



Hier wurde der Messtisch zum Esstisch

Außergewöhnliches Testobjekt: Firma Messtronik vermisst Schwarzwälder Kirschtorte im DGQ-Lehrgang

Ein etwas außergewöhnliches Testobjekt landete dieser Tage auf dem Vermessungstisch der Firma Messtronik Weisser in Langenschiltach. Dort, wo normalerweise verschiedenste Bauteile vermessen werden, landete eine Schwarzwälder Kirschtorte. Auf die Idee kamen Seminarteilnehmer, die bei der Firma Messtronik an einem Lehrgang der Deutschen Gesellschaft für Qualität (DGQ) teilgenommen hatten. Die 19 angehenden Messtechniker, die während des 13-tägigen Seminars im Gasthaus „Stäude“ wohnten, kamen angesichts der Hausspezialität von Küchenchef Rolf Fleig, einer extra hohen Schwarzwälder Kirschtorte, auf die Idee, dieses Objekt zu vermessen. Mittels einem optischen 3-D-Messgerät, mit dem die Oberfläche digitalisiert werden kann, wurde das Gebilde aus Biskuitboden und Sahne vermessen. Mit dem Ergebnis, dass das süße Kunstwerk neben vielen anderen Daten eine exakte Höhe von 222,128 Millimetern, also mehr als 22 Zentimetern, aufwies.

Das Messprotokoll übergab der Prüfer und Juniorchef der Firma Messtronik, Jörg Weisser an Küchenchef Rolf Fleig, der sich nun mit der wahrscheinlich höchsten vermessenen Schwarzwälder Kirschtorte rühmen kann. Das Testobjekt überstand den aufwändigen Messvorgang übrigens nicht. Nach erfolgter Datenabnahme wurde die Torte bis auf den letzten Biskuitkrümel verputzt.



Die wahrscheinlich höchste Schwarzwälder Kirschtorte landete dieser Tage auf dem Messtisch der Firma Messtronik. Der Küchenchef des Gasthauses „Stäude“, Rolf Fleig (l.), zauberte eine 22 Zentimeter hohe Sahnespezialität, die von angehenden DGQ-Messtechnikern (r. Karolina Behr) vermessen wurde. In der Mitte Seniorchef Gerd Weisser.