



Im Unterrichtsraum der Ludwigshafener Berufsschule diskutieren die Prüfungsbeauftragten der Landesverbände Ergebnisse und Bewertungsmaßstäbe der Klausuren.



Mit dem Wechsel in die Fleischerwerkstatt verfolgen die Prüfer den Fortgang im praktischen Teil der Musterprüfung. | Fotos: wi

## Die Vielfalt ist reizvoll

Interview mit Rieke Nehmtow

Der Eifer von Rieke Nehmtow hat sich gelohnt. Die 21-Jährige schloss ihre Lehre in der Landschlachtereier Gunter Hartwich in Tetenhusen (Kreis Schleswig-Flensburg) als Innungsbeste ab.

**afz:** Was hat Sie bewogen, einen Ausbildungsberuf im Fleischerhandwerk zu ergreifen?

**Nehmtow:** Vor meinem Hauptschulabschluss habe ich ein zweiwöchiges Praktikum in der Schlachtereier absolviert. Die Viel-

„Mein Traum wäre es, einen eigenen Partyservice zu eröffnen.“  
Rieke Nehmtow



falt der Arbeitsbereiche, das Arbeitsklima mit dem Chef und unter den Mitarbeitern sowie der Kontakt mit den Kunden haben mir sehr gefallen.

**afz:** Haben sich Ihre Erwartungen an die Ausbildung erfüllt?

**Nehmtow:** Ich habe mich im Betrieb sehr gut eingelebt. Man kann mit den Produkten

Anzeige



Erfolgsreicher seit über 75 Jahren!

**Laden- und Kühlraumbau mit Kompetenz**

**KRAMER GmbH**

Stübweg 49, 79108 Freiburg  
Tel. +49 (0) 761 / 510 02-0  
Fax +49 (0) 761 / 510 02-32  
www.kramer-gmbh.com

Fleisch und Wurst sehr kreativ sein. Und die Herausforderung mit schwierigen Kunden, die man im Gespräch überzeugen muss, macht mir Spaß. Es ist ein gutes Gefühl, wenn man den Kunden Tipps geben kann, zum Beispiel über Gar-Methoden oder die Bratzeit bei einem Rumpsteak medium.

**afz:** Sie haben die Prüfung als Innungsbeste absolviert. Wie haben Sie die Noten „sehr gut“ und „gut“ geschafft?

**Nehmtow:** Ich bin sehr ehrgeizig und fleißig gewesen. An den hohen Punktzahlen haben mein Chef und die Kollegen großen Anteil. Herr Hartwich hat mir viel Wissen vermittelt, ich konnte ihn jederzeit mit Fragen löchern. Auch die erfahrenen Kolleginnen waren bereit, mich zu unterstützen.

**afz:** Sie sind als Verkäuferin übernommen worden. Was macht für Sie den Reiz des Berufs aus?

**Nehmtow:** Die Vielfalt der Arbeit, die Beratung der Kunden und die netten Kollegen. Platten- und Partyservice, kalt-warme Büffets, Kanapees: je kreativer ich sein kann, desto mehr Spaß macht es mir. Mit Kunden tauschen wir Rezepte aus. Drei- bis viermal im Jahr treffen sich die Kolleginnen zur Freizeitgestaltung, beispielsweise zu einer Fahrradtour. Zur Finanzierung werden die Trinkgelder verwendet.

**afz:** Wie geht es im Beruf weiter?

**Nehmtow:** Aufgrund meiner vorzüglichen Prüfungsnoten habe ich ein Stipendium von der Handwerkskammer Flensburg und ein zinsloses Darlehen von der Volksbank-Raiffeisenbank Rendsburg über je 5 000 Euro erhalten. Ich werde davon Platten- und Partyservice-Seminare besuchen, um meine Fachkenntnisse zu vertiefen. Als Ziel strebe ich die Verkaufsleiterin an. Ein Traum wäre es, eines Tages einen eigenen Partyservice zu eröffnen. | mah

# Musterprüfung als Probe für den Ernstfall

Testlauf des Deutschen Fleischer-Verbands für Theorie und Praxis in der Ludwigshafener Berufsschule

afz | wi | Ludwigshafen ■ Eine Probe aufs Exempel für die in diesem Sommer erstmals nach der neuen Ausbildungsverordnung durchzuführenden Abschlussprüfungen für Gesellen führte der Deutsche Fleischer-Verband in Theorie und Praxis an der Berufsschule Ludwigshafen durch.

In der Einladung an die Prüfungsverantwortlichen der Landesinnungsverbände hatte die Dachorganisation ihre Zielsetzung des Testlaufs formuliert: Die DFV-Musterprüfung diene dazu, mögliche Unklarheiten aufzudecken und sie bereits im Vorfeld zu beseitigen, sich gegenseitig Tipps zu geben und Anregungen für eine praktikable Abwicklung zu holen. Deshalb fand in Ludwigshafen nicht nur der praktische Teil der Gesellenprüfung sowohl inhaltlich als auch zeitlich nahezu wirklichkeitsgetreu statt. Auch die Ergebnisse aus der dieser Veranstaltung vorgeschalteten theoretische Prüfung konnten im Plenum ausgiebig erörtert werden.

Als der im DFV-Präsidium für Aus- und Weiterbildung zuständige Beauftragte stellte Heinz-Werner Süss dem aus Landeslehrlingswarten, zwei Landesgeschäftsführern, Mitgliedern von Prüfungskommissionen und Fachlehrern bestehenden Publikum die beiden Musterprüflinge Karl Haag und Jürgen Pelgen vor. Für die beiden Auszubildenden aus dem dritten Lehrjahr steht der Abschluss unmittelbar bevor.

