

Azubi-Austausch 2012 Berlin – Arles - hier: Berlin in Arles vom 12. – 31. März 2012

Auf dem diesjährigen Programm standen neben den zwei Wochen Betriebspraktikum der Besuch der Partnerschule C.F.A. Charles Privat in Arles, eine Stadtbesichtigung, ein Besuch des historischen Museums und der Ölmühle von Calanquet sowie die Besichtigung der Saline von Aigues Mortes verbunden mit einem Ausritt zu Pferde in Les Saintes Maries de la Mer. Ein Stierkampf à la camarguaise in Vallabrègues (die Stiere werden hierbei nicht getötet!), ein Picknick am Fuße des Pont du Gard, ein Besuch des schönen Städtchens Avignon mit dem Papstpalast sowie ein Besuch von Les Baux mit einem Lichtspektakel in den ehemaligen Steinbrüchen rundeten die kulturgeschichtlichen Eindrücke ab. Auch ein Marktbesuch hat nicht gefehlt. An unserem freien Tag sind wir noch in kleiner Gruppe nach Châteauneuf-du-Pape zur Weinverkostung gefahren.



Untergebracht waren wir wieder in einer Ferienanlage im Südosten von Arles. Auf dem Wochenmarkt am Samstag haben wir die Seeigel nur eingehend betrachtet und uns erklären lassen, was man nun davon isst und wie. Die russischen, schwarzen und gelben Tomaten haben wir neben anderen Leckereien zur Verkostung mitgenommen.



Café muss sein, dann (ver-)suchten wir unser Glück auf dem Rücken der Camargue-Pferde – nicht alle haben sich getraut.



Bei der Stadterkundung entdeckten wir auch Spuren dtsh.-frz. Geschichte, im Mittelpunkt thront aber der Obelisk auf dem Place de la République vor dem Rathaus. Die römischen Bauten, hier die berühmte Stierkampfarena, locken viele Touristen nach Arles, es war aber noch Vorsaison. Die van-Gogh-Brücke etwas außerhalb der Innenstadt kennt wahrscheinlich jeder von den Reproduktionen der Bilder van Goghs.



Zu Beginn des Stierkampfes gab es zunächst eine Gedenkminute an die Opfer von Toulouse und Montauban. Sodann zeigten die „Lehrlinge“ an ebenfalls jungen und im Kampf unerfahrenen Stieren ihre Künste. Für die jeweils abziehenden Fäden, die an den Hörnern der Stiere befestigt sind, gibt es unterschiedlich viel Geld zu gewinnen, je nachdem, wie viel die örtlichen Geschäfte und Persönlichkeiten darauf gesetzt haben. Am Ende einer langjährigen Karriere landet dann so mancher Stier nicht nur im Kochtopf, sondern – wie man hier sehen kann – auch an der Wand einer Bar, in der sich der Ortsverein der Stierkampfbegeisterten trifft.



Vom neuen Palast des Papstes (Châteauneuf-du-Pape) nördlich von Avignon sind heute leider nur noch Ruinen übrig. (Die Nazis hatten auch hier während der französischen Besatzung Quartier bezogen). Wir genießen die Weinbau-Landschaft, die Führungen durch die Weinkeller und den guten Wein daselbst. Seltsame Theorien über die Herstellung von Rosé mussten korrigiert werden.



Daniel und Christoph waren im „Sous les Micocouliers“ in Eygalières, einem pittoresken Dörfchen der Provence, im Praktikum. Wie in Arles war auch hier die Saison noch nicht so richtig losgegangen und daher gab es - zum Leidwesen unserer Azubis - nicht so richtig viel zu tun... (das nächste Mal müssen wir also später fahren!). Dennoch wurden Sie mit einem 5-Gänge-Menü und Wein vom Bio-Weingut um die Ecke zum Schluss fürstlich entlohnt. Danke an die ganze Crew!



Murat hat im „Le Boatel“ auf einem Hotel-Schiff gearbeitet, Markus im von außen unscheinbaren „Le Cilantro“ im Zentrum von Arles – mit dem Lager über der Straße. (Auf dem Foto wird gerade angeliefert.) Kristina, Stefan und Henry waren alle drei im Hotel Jules César, dem besten am Platze, im Restaurant Lou Marquès. Im Foyer ein Meisterstück der Pâtisserie.



Die letzten zwei Tage gab es noch einmal einen geschichtlichen Eindruck mitzunehmen: Sehr touristische Attraktionen, wir sind wieder in der großen Küche des Papstpalastes hängengeblieben (angeblich wurden hier drei Stiere gleichzeitig gegrillt!?!??)



