

SUSANNA S BRIEF



GU-Kleidung ausleihbar | Sensorikseminar

02.02.2026

Der LVB-Streik führte am ersten Montag im Februar zu einem erhöhten Fahrradaufkommen an der SES trotz Schnee. Respekt für alle Radler!

Schule trifft Handwerk

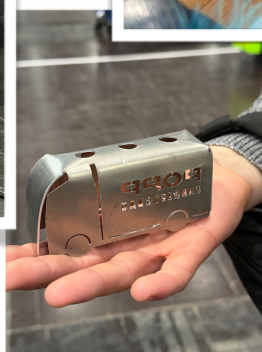
Am 03.02.2026 erkundeten die zBV24, die zBV25, die BV251, sowie die BV252 und die BV253 in drei Gruppen verschiedene Ausbildungsberufe. U.a. machten die Lernenden sich mit dem Berufsalltag des Glasers, des Tischlers und des Bäckers bekannt. Sowohl Auszubildende als auch Ausbilder stellten ihre Berufe vor.



*Liebe Kollegen und Kolleginnen,
Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der
„Susanna“, liebe Lernende,
auch in diesem Schuljahr verging das
erste Halbjahr wie im Flug und in den
kühlen Monaten Januar und Februar ist
wieder einiges in der SES geschehen!*

Viel Freude beim Lesen!

Ihre Redaktion



Exkursion der VKA 241

Kurz vor den Ferien machte die VKA 241 einen Ausflug auf den Weihnachtsmarkt. Dort gab es viel zu entdecken und vor allem viel zu probieren. Von süßen Churros bis hin zu herzhaftem Langos testeten sich die Schüler durch die verschiedenen Spezialitäten. Ein Schüler schaffte es sogar, an diesem Tag ganze 24 Euro nur fürs Essen auszugeben!

Neben dem vielen Essen lernten sie aber auch etwas Neues: Weihnachtsmärkte sind etwas sehr Typisches für Deutschland. In ihren Heimatländern gibt es solche Märkte in dieser Form nicht. Deshalb war der Ausflug nicht nur lecker, sondern auch spannend und lehrreich. [BO]

Ihre/eure Mitarbeit ist gefragt!

Wer möchte bei der Ausgestaltung des Newsletters unterstützen? Interessante Artikel über Ereignisse und Themen rund um die SES sind immer gern gesehen!

Melden Sie sich /meldet euch bitte bei Herrn Lehmann unter: rlehmann@ses.lernsax.de

Impressum

Verantwortlicher für Susannas-Brief i.S.d. § 10 Abs. 3 MDStV:

Dustin Hantke & Rocco Lehmann
Susanna-Eger-Schule
An der Querbrenne 6
04129 Leipzig
0341 / 9099750
rlehmann@ses.lernsax.de



Paulis Momente - Die SES hilft!

Vielleicht sind dem ein oder anderen bereits die beiden neuen Sammelbehälter in unserer Schule bereits aufgefallen?! Hier kann man seine leere Pfanddose hineinwerfen und etwas für einen guten Zweck beisteuern. Die Dosen werden von unserem Hausmeister Herrn Spilgies gesammelt, weggebracht und das gesamte Pfandgeld wird an die Einrichtung „Paulis Momente e.V.“ gespendet. Wer mehr über den Verein wissen möchte, kann sich über den QR-Code auf dem Plakat informieren.

In diesem Schuljahr konnten so bereits mehrere hundert Euro gespendet werden. Wir danken für jeden einzelnen Beitrag!

Obstbaumschnitt-Workshop

Winterzeit ist Ruhezeit, so lehrt es uns die Natur. Bäume tragen kein Blattwerk und warten darauf, bei mildereren Temperaturen neu auszutreiben. Das ist der perfekte Zeitpunkt zur Pflege der Bäume in unserem Schulgarten! Die Klasse BG 25 nahm deshalb am 14. Januar am Workshop zum Thema Obstbaumschnitt teil. Dabei wurden Schnitttechniken erlernt, die das Wachstum und die Gesundheit der Bäume positiv beeinflussen. Es wurden Leitäste nach Himmelsrichtungen bestimmt, Konkurrenzäste entfernt und Schnitte über ausgewählten Knospen getätigt. Im Sommer und Herbst können wir uns deshalb wieder auf einen reichen Ertrag an Äpfeln, Pflaumen und Quitten freuen! [Text und Fotos: SD]



