit verrichten. Statt Lohn habe es damals Unterkunft und Verpflegung gegeben, was heute undenkbar sei. Dennoch war die Lehre bei einem Handwerksmeister ein Glücksfall.

Eine derartige würdevolle Freisprechungsfeier in dieser Größenordnung mit über 520 Anwesenden ist nach Ansicht des Innungsoberrmeisters nicht nur in Ostfriesland und Niedersachsen einmalig, sondern in ganz Deutschland.

„Sie werden gebraucht, auch in Zukunft. Die Mobilität ist wichtig, gerade in der Fläche von Ostfriesland. Wie wichtig die Arbeit ist, merken wir ja immer erst, wenn es irgendwo klemmt, das Auto nicht anspringt, die Warnlampe leuch-

ten oder seltsame Geräusche aus dem Motorraum kommen“, sprach Volker Cammans, Leiter der Conerus-Schule Norden, zu den Jungesellen und Jungesellen. Besondere Wertschätzung sei ihnen gewiss, wenn sie

gut seien, und jeder die Qualität erkenne, denn die Arbeit sei greifbar und nicht abstrakt.

Aufgrund des beginnenden Fachkräftemangels durch die demografische Entwicklung käme es immer mehr darauf

an, dass die Wirtschaft auf gut ausgebildete junge Menschen zurückgreifen könne. Darin würden die Chancen liegen, sagte Oberstudiendirektor Volker Cammans. Der alte Spruch, dass das Handwerk goldenen

Boden hat, stimme heute mehr denn je.

Kein Beruf habe in den letzten 70 bis 80 Jahren die Welt so verändert wie der in der Kfz-Branche, meinte Albert Lienemann, Präsident der Handwerkskammer für Ostfriesland, und forderte ebenfalls alle auf, sich weiterzubilden, denn die Kfz-Branche stehe vor riesigen Herausforderungen.

Unter den 108 Freigesprochenen waren auch vier weibliche Auszubildende, von ihnen bestanden zwei die Prüfung mit Auszeichnung.

Ausgebildet wurden im Schwerpunkt Personenkraftwagen-technik insgesamt 92, im Schwerpunkt Nutzfahrzeugtechnik zehn, im Schwerpunkt System- und Hochvolt-technik vier und im Schwerpunkt Motorradtechnik zwei Azubi.



Volker Cammans, Leiter der Conerus-Schule Norden: „Sie werden gebraucht, auch in Zukunft. Die Mobilität ist wichtig, gerade in der Fläche von Ostfriesland.“

DIE FREIGESPROCHENEN DER CONERUS-SCHULE NORDEN

Kfz-Mechatroniker, Schwerpunkt Personenkraftwagen-technik:

PASCAL ARNDT (Auto Janssen, Stefan Janssen, Norden), **KEVIN BLASCHKE** (Auto Claassen GmbH, Ochtersum), **MARCEL BLEY** (Gerhard Meyerhoff, Marienhafen), **FLORIAN BÜSCHER** (Kfz-Werkstatt Klaus Sell, Inh. Andree Gronewold, Norden), **ANDRE**

EGENOLF (Stefan Reemts, Rechtsweg), **JELTO FREYTAG** (Autohaus Kannegiesser e.K., Norden), **HOLGER GIESENBERG** (Egon Hinrichs, Großheide), **MARKUS GÖLDENSTEIN** (ACN Auto-Center Norden GmbH, Norden), **TOBIAS JIBBEN** (B & K Autohaus Norden GmbH, Norden), **DOMINIK MATERN** (Dieter Fischer GmbH, Großheide), **THORSTEN MÜLLER**

(Autoservice **THOMAS PETERSEN**, Hage), Gerrit Ubben (Grone-Schulen Niedersachsen gGmbH, Norden), **EDUARD VOGEL** (B & K Autohaus Norden GmbH, Norden).

Kfz-Mechatroniker, Schwerpunkt Motorradtechnik:
LEONARDO COLMONE (HM Racing Helge Mühlena, Hage).