Am letzten Abend mussten alle nochmals ran, denn das „Repas des Chefs“ fand zum 4. Mal in der Partnerschule statt: Ein Chefkoch und ein Maître d'hôtel kochen und servieren mit den Azubis. Bei uns waren es der Koch Mathias Henkeme aus dem Restaurant „Ô Caprices de Mathias“ aus St. Rémy de Provence sowie der Restaurantleiter M. Laurent Soustelle aus dem Restaurant „Oustau de Beaumanière“. Es gab rohen und gekochten Ingwer-Spargel mit Stierwurst, Knurrhahn in einem knusprigen Olivenmantel in Weinessenz, Kaninchenrücken mit einer Artischockenpizza aus Maronemehl, ein Roquefort-Tiramisu mit Mandeln und zum Abschluss eine Bayrische Erdbeer-Creme mit einer Schokoladenträne – passend zum Abschied am nächsten Tag! Doch vorher wurde noch gefeiert!!! Fotos©Pohlit/Lemke/Henning

Wir bedanken uns beim Deutsch-Französischen Sekretariat (DFS)/Secrétariat Franco-Allemand (SFA) in Saarbrücken für die finanzielle Unterstützung dieses Azubi-Austausches.



Einige Berichte von der Fahrt und aus den Praktika:

Kristina (aus dem Restaurant „Lou Marquès im Hotel „Jules César in der Innenstadt)

Ich habe im Gourmet Restaurant Lou Marquès ein Praktikum absolviert. Das Restaurant liegt im Jules César 4-Sterne Hotel. Das Hotel befindet sich mitten im Zentrum von Arles, in der Nähe der Arena, dem Théâtre-Antique und dem Amphithéâtre. Der erste Tag war sehr aufregend, da ich kein Französisch konnte (jetzt ein bisschen). Ich wusste nicht, was auf mich zukommen würde. Mir wurde die Aufregung aber genommen, da die Mitarbeiter im Restaurant (und im Hotel allgemein) sehr nett und verständnisvoll waren. Ich wurde sehr herzlich aufgenommen und mir wurde alles erklärt. Im Hotel können fast alle Mitarbeiter Englisch. Ich hatte Teildienst, das heißt zum Lunch (9.30 - 14.00 Uhr) und dann zum Dinner (18.30 - 22.00 Uhr). Tag für Tag wurde alles einfacher und ich wusste, was ich zu tun hatte. Es war wirklich interessant zu sehen, wie die Franzosen den Service durchführen, sehr elegant und ruhig. Ich habe Brotservice gemacht und serviert. Hätte ich gut französisch gesprochen, denke ich, dass ich dann auch richtig am Gast hätte arbeiten können. Im Lou Marquès wird alles auf einem Serviertablett mit Henkel herausgetragen und nicht der einfache Tellerservice durchgeführt. Ich habe

eine Sommelière kennengelernt, die sehr gut Englisch konnte. Nach der Arbeit haben wir zusammen mit den anderen Praktikanten noch oft in einem englischen Pub gegessen. Ich konnte vom Restaurant, von der Küche und den Speisen so viel Fotos machen, wie ich wollte. Es war ein sehr nettes Arbeitsklima, man hat sich aufgenommen gefühlt. Gelernt habe ich jetzt nicht viel (arbeite ja auch in einem Gourmetrestaurant), aber es war eine Erfahrung wert. Ich würde es jeder Zeit weiter empfehlen und andere Azubis dazu motivieren mitzufahren. Vielen Dank.

Stefan (aus der Küche des Restaurants „Lou Marquès im Hotel „Jules César in der Innenstadt)

Wir wurden vom Flughafen Marseille von den Lehrern unserer Partnerschule Charles Privat mit Kleinbussen abgeholt und nach Arles gefahren. Danach haben wir unsere Zimmer in einer Ferienanlage – etwas außerhalb der Stadt – bezogen. (...) Nach einigen kulturellen Besichtigungen (Altstadt, römische „Reste“, Naturschutzgebiet Camargue, Ölmühle, Saline) sind wir am dritten Tag mit unseren Lehrern und Übersetzern von Betrieb zu Betrieb gefahren, um uns vorzustellen. Bei mir gab es einige Probleme, da das Restaurant, für das ich vorgesehen war, am nächsten Tag in Konkurs ging. So kam ich dann - zu einem anderen Koch-Azubi dazu - ins Hotel Jules César. Die Küche und das Hotel machten einen alten Eindruck, aber alles war geräumig und sauber. Ich habe dann mit meinem Kollegen hauptsächlich auf dem Garde-manger- und dem Entremetier-Posten gearbeitet. Die Kommunikation gestaltete sich zu Beginn recht schwierig, da wir kein Französisch sprachen. Englisch hat bei den Franzosen auch nicht wirklich weiter geholfen. Aber mit Händen und Füßen konnte man irgendwie klarmachen, was man wollte oder was zu tun war. Die typischen Arbeitszeiten in Frankreich sind von 9 – 14 Uhr und von 18 – ca. 22 Uhr. Ich durfte jeden Morgen das Frühstück vorbereiten, d.h. Wurst und Käse aufschneiden und Lachs filetieren. So bekam man wenigstens eine kleine Routine. Aufgrund der Kommunikationsschwierigkeiten wurden wir auch oft zu Hilfsarbeiten herangezogen: Fische entschuppen und entgräten, Krustentiere bearbeiten, Gemüse verputzen – was in einer Küche eben so an Arbeit anfällt. Im Großen und Ganzen sind die Franzosen auf der Arbeit sehr entspannt und gelassen und sind nicht leicht aus der Ruhe zu bringen. (...)

