



Konstanze Töpel (links) machte die Teilnehmerinnen mit den Anforderungen im Wettbewerb vertraut. | Fotos: liv

Fit für die große Bühne

Plattenseminar in Nohra als Vorbereitung auf den Tag der Thüringer Wurst

afz | jr | Nohra ■ Wenn Ende dieses Monats der 16. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten auf dem Erfurter Messelände durchgeführt wird, sind einige der Akteure bestens vorbereitet.

Der Landesinnungsverband des Thüringer Fleischerhandwerks will die etwasaus rückläufige Attraktivität der Plattentwettbewerbe unter den Teilnehmern neu beleben, zumal die Arbeiten gerade beim Publikum nach wie vor äußerst beliebt sind. 13 Fachverkäuferinnen aus verschiedenen Innungsverbandsgeschäftsstellen entdeckten, um sich unter der Anleitung von Verkaufspraxistrainerin Konstanze Töpel fit für den Wettbewerb zu machen.

Von der Garnitur über die Legetechniken bis hin zu Farbgestaltung und anderen optischen Grundsätzen wurden alle Facetten der fachgerechten Anfertigung diverser Platten und Kanapeearrangements angesprochen und von den Teilnehmerinnen auch selbst mit großem Einsatz ausprobiert. Für einige unter ihnen war das sogar die „Erstberührung“ mit der Thematik. Vor allem die Verkäuferinnen, die bereits im Leistungswettbewerb gut abgeschnitten hatten, zeigten auch bei dieser Gelegenheit ihre Fähigkeiten. Trotzdem sind die Anforderungen beim Plattenwettbewerb höher, und speziell bei den Kanapees werden hö-

here Qualitätsmaßstäbe angelegt. Maßstäbe, die in der Regel auch die Anforderungen von Kundenseite übertreffen. Hier kam es den Ausrichtern darauf an, die Teilnehmer auf die von den Juroren angelegten Kriterien vorzubereiten, um ihnen eine realistische Chance auf einen Medaillenrang zu geben.

Die jungen Fachkräfte brachten das Material mit für die Platten, die sie sich auch für den Tag der Thüringer Wurst vorgenommen haben: Braten und Schinken, Aufschnitt rustikal sowie Käse. Am Ende des kostenlosen Ganztagesseminars konnten sie ihre Kreationen mit nach Hause nehmen, um sie in den Betrieben zu präsentieren.

Sie lernten, dass die Aussicht auf Erfolg bereits vor dem Legen bestimmt wird – mit der richtigen Materialauswahl. Konstanze Töpel vermittelte schon eingangs, was am besten zu welcher Unterlage von Holz über Glas oder Spiegel bis zu Schiefer passt. Neben der Materialzusammenstellung wurden Legetechnik und Abstände vermittelt und neue Garnituren ausprobiert. Eine Lektion widmete die Referentin dabei dem Obst- und Gemüseschnitzen.

Wenigstens einen Blickpunkt sollte jede Platte zieren und in den Augen der Konsumenten aufwerten. In der Praxis wurden Rettich, Möhren, Kohlraabi und Gurken dekorativ bearbeitet. Für die Käsearrangements wurde exoti-



Passend zum Plattenmaterial muss die Ware ausgesucht und akkurat aufgelegt werden.

schen Früchten wie Koki oder Dra- chenfrucht der Vorzug gegeben. Das Seminar wurde als offener Leistungsvergleich ohne Wettbewerbsdruck aufgenommen und umgesetzt.

So konnte sich jede auch bei der Nachbarin manchen Kniff abschauen. Damit könnte der Anstoß gegeben werden für einen weiteren, permanenten Erfahrungsaustausch.