

Auberge de la Vieille Tour

Das OSZ Gastgewerbe Berlin ermöglichte es mir, Ende Januar diesen Jahres, drei schöne Wochen auf der karibischen Insel Guadeloupe zu verbringen. Unsere Gruppe bestand aus sechs Kochauszubildenden und sechs Restaurant/Hotelfachauszubildenden, begleitet von den drei engagierten Lehrerinnen unserer Berufsschule, Frau Voigt, Frau Pohlit und Frau Végh.

Wir wurden am Flughafen von Guadeloupe von Pascal, dem Deutschlehrer und unserem Ansprechpartner für die folgende Zeit, herzlich begrüßt und in unsere Unterkunft, dem Lycée Hôtelier, der Hotelfachschule, gebracht.

In den nächsten Tagen lernten wir die Schüler aus Guadeloupe kennen, besichtigten die verschiedensten Räume und Küchen und wurden sogar von dem Gärtner durch den Schulgarten geführt und bekamen einen Einblick in die Pflanzenvielfalt der Insel.

Zusammen mit den Austauschschülern erkundeten wir die beiden Inselhälften, Grande-Terre und Basse-Terre, wir sahen die schönsten Strände, bestiegen den in den Wolken liegenden Vulkan „La Soufrière“ bei Wind und Wetter, badeten in Naturschwimmbecken am Fuße eines Wasserfalls im Regenwald, schlenderten über Gewürzmärkte und den Karneval und bestaunten und probierten die vielen tropischen Früchte und lernten etwas über den Anbau und die Verarbeitung von Kakao und Zuckerrohr.



Bei der Demonstration im „Maison de Cacao“.



Beim Karneval in Baie-Mahault

Es war eine aufregende und eindrucksvolle erste Woche, danach begann das zweiwöchige Praktikum unseres Austausches.

Ich verbrachte diese Wochen zusammen mit einem anderen Kochazubi in einem angesehenen Hotel in dem kleinen Ort Le Gosier, das direkt am Strand lag und dessen Restaurant sich an der französisch/kreolischen Küche orientierte.

Wir wurden von dem Küchenteam herzlich empfangen und auf verschiedene Posten aufgeteilt. Ich arbeitete viel mit einem sehr freundlichen Pâtissier zusammen, der sich bemühte, mir alles genau zu erklären und mir seine Desserts und Kochweise näher zu bringen. Er hat mir zum Beispiel gezeigt, wie man einen Blätterteig und leckere Macarons selber macht.



Zunächst war für mich die größte Schwierigkeit, die französische Sprache und den kreolischen Dialekt zu verstehen, den die Köche untereinander sprachen, und mich mit ihnen zu verständigen. Allerdings lernte ich schnell ein paar Worte und Redewendungen dazu und konnte am Ende vieles verstehen und mich gut ausdrücken. Allein für diesen sprachlichen Fortschritt hat sich der Austausch für mich gelohnt.

Auf dem Markt - Zimtstangen

Leider merkten wir schnell, dass unser deutscher Anspruch an Hygiene und eine strukturierte Arbeitsweise hier nicht vorherrschte. Die Küche war meist mit sehr viel Personal belegt, welches in aller Ruhe und ohne Stress seine Aufgaben verrichtete. Es war für mich teilweise schwierig, sich der einheimischen Küche zu nähern, sie stützt sich sehr auf Fisch, Huhn, Reis, verschiedene exotische Gemüsearten und viele frittierte Teigzubereitungen. Die Art der Zubereitung hat mich meistens verwundert und enttäuscht, beispielsweise wurde das Gemüse immer sehr weich gekocht und Fisch und Fleisch durchgegart, das Gegenteil von unserer europäischen Vorstellung des Kochens. Später stellte sich heraus, dass dies den Vorlieben der Einheimischen entsprach.

Es war trotzdem sehr spannend, eine andere Art von Küche und Kochweise kennenzulernen und sich mit den Einheimischen auseinanderzusetzen. An den Wochenenden und manchmal vor der Arbeit unternahmen wir noch einige



Beim Karaoke-Abend

Ausflüge und verbrachten viel Zeit mit unserer Gruppe, was durch die gemeinsame Unterkunft in dem Schulinternat für uns möglich war.

Für mich war es eine tolle Zeit, ich habe viele neue Eindrücke von Natur und Menschen sammeln können, neue Freundschaften geschlossen und einen Einblick in die kreolische Küche bekommen. Ich bin meiner Berufsschule sehr dankbar, dass sie mir diese Erfahrung ermöglicht hat.

Felina

