

Praktikumsbericht

Mein Praktikum absolvierte ich in der Hammermühle Lenk in Lengenfeld. Diese Mühle ist schon seit Jahren in Familienbesitz der Familie. Die Hammermühle beschäftigt sich hauptsächlich mit der Herstellung von Mehl, z.B. Roggenmehl und Weizenmehl. Jedoch gibt es auch noch andere Güter, die hergestellt oder verkauft werden. Es werden auch Haus- und Nutztiermittel verkauft, z.B. Hundefutter, Katzenfutter, Pferdefutter, etc. Die Arbeit in der Mühle ist zwar anstrengend, aber man hat ein sehr gutes Arbeitsklima unter den Angestellten und dem Chef. Die Arbeit ist sehr vielseitig und man fährt oft durch das ganze Vogtland um die Bäcker zu beliefern und man hat sehr viel Abwechslung am Arbeitsplatz. Die Arbeit vermittelte mir viel neues Wissen in der Zusammensetzung von Brot den verschiedenen Sorten von Getreiden und den Verfahrenstechniken in der Mühle. Die Arbeit hat jedoch meine Vorstellung davon geändert, was ich künftig für einen Beruf erlernen könnte, weil die Arbeit interessant und vielseitig ist. Ich könnte mir vorstellen in meinem zukünftigen Leben dort zu arbeiten. Man kann dort aber nur unter einer Voraussetzung arbeiten - man muss körperlich gut gebaut sein und lernfähig sein und man muss sich dafür auch begeistern können, denn sonst hat man in einer traditionellen Mühle nichts zu suchen. Aber im Großen und Ganzen kann man sagen, dass das Praktikum sehr schön war und eine Erfahrung auf jeden Fall wert ist. Zum Schluss sage ich, wer das nicht gemacht hat, hat etwas verpasst.

Charlie Stöckel