

Schon am ersten Tag ran an die Schweinehälfte

FRIEDRICHSDORF Gymnasiast Maximilian Botta liefert exzellenten Praktikumsbericht aus Metzgerei ab

„Kann ich Fleisch verarbeiten und danach mit gutem Gewissen noch ein Schnitzel essen?“ Diese ethisch spannende Frage ging Maximilian Botta durch den Kopf, als er sich im vergangenen Jahr dazu entschieden hat, sein Berufspraktikum in einer Metzgerei zu machen.

Maximilian, damals 14 Jahre alt, war in der neunten Klasse und wusste genau, was er will: „Während der Schulzeit muss man ja zwei Berufspraktika machen: Eins in der neunten Klasse und eins in der Stufe elf“, erzählt der jetzige Zehntklässler. Also hatte sich der Philipp-Reis-Schüler dazu entschieden, dass er im ersten Praktikum etwas „mit den Händen“ machen wollte und beim zweiten „etwas für den Kopf“. Außerdem stellte er sich mit seinem Praktikum einer besonderen Herausforderung: „Ich wollte wissen, ob ich das auch körperlich schaffen kann, in einer Metzgerei zu arbeiten“, meint der Teenager, der bei der Friedrichsdorfer Metzgerei Seitz mit offenen Armen empfangen wurde. „Ich wurde sehr herzlich aufgenommen, trotz der Corona-Situation war man dort sofort bereit, mich als Praktikant zu beschäftigen“, erzählt Maximilian.

Zwei Wochen durfte er in dem traditionsreichen Familienbetrieb mit anpacken. Mit seinem Prakti-

kumsbericht, den jeder Schüler am Ende seiner Schnupperwochen in die Berufswelt schreiben und bei seiner Lehrerin oder seinem Lehrer für Politik- und Wirtschaft (PoWi) abgegeben muss, hat Maximilian schon seine PoWi-Lehrerin Joanna Krause und den Berufskoordinator der Schule, PoWi-Lehrer Steffen Plüntsch, beeindruckt.

„Maximilians Praktikumsbericht ist sehr anschaulich, er hat einen sehr langen Anhang mit vielen Bildern, in denen er seine Tätigkeiten beschreibt, aber auch über seine Eindrücke und Erfahrungen berichtet“, lobt Krause. „Alles ist sehr gut nachvollziehbar. Und er macht sich auch tiefgründige Gedanken. Das hat uns sehr gefallen“, fügt Plüntsch hinzu.

Beeindruckt war auch die Jury des Schülerwettbewerbs „Bester Praktikumsbericht 2020/2021“, den der Arbeitskreis „Schulewirtschaft Rhein-Main-Taunus“ und der Arbeitgeberverband Hessenmetall ausrichtet. Bei dem landesweiten Wettbewerb erreichte der Schüler jetzt den zweiten Platz in der Kategorie „Gymnasium Sekundarstufe I“. Maximilians Bericht wurde mit dem Prädikat „exzellenter Praktikumsbericht“ gewürdigt. Für den Hessenscheid waren 88 Berichte von 37 Schulen eingegangen. Erfolge ist

der Schüler übrigens auch aus einem anderen Bereich gewohnt: Der Jugendliche ist Leistungssportler, er spielt Handball. Sein Verein, die TSG Kelkheim Müns-ter, ist in der Oberliga Hessen.

„Dass Schüler des Gymnasialzweigs sich für ihr Praktikum einen Handwerksberuf aussuchen, ist nicht ungewöhnlich“, berichtet Politiklehrerin Krause. „Doch das Metzgerhandwerk gehört nicht zu den klassischen Berufen, in die Gymnasiasten hineinschnuppern“, betont sie. „Denn dieser Beruf hat mit Überwindung zu tun.“ Genau das, lobt sie, habe Maximilian auch in seinem Bericht hervorgehoben. „Er hat das alles gemacht, obwohl er es nicht hätte machen müssen.“

Tonnenweise Fleischsalat

Lange Zeit zu überlegen, wie er die Sache mit der Überwindung angeht, hatte der PRS-Schüler in der Praxis dann nicht. „Ich war an meinem ersten Tag gerade mal fünf Minuten da, da wurde schon eine Schweinehälfte zum Verarbeiten geliefert.“ Für ihn hieß das, sofort mit ran. „Ich musste direkt mitmachen, ich war kein Beobachter, sondern sofort ein vollwertiges Mitglied im Team“, blickt er zurück. „Pro Woche wird in der Metzgerei ein Schwein ver-

arbeitet“, informiert Maximilian. „Ich habe tonnenweise Fleischsalat hergestellt“, sagt er. „Ich habe Rippchen vom Knochen geschnitten, Spareribs mariniert, Schnitzel paniert, Fleisch in-Därmen zu Wurst gepresst, Kochschinken hergestellt und viele fertige Produkte vakuumiert“, zählt er auf.

Überrascht war der 15-Jährige, wie körperlich anstrengend die Arbeit ist. „Das ist ein ganz schön harter Job“, sagt er. Und ich dachte, dass ich als Handballer fit bin.“ Dafür gab es dann zur Stärkung schon in der Frühstückspause das erste Schnitzel. „Mit die größte Hürde war für mich in den

zwei Praktikumswochen eigentlich das frühe Aufstehen“, verrät Maximilian. Sein Wecker klingelte um 5.30 Uhr, der Arbeitstag begann um 6 Uhr.

Auch wenn am Ende der zwei Wochen in der Wurstküche für ihn feststeht, Metzger möchte er nicht werden, ist er mit seiner Praktikumsplatzwahl hochzufrieden. „Ich habe meinen Erfahrungsschatz erweitert und durfte in einem tollem Team mitarbeiten“, freut er sich. „Und das Schöne: ich habe für mich entschieden, dass ich immer noch Fleisch essen kann“, sagt Maximilian.

KATJA SCHURICHT



Für seinen anschaulichen Praktikumsbericht in der Metzgerei Seitz hat Maximilian Botta eine Urkunde erhalten.

FOTO: KATJA SCHURICHT

12.6.1.2022