

## Auszubildende des Fleischerhandwerks der Käthe-Kollwitz-Schule üben für ihre Prüfung

Die Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei, die in der Käthe-Kollwitz-Schule unterrichtet werden, erhielten auch dieses Jahr von der Fleischerinnung Lahn-Dill besondere Unterstützung bei der Vorbereitung auf ihre Prüfung.

Zum einen konnten sie in der Metzgerei Süß am Neustädter Platz in Wetzlar intensiv die Fleischteile des Rindes studieren. Dazu zerlegte Herrmann Held, Inhaber der Fleischerei, ein Vorder- und ein Hinterviertel vom Rind. Die Auszubildenden hatten die Möglichkeit, die einzelnen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten zu benennen. Dies diente der intensiven Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung.

Ein herzliches Dankeschön an die Inhaber der Fleischerei Süß, Bettina Süß-Held (Mitglied im Prüfungsausschuss) und ihren Mann für diese praxisbezogene Unterweisung.



Zum anderen nahmen die Auszubildenden an einem Intensivseminar zum Herrichten von Wurst- und Schinkenplatten sowie Käse- und Fischplatten teil. Das Seminar fand in der schuleigenen Fleischerei an der Käthe-Kollwitz-Schule statt. Seminarleiterinnen waren Marina Hammel (Prüfungsausschussmitglied) und Vera Behr (zuständige Fachlehrerin an der KKS und ebenfalls Prüfungsausschussmitglied). Das benötigte Material stellte die Fleischerinnung Lahn-Dill zur Verfügung.



Die Auszubildenden waren sich einig: „An diesen zwei Tagen haben wir viel gelernt und wurden intensiv betreut!“