Somit war die Musterprüfung auch für sie ein Testlauf für den Ernstfall. Gleiches galt für den Fachlehrer des Bereichs Fleisch an der Ludwigshafener Berufsschule, Studienrat Karl Niebes, der mit der Vorbereitung, Durchführung und Bewertung der Theorieprüfung betraut worden war und in der praktischen Prüfung gemeinsam mit Süss die Regie führte.

„Wir werden euch kritisieren, um selbst zu lernen“, kündigte Süss den Musterprüflingen entschuldigend an. Dem Publikum sicherte er eine Diskussionsgelegenheit ohne Zeitdruck zu, damit von Hamburg bis München eine gleichwertige Abschlussprüfung gewährleistet werden könne. Denn mit dem durch die neue Ausbildungsverordnung gewollten anspruchsvolleren Berufsbild des Fleischers stiegen die Anforderungen für alle Beteiligten: Lehrlinge, Ausbilder und Lehrer, aber auch für die Prüfer.

### Zeit für Theorie und praktische Arbeit ist knapp bemessen

Dann gab Süss das Startsignal für den Probelauf, der mit dem Ausbeinen und Zerlegen eines Rinder-Hinterviertels begann. Bei der Schilderung der weiteren praktischen Prüfungsaufgaben wies er auf Probleme hin, wie sie sich beispielsweise beim Kuttieren ergeben könnten, wenn mehr als acht Prüflinge zu betreuen seien: „Dann wird die veranschlagte Zeit recht knapp.“ Deshalb wurde empfohlen, bei einer grö-

ßeren Anzahl von Kandidaten die anstehenden Arbeiten in wechselnden Gruppen vorzunehmen.

Während die angehenden Gesellen die ersten Prüfungsaufgaben erledigten, wechselten die Prüfungsbeauftragten von der Fleischerwerkstatt in den Unterrichtsraum nebenan, um dort die Ergebnisse aus der schriftlichen Prüfung vom Vortag zu besprechen. Die Abschlussklausuren lagen jedem der Gäste als Kopie vor. Fachlehrer Niebes erläuterte die von ihm bereits vorgenommene Bewertung, die unter seiner Moderation eingehend diskutiert werden konnte.

### Prüfungsfragen müssen präzise und verständlich formuliert sein

Dabei kam zur Sprache, dass durch die offenen Fragen weitaus mehr geschrieben werden muss als früher. Vom Prüfling verlangt wird nun eine handlungsorientierte Darstellung in Aufsatzform. Das birgt natürlich erhebliche Tücken für jene Schüler, die sich nicht sonderlich gut ausdrücken können. Aber hier seien im dualen Ausbildungssystem die Lehrer gefordert, ihre Schützlinge über die gesamte dreijährige Schulzeit hinweg entsprechend vorzubereiten.

Das Auditorium war sich darin einig, dass die Prüfungsfragen präzise und verständlich formuliert sein müssen und möglichst hilfreiche Stichpunkte in Klammern enthalten sollten, damit selbst schriftlich weniger begabte

Lehrlinge die Aufgaben zumindest ausreichend lösen können. Denn es herrschte auch Übereinstimmung darin, dass sich eine Bewertungskommission bei jeder Prüfung mit der zentralen Frage auseinander zu setzen habe, ob ein Anwärter mit mittleren Kenntnissen die Chance hätte, die Prüfung zu bestehen.

Beim Besprechen der schriftlichen Arbeiten wurde ebenfalls vorgebracht, dass die Beurteilung wie bisher grundsätzlich mit Augenmaß erfolgen solle, aber stets den gestiegenen Ansprüchen genügen müsse. Das gelte vor allem für die Wahlqualifikationen, denn diese habe der Lehrling sich schließlich selbst ausgesucht. Diese mehrheitliche Meinung wurde nicht nur bei der Erörterung der Klausuren deutlich, sondern auch bei den zwischen durch vorgenommenen Probebewertungen der Arbeiten aus Zerlegung und Sortierung, dem Herstellen von Bratwurst und Fleischwurst sowie Braten, küchenfertigen Artikeln und dem Fleischgericht.

In der abschließenden Aussprache wurde deutlich, dass mit dem höheren Anspruch an das Berufsbild zunächst eine ungewohnte Mehrbelastung für Ausbilder und Lehrling sowie für Lehrkräfte und Prüfungskommission einhergeht, sich aber eine reibungslose Abwicklung mit jedem weiteren Prüfungsjahrgang und zunehmender Routine einspielen wird wie das auch bei früheren Reformen der Fall war.



Musterprüfling Karl Haag und Heinz-Werner Süss begutachten die fertige Bratwurst.



Auch beim Wolfen schauen die Prüfer dem Lehrling Jürgen Pelgen genau zu.



Über den glatt durchgezogenen Testlauf freuen sich die Lehrlinge Jürgen Pelgen und Karl Haag mit DFV-Präsidialmitglied Heinz-Werner Süss und Fachlehrer Karl Niebes (von links).



Stellvertretend für seine Kollegen nimmt der nordrhein-westfälische Landeslehrlingswart Jörg Nolte nach dem Grobzerlegen eine Probewertung vor.



Das Herstellen von küchenfertigen Artikeln gehörte bislang schon zu den praktischen Aufgaben. Neu hinzu gekommen ist der Wahlbaustein eines vollständigen Gerichts.