Interview mit Michelle Metzger

Am 18. und am 19. Oktober 2025 fand die 42. Deutsche Jugendmeisterschaft in den Gastgewerblichen Berufen auf dem Petersberg in Bonn statt. Frau Kim Lindner, Fachleiterin für den Gastgewerblichen Bereich, hatte nach dem Wettbewerb bereits Franka Schneider interviewt (siehe dazu Susannas Brief #33). Nun konnte sie ihre Fragen auch an die zweite erfolgreiche Teilnehmerin, Frau Michelle Metzger [MM], richten.

Kim Lindner [LI]: Wie hast du dich auf den Wettbewerb vorbereitet?

[MM]: Gemeinsam mit den anderen Teilnehmern hatte ich die Möglichkeit, mich in zwei separaten Trainingscamps auf die Meisterschaften vorzubereiten. Diese dauerten jeweils vier Tage und fanden einmal in Dresden und einmal in Leipzig statt.

In dieser Zeit konnte ich viele neue Fachkenntnisse erwerben sowie mein bereits vorhandenes Schulwissen vertiefen. Wir haben sowohl praktische als auch theoretische Aufgaben intensiv geübt. Die Trainingscamps haben mir nicht nur in Hinblick auf die Meisterschaften geholfen, sondern auch bei der Vorbereitung auf meine Abschlussprüfung sowie in meiner persönlichen Entwicklung.

LI: Was nimmst du aus dem Wettbewerb für deine Zukunft mit?

[MM]: Der Wettbewerb hat mir gezeigt, welche wertvollen Erfahrungen man sammeln kann, wenn man ehrgeizig ist und konsequent für seine Ziele arbeitet. Außerdem hat er mir nochmals vor Augen geführt, wie vielseitig und spannend die Hotellerie als Branche ist.

Ich durfte viele tolle Menschen kennenlernen und habe sowohl privat als auch beruflich sehr viel mitnehmen können. Für meine Zukunft nehme ich mit, dass sich zusätzlicher Einsatz und harte Arbeit lohnen und ich ähnliche Chancen künftig öfter nutzen möchte.

LI: Würdest du anderen Lernenden empfehlen an Wettbewerben, wie den Regionalmeisterschaften oder Landesmeisterschaften teilzunehmen?

[MM]: Ich würde jedem Lernenden empfehlen, sich bei einem solchen Wettbewerb anzumelden. Man hat nichts zu verlieren: Im ungünstigsten Fall erhält man eine zusätzliche intensive Prüfungsvorbereitung, im besten Fall kann man sich bis zu den Deutschlandmeisterschaften qualifizieren.

Auch wenn die Zeit teilweise stressig war, hat es dennoch immer Spaß gemacht und sich in jeder Hinsicht gelohnt.

LI: Vielen lieben Dank für deine Einblicke!

Snack-Workshop mit Leerdamer

Bereits zum wiederholten Mal besuchte uns Herr Rühling von „Lactalis“, um die Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im zweiten Lehrjahr mit kreativen Snackkreationen und Frühstückstellern auf die anstehende Zwischenprüfung vorzubereiten.

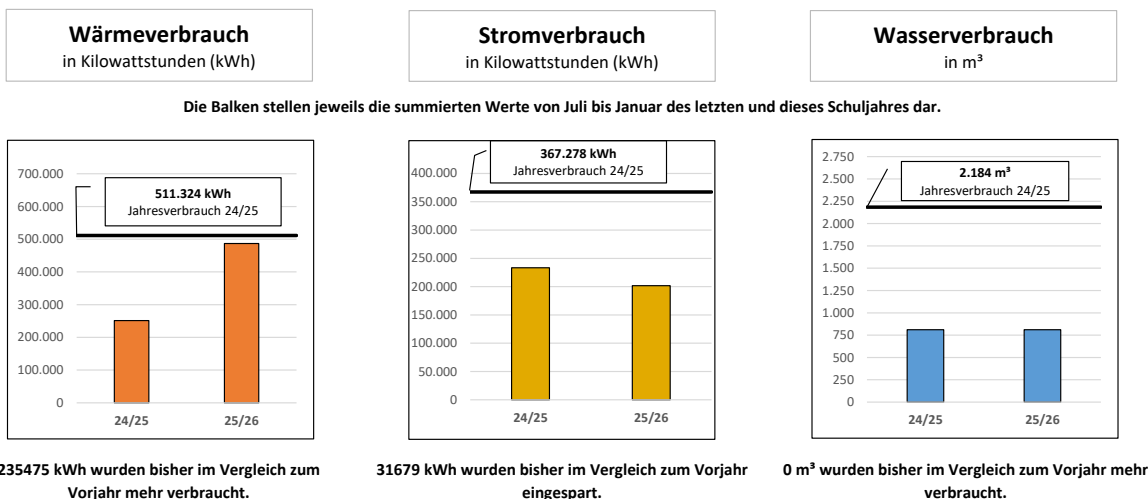
Wir danken für die Zeit und die Ideen!