Ringens um das Schulesen in der Stadt Emden geht munter weiter

BILDUNG Weichenstellung für stadtweites Verpflegungskonzept wird verhandelt – Zweifel im Ausschuss am Cook & Chill-Prinzip

EMDEN/GWO - Eigentlich hatten Schulausschuss und Rat Emden schon Ende 2017 eine Entscheidung über die künftige Schulverpflegung in Emden fällen sollen. Doch auch im Schulausschuss blieb der Schlussstrich unter eine rund 15 Jahre andauernde Debatte aus. Dabei wurde – nach 80-minütigem Hin und Her – nicht nur die Abstimmung über das im November vorgelegte Konzept (mit getrennter Lösung für den Grundschul- und Sekundarbereich) ein weiteres Mal verhandelt. Nun steht auch noch das bereits vor Jahren beschlossene Cook & Chill-Verfahren wieder auf der Kippe.

Vor allem die CDU-Fraktion hegte Zweifel, ob dieses Verfahren, bei dem das Essen gekocht, heruntergekühlt, gelagert und dann wieder aufgewärmt wird, wirklich das geeignete ist. „In ganz Ostfriesland gibt es kein Cook & Chill, in Leer wurde es sogar wieder abgeschafft“, führte Herbert Busiker an. „Ich kann mir auch nicht vorstellen, dass das frisch und ökologisch ist.“ Ingesamt, so befand er, sei das Konzept nicht ausgereift. So sei nicht klar, woher das Geld für den damit verbundenen Umbau der Förderschulküche zur zentralen Pro-



Darf's noch etwas mehr sein? Beim Thema Schulverpflegung in Emden bezieht sich das jedoch nicht auf die Portionen, sondern auf den Faktor Zeit. Schon seit fast 15 Jahren wird um ein tragfähiges Konzept gerungen.

Darüber plädierte daher nachdrücklich dafür, sich für eine Entscheidung mehr Zeit zu geben. „So lange der Haushalt 2018 nicht beschlossen ist, geht doch sowieso nichts“, sagte er mit Blick auf die nötige Ausschreibung. Und dann werde es auch mit der von der Verwaltung anvisierten Umstellung zum neuen Schuljahr knapp. „Lasst uns das Ganze gleich im

Jahr verschieben“, schlug er vor. Die jetzige Versorgung durch Agilio – eigentlich eine Zwischenlösung – laufe prima, alle seien damit zufrieden.

Zeitbedarf meldete auch die SPD an. „Uns fehlen direkte Vergleichszahlen“, sagte Horst Götzke. Offene Fragen seien auch die Besetzung der Ausgabeküchen und wie die Hygienovorgaben eingehalten werden. Hartmut Meyer von der

Beratungsfirma Grimm Consulting versuchte, mit einem Zahlenbeispiel Überzeugungsarbeit zu leisten. So verbliebe im Cook & Chill-Verfahren (mit eigenen Köchen) bei 77000 Essen pro Jahr ein städtischer Anteil von 1,15 Euro pro Essen – bei Cook & Freeze (die fremdgelieferte tiefgekühlte Variante) wären es 1,72 Euro plus ein größerer Energieaufwand und „riesige“ Müllberge.

Die Zweifel bei CDU und SPD konnte er dennoch nicht ausräumen.

„Unsere Fraktionen hätten für das Konzept gestimmt“, sagten dagegen Jürgen Böckmann (Grüne) und Uwe Freichs (Linke). Sie bedauerten die neuen Hemmnisse, wollten sich einer Verschiebung aber nicht verschließen. Thomas Buß, Fachdienstleiter Schule und Sport, wies dabei auf zwei Risiken hin: die Kosten und die Betriebslaubnis. „Wenn wir jetzt mit Agilio einen neuen Vertrag aushandeln, wird es nicht günstiger.“ Zudem laufe die befristete Erlaubnis für die Produktionsküche am JAG zum Ende des Jahres aus.

Dennoch will die Verwaltung jetzt versuchen, bis zur Ratssitzung am 14. Februar eine Klärung herbeizuführen – zum

einen, ob Agilio noch ein Jahr weitermacht, zum anderen, ob die Hygieneaufsicht in Aurich die Betriebslaubnis für die Küche doch noch verlängert.

STICHWORT

Cook & Chill

Beim Verfahren des Cook & Chill werden die warmen Speisenkomponenten zuerst auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart.

Dann werden sie aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Man nennt dies Schnellkühlung.

Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt.