



Schulleiterin Silvia von Lindeiner lässt sich von dem 16-jährigen Nils Kalinka die Funktionen verschiedener Küchenutensilien zeigen. Er bezeichnet den Beruf „Koch“ als sehr vielfältig.



Ein ungewöhnlicher Stand inmitten der Erzieher und Zahntechniker: Kai Küster hat drei Wochen lang die Tätigkeiten in der Schädlingsbekämpfung begleitet. ■ Fotos: Zimmer

Schädlingsbekämpfer – ein Traumberuf?

Zehntklässler der Marienbergsschule stellen ihre Praktikumsberufe im Rahmen der Praktikumsmesse vor

Von Larissa Zimmer

NORDSTEMMEN ■ „Viele haben schon während des Praktikums angefangen, sich vorzubereiten“, sagt Konkretorin Daniela Rohrig. Vor den Herbstferien haben die Zehntklässler dreiwöchige Praktika absolviert und ihre Erfahrungen nun im Rahmen der Praktikumsmesse in der Marienbergsschule vorgestellt.

Mehr als 30 Stände haben die Schüler mit reichlich In-

fomaterial, Ausstellungsstücken und Dekorationen hergerichtet und ihre Erlebnisse und Berufsinhalte am Vormittag mit den Achtkund Neuntklässlern sowie am Nachmittag der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Häufig gewählte Praktikumsberufe waren wieder Erzieher und Zahn-techniker, doch auch handwerkliche Berufe waren zahlreich vertreten.

Eine ungewöhnliche Wahl dagegen hatte Kai

Küster zu bieten. Durch seinen Vater hatte er die Idee, drei Wochen in der Schädlingsbekämpfung zu verbringen. „Es war sehr interessant zu sehen, wie es in verschiedenen Lokalen aussieht. Ich habe alles mitgebracht, was die auch gemacht haben“, erzählte der 17-jährige, der sich grundsätzlich schon vorstellen könne, diesen Berufsweg einzuschlagen: „Ich weiß aber nicht, ob ich das mein ganzes Leben machen

möchte.“ Immerhin lockte sein auffälliger Stand zahlreiche neugierige Besucher an.

Noch mehr sammelten sich allerdings vor Nils Kalinkas Stand. Der 16-jährige hat den Traumberuf „Koch“ für sich entdeckt und viele eigene Küchenutensilien mitgebracht, die die Ausstattung einer herkömmlichen Küche bereits jetzt bei Weitem übertreffen. Neben einem Beil, einem Lachsmesser und einem Plattie-

rer hatte er auch einen Crêpes-Maker aufgebaut, mit dem er den Besuchern frische Crêpes und auch kleine Häppchen mit Frischkäsefüllung anbot. „Diese Leidenschaft war vorher schon da. Immer, wenn Freunde oder Verwandte kommen, mache ich auch Crêpes“, verrät er, wie er auf die Idee kam. Nebenbei konnten die Besucher bei Nils Kalinka mehr über verschiedene Gewürze und Küchenkräuter erfah-

ren. Doch nicht nur Crêpes konnten sich die Besucher der Praktikumsmesse schmecken lassen. Im Eingangsbereich bereiteten einige Neuntklässler frische Waffeln zu. Sie hatten so noch mehr Gelegenheit, sich den Ablauf der Praktikumsmesse anzuschauen, denn im nächsten Jahr stehen sie selbst vor der Herausforderung, ihre Praktika möglichst anschaulich und verständlich vorzustellen.