Susanna-Eger-Schule



Halbe-Halbe-Verbrauchswerte

Unsere Schule nimmt am städtischen Programm „Halbe-Halbe“ teil. Hier die aktuellen Verbrauchswerte von Wärme, Strom und Wasser (Stand: Januar 2026).



Arbeitskleidung vergessen? – wir haben vielleicht die Lösung

Mal ehrlich: Es passiert schneller, als man denkt – ein Teil der Arbeitskleidung fehlt und zack... Praxisunterricht gelaufen. Damit das nicht gleich zum kompletten Ausfall führt, gibt es jetzt eine neue Ausleih-Möglichkeit für Arbeitskleidung.

👉 So läuft's:

Wenn euch im Praxisunterricht etwas fehlt, könnt ihr euch über eure Klassensprecher:innen Arbeitskleidung ausleihen – vorausgesetzt, sie ist gerade verfügbar. Eure Klassensprecher:innen sind informiert, wie das geht.

⚠️ Wichtig zu wissen:

- Meldet euch rechtzeitig, wenn ihr etwas braucht.
- Es gibt keinen Anspruch auf Ausleihe – ausgeliehen wird nur, was gerade da ist.

Also: Am besten weiterhin alles einpacken 😊

Aber falls doch mal was fehlt, wisst ihr jetzt, wie ihr trotzdem am Praxisunterricht teilnehmen könnt!

Auf der nächsten Seite gibt es noch ein erklärendes Plakat.





Der Schüler:innenrat der SES informiert:

Arbeitskleidung vergessen?



Kein Stress — wir leihen euch was aus!

So läuft's:


- Über eure Klassensprecher:innen leihen
- Was da ist, könnt ihr bekommen!



Schrank zugänglich für alle Klassensprecher:innen

 Schrank finden



 Code öffnen

Wichtig:

A213 Raum A213 Ausgabe
B14 Raum B14 Rückgabe

B14 Nur mit Lehrkraft!

 Kein Anspruch — Nur was da ist und nur rechtzeitig



Herr Rümpel sammelt die Wäsche ein!



Sensorik-Workshop der Firma Hügli und des IKL am 29.01.26

Am 29. Januar fand in der Susanna-Eger-Schule ein Sensorik-Workshop statt. Zwanzig neugierige Teilnehmende (inklusive Lehrpersonal) waren anwesend. Ein vorbereiteter Tisch mit verschiedenen Materialien war für alle gedeckt. (siehe Bild)

Während des Workshops wurde uns die Wahrnehmung und Bewertung von Produkten mithilfe der menschlichen Sinne nähergebracht. Der Workshop war diskussionsorientiert, sodass jede*r seine Kenntnisse und Erfahrungen einbringen konnte.

Wir durften verschiedene Lebensmittel sensorisch, optisch, geschmacklich und geruchlich bewerten und unsere Meinungen äußern. Besonders interessant war, dass nebensächliche Faktoren wie z. B. die Farbe oder das Geräusch beim Abbeißen einen großen Einfluss auf die Wahrnehmung eines Produkts haben können.

Außerdem sprachen wir über die Wirkung und Rolle der Sensorik in unserem Beruf, nicht nur aus der Arbeitsperspektive, sondern auch aus der Sicht der Gäste. Insgesamt machte es viel Spaß, einerseits neue Kenntnisse zu erwerben und andererseits auch eine gute und informative Zeit gemeinsam zu verbringen.

[Iryna Doroshenko und Tetjana Kuliesh; Ho 24A]

