

Micheal Weber

Berufsbezeichnung:

Schulleiter Schweizerische Müllereifachschule

Coach/Mediator

Alter: 56 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

1988-1992



„Eine gewisse soziale
Kompetenz ist
unabdingbar.“

Lebenslauf

10/1988 – 10/1992

Hochschule für Technik Sigmaringen

11/1992 – 11/1994

Mitarbeiter Mikrobiologie Knorr Thayngen

11/1994 – 07/1997

QA Manager Knorr Traiteur – Leiter mikrobiologisches Labor

07/1997 – 12/1999

Quality Assessor (Auditor) Bestfoods North Europe

01/2000 – 12/2004

QA Manager Unilever Schweiz GmbH (Knorr)

01/2005 – 08/2008

National Quality Director/ Lead Technical Manager Unilever Schweiz

08/2008 – heute

Schulleiter/Principal Swiss School of Milling St. Gallen

Coach/Mediator

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Dr. Riethmüller und seine Salmonellen in Pasta und an viele Studienkollegen.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Der Studiengang Betriebs- und Lebensmittelhygiene war neu – und ich fühlte mich gut aufgehoben!

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Für mich das Erlernte im Fach Mikrobiologie – das habe ich noch Jahre später täglich benötigt.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Neben all den Fächern ist eine gewisse soziale Kompetenz unabdingbar. Vorbilder oder Mentoren suchen und von ihnen lernen. Ich denke ein Coaching der Studenten bereits im Studium wäre hilfreich. Zudem finde ich es wichtig zu erkennen, dass das Ende des Studiums erst der Beginn ist! Ich weiß noch – nach dem Studium dachte ich, ich hab es drauf – wie heißt es so schön, Hochmut kommt vor dem Fall - etwas Demut hätte mir rückblickend gut getan.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Das ich studiert habe, habe ich einem Lehrer an der Berufsschule zu verdanken. Er fragte mich, was ich hier eigentlich machen würde – er fände ich solle studieren gehen. Zudem hatten wir in der Berufsschule einen Lehrer in Ausbildung. Im Gespräch mit ihm erzählte er mir dann, er hätte in Sigmaringen an der FH studiert - ich weiß noch heute, ich stellte mir die FH damals als Schule im tiefsten Tannenwald vor. Lehrer zu sein hat mich damals fasziniert, aber ich wollte lieber in der Industrie arbeiten. Letztlich bin ich doch als Lehrer tätig, wobei über einen Umweg in der Lebensmittelindustrie, ein Umweg, der für mich allerdings unabdingbar war. Ich bin neben meiner Lehrertätigkeit auch heute noch in der Lebensmittelindustrie tätig – ich fand für mich so die perfekte Kombination.

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Als Dozent oder Lehrer überlege ich mir viel detaillierter welche Kompetenzen meine Absolventen haben müssen und wie sie die am besten (aus pädagogischer Sicht) erhalten können. Ich überlege was ist Pflicht und was ist Kür. Viele Dinge, die ich gelernt habe, habe ich nie wieder gebraucht – manche die ich gebraucht hätte habe ich nicht gelernt, weil sie entweder nicht angeboten wurden oder weil mir nicht klar war oder klar gemacht wurde, warum das Lernen dieses Stoffes unabdingbar ist! Ich versuche zudem, jedes Jahr was Neues zu lernen, damit ich nicht vergesse, wie es sich als Anfänger anfühlt. Das hilft mir mich in Geduld zu üben, wenn ich selbst unterrichte.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Ehrlich gesagt nichts. Rückblickend habe ich genau diese Entwicklungsschritte machen müssen, die ich gemacht habe. Ich würde allerdings bei der Wahl meines Lehrbetriebs heute weiser auswählen.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Bei einer Exkursion zu Mercedes Benz mit Dr. Peschke ist mir die Vorführung der Reinigung der Gemeinschaftsduschen geblieben. Da keine mechanische Reinigung stattfinden sollte (Kosten sparen), versuchte man es mit konzentrierter Chemie, welche über Sprühdüsen aus der Decke an die Wände versprüht wurde. Bei der Vorführung war der Sprühnebel so stark, dass man fast nicht mehr atmen konnte. Als die Studenten anfangen zu husten kam der Kommentar von Dr. Peschke: Wer das nicht aushält sollte lieber was anderes studieren!

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig mit Zimt-Zucker-Bröseln



Zutaten:

Teig

- 600 g mehlig Kartoffel
- 50 g Butter, Raumtemperatur
- 200 g Mehl plus weiteres Mehl nach Bedarf, falls der Teig klebt
- 50 g Grieß
- 2 Eigelb
- Prise Salz

Fülle

- 8-16 Zwetschgen, je nach Größe (oder Marillen!)
- Würfelzucker

Brösel

- ca. 75-100 g Butter
- ca. 300-350 g Brösel (= Paniermehl)
- Zucker nach Geschmack (ich: 3-4 Esslöffel)
- 1 gehäufte TL Zimt (ich lasse den für mich weg)

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, in Stücke von etwa 3 x 3 cm schneiden und dämpfen, bis sie gar sind.
- Während die Kartoffel garen, die Zwetschgen waschen und trockentupfen. Auf einer Längsseite einschneiden und den Stein entfernen. Die Zwetschgen mit einem (ich nehme 2) Stück Würfelzucker füllen.
- Mehl, Grieß, Butter in kleinen Stücken, Eigelb und Salz auf die Arbeitsfläche häufen.
- Die gegarten Kartoffeln leicht abkühlen lassen. Durch die Kartoffelpresse zu den restlichen Zutaten pressen. Mit den Händen zu einem glatten, nicht klebrigen Teig kneten. Wenn der Teig zu feucht ist, mehr Mehl einkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und kurz ruhen lassen
- In einem großen Topf so viel leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, dass die Knödel darin schwimmen können.
- Den Teig zu einer Rolle mit ca. 5 cm Durchmesser formen. Stücke abschneiden und mit der Hand flach drücken. Jede Zwetschge mit einem Stück Teig umhüllen, die „Nähte“ gut verschließen. Die Knödel ins kochende Wasser geben und je nach Größe 8-12 Minuten ziehen lassen; das Wasser sollte dabei nur leicht köcheln.
- Für die Brösel die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Brösel zugeben und unter häufigem Rühren rösten. Nach etwa 3-5 Minuten Zucker nach Geschmack dazu geben. Wenn die Brösel goldbraun sind, die Pfanne vom Herd nehmen und Zimt unter die Brösel rühren.
- Die Knödel aus dem Wasser nehmen, mit Puderzucker bestäuben und in den Bröseln wälzen.

Quelle: <https://ichmussbacken.com/2017/09/17/zwetschgenknoedel-aus-kartoffelteig-mit-zimt-zucker-broeseln/>

Kontakt Daten:

Michael.weber@sms-sg.ch