

AUSTAUSCH GUADELOUPE 2020

Ende Januar ging die Reise für mich und zwölf andere Auszubildende nach Guadeloupe. Wir waren eine Gruppe gemischt aus angehenden Köchen, Hotelfachleuten, Hotelkaufleuten, Restaurantfachleuten sowie vier Lehrern und einer Übersetzerin.

Am Flughafen in Guadeloupe wurden wir herzlich von den einheimischen Lehrern und Schülern in Empfang genommen. Sie zeigten uns die Insel und standen uns in den nächsten drei Wochen stets zur Seite. Ein Streik in Frankreich und Guadeloupe sorgte für einige Komplikationen: wir Austauschschüler waren daher zwei Wochen alleine in dem Internat, das an das Schulgebäude grenzt. Dennoch fühlten wir uns sehr gut aufgehoben und willkommen.

Unsere Reise begann mit einem einwöchigen Kulturprogramm, welches uns wunderschöne Einblicke der Insel und dessen Vielfalt bot.

Eine Rum-Schulung gehörte ebenfalls zum Programm. Hier lernten wir nicht nur das Mixen von typisch karibischen Cocktails, sondern durften auch Zutaten wie frischen Zuckerrohr und Zuckerrohrsaft probieren.

Außerdem besuchten wir eine traditionelle Manjokfabrik, in der traditionelle Manjokprodukte hergestellt und verkauft wurden. An einem weiteren Tag besuchten wir ein Ecomuseum sowie den zugehörigen Garten. In diesem waren viele landestypische Pflanzen und Bäume angebaut. Wir haben frischen Ingwer, Kukuma, Vanille, Sternfrüchte, Kakao, Guaven und viele frische Kräuter gesehen und zum Teil probieren dürfen.

Einige Wanderungen durch den Regenwald und an der Küste entlang zeigten uns die vielseitige Natur von Guadeloupe. Hierbei haben wir unter anderem natürliche Hot Springs, einen Wasserfall und den „Pointe des Châteaux“ besucht.



„Pointe des Châteaux“ und frische Früchte auf dem Markt



Meine Austauschschülerin und ich

Teil des Austausch war auch die gemeinsame Zeit mit den Schülern der Hotelfachschule in Le Gosier. Diese haben uns auf einigen Ausflügen begleitet, was eine große Bereicherung war. Als Einheimische kannten sie sich sehr gut aus und konnten uns daher viele Tipps zu Speisen, Orten und Traditionen geben.

An den Wochenenden haben wir bei den Gastfamilien übernachtet und die Familie kennengelernt.

Zwei von drei Wochen haben wir, im Rahmen eines Praktikums, in einem Hotel gearbeitet.

Ich war gemeinsam mit einem Koch-Azubi in dem 3-Sterne Hotel „La Maison Creole“. Zu dem Hotel gehörte auch das Restaurant „La Table de Bacchus“.

Ich habe jeden Tag von 16.30 bis 22.30 Uhr gearbeitet und zusätzlich an zwei Vormittagen. Am Abend gab es Essen à la carte mit täglich wechselnden Spezialitäten. Mittags konnten die Gäste an einer Salatbar verschiedene Snacks essen. Meine täglichen Aufgaben waren das

Vorbereiten von Speisen, Cocktails mixen, Bestellungen annehmen und rausbringen. Genauso gehörte aber auch das Putzen und Aufräumen dazu.



Meine Kollegen und ich vor der Bar im Restaurant

„La Table de Bacchus“

Es war ein herzliches Miteinander im Team, ich wurde freundlich aufgenommen und hatte bereits nach ein paar Tagen feste Aufgaben. Dadurch fühlte ich mich sehr wohl und gut in das Team integriert.

Eine große Herausforderung war für mich die Sprache, da ich kaum Vorkenntnisse hatte. Besonders im Umgang mit den Kollegen und den Gästen war dies wichtig, doch mit einer Mischung aus Französisch, Englisch und Gestik hat auch das geklappt.



Das Hotel und das Restaurant von außen und innen



Die Arbeit im Restaurant ähnelt der in Deutschland, da sich viele Aufgaben wiederfinden. Auffällig ist allerdings, dass französische Gäste immer Menüs bestellen: Vorspeise, Hauptgang, Dessert und ein Getränk. Menagen werden ebenfalls erst eingedeckt wenn die Gäste bereits an dem Tisch sitzen. Ein großer Unterschied war in der Hygiene zu erkennen, da in Deutschland deutlich mehr Wert auf Sauberkeit gelegt wird.

In dem Restaurant, in dem ich arbeitete, wurde creolische Küche serviert: frischer Fisch, Fleisch und mir zuvor unbekannte Gemüsearten waren die Hauptbestandteile. Spezialitäten waren z.B. Pommes aus Christophine, Colombo Chicken, Fischtartar und eine tropische Obstplatte als Nachspeise. Ein Highlight war für mich die Zubereitung des Pina Coladas: frische Maracuja war eine der Zutaten und verlieh dem Cocktail damit einen einzigartigen Geschmack.

Insgesamt war die Zeit in Guadeloupe eine sehr schöne und lehrreiche Erfahrung für mich. Sowohl persönlich als auch beruflich habe ich wichtige Erkenntnisse gewonnen, die mich zukünftig in meinem Alltag begleiten werden.

Nicht nur die Kultur und Natur, sondern auch die Einheimischen haben mich sehr beeindruckt. Alle sind sehr herzlich, zuvorkommend und unbeschwert. Wir wurden schnell Teil der Gruppe und fühlten uns sehr willkommen. Am Ende bin ich mit einem sehr guten Gefühl, neuen Freundschaften und vielen unvergesslichen Erfahrungen nach Hause geflogen.

Merci beaucoup an alle, die diese Reise für mich möglich gemacht haben!

Laura