Christoph (aus dem „Sous les micocouliers“ in Èygalières)

Die Unterkunft in Arles war vollkommen ausreichend für die 3 Wochen, man hatte alles, was man brauchte, da man sich eh selten drin aufhielt. Das einzig schlechte daran war, dass die Unterkunft weit außerhalb von Arles lag und man somit gezwungen war, die Lehrer zu fragen, ob sie einen in die Stadt fahren. Dann kam der Tag, an dem es zum Restaurant aufging, wo man arbeiten würde. In meinem Fall hab ich direkt über dem Restaurant geschlafen, da das Restaurant sehr weit entfernt von Arles lag. Der erste Arbeitstag in der Küche war sehr ungewohnt, da man ja neu war und auch eine andere Sprache gesprochen wurde als die, die man kannte. Ich habe denn mit den Leuten auf englisch gesprochen, musste aber schnell feststellen, dass die Franzosen noch schlechter Englisch sprechen als wie wir Deutschen. Nichts desto trotz habe ich in der Zeit, wo ich in der Küche war, einiges Neues mitgenommen, seien es Rezepte oder sei es das komplett andere Arbeitsklima als in Deutschland.

Die Kollegen waren sehr nett zueinander und man hat sich sehr viel Mühe gegeben beim Anrichten der Teller oder beim Vermitteln von Wissen an mich. Man muss dazu sagen, dass ich in der Nebensaison da war und somit nicht allzu viel zu tun war, so kam es vor, dass man einfach nur rumstand.

Was ich nicht so gut fand, war die Tatsache, dass nicht einmal nachgefragt wurde, ob alles ok sei, da das Restaurant, wo ich war, zum ersten Mal an diesem Programm teilnahm. Man fühlte sich einfach dort abgeladen und fertig. Vielleicht sollte die französische Schule in Zukunft auch mal das Gespräch mit dem Kochlehrling suchen, um zu erfahren, ob es ihm gefällt. Des Weiteren sollte man beim nächsten Mal zusammen mit den Schülern die Ausflüge planen und nicht über alle hinweg entscheiden, was gut für sie ist. Natürlich waren ein paar interessante Ausflugsziele dabei, aber auch einige, die man sich hätte sparen können, die Ausflüge sollten eher auf die Köche und Techniker ausgelegt werden, wie das mit der Ölmühle, was ich sehr spannend fand. Insgesamt muss ich aber sagen, hat es mir gefallen und es war eine gute Bereicherung für meinen Beruf und ich habe eine Menge netter Leute kennengelernt, mit denen man eine nette Zeit verbracht hat.

In meinem Praktikums-Restaurant hat es dann letztendlich doch sehr viel Spaß gemacht, aber man sollte nicht als einziger deutscher Austausch-Kochazubi in diesem kleinen Ort arbeiten, das wäre Langeweile pur

Daniel (ebenfalls aus dem „Sous les micocouliers“ in Èygalières)

1. Lage und Unterkunft :

Untergebracht war ich im Restaurant " Sous Les Micocouliers" in der Stadt Eygalières. Eygalières befindet sich nord-östlich von Arles und ist eine Kleinstadt von ca 1.100 Einwohnern. Die geografische Lage zu St. Rémy ermöglicht dem Ort eine ziemlich hohe Anzahl an verschiedenen Restaurants und im Sommer eine erstaunlich hohe Touristenquote. Das "Sous Les Micocouliers" bot den Gästen eine sehr gemütliche Terrasse und befand sich mittig in der Altstadt von Eygalières. Unsere private Unterkunft befand sich im selben Haus wie das Restaurant und Mittagessen sowie Abendessen wurden uns durch die Personalküche gestellt. Sonstige Einkäufe waren relativ kostspielig und Möglichkeiten zur Freizeitbeschäftigung waren nur stark begrenzt verfügbar.

2. Verständigung und Arbeitsklima

Die Verständigung war durch meine nicht vorhandenen Französisch-Kenntnisse leider nur auf Englisch möglich. Da es allerdings zwei englischsprachige Kellner und einen Koch gab, war die Verständigung jederzeit möglich. Zum Arbeitsklima ist nur Positives zu berichten. Nicht nur, dass sie zu mir außerordentlich höflich und zuvorkommend waren, sondern es war auch untereinander zu keiner Zeit ein rauer Ton erkennbar.

3. Eigene Tätigkeitsbereiche

Zu meinen wesentlichen Arbeitstätigkeiten gehörten vor allem Vorbereitungsarbeiten. Da alle Zutaten frisch waren, war die Arbeit abwechslungsreich und dennoch nicht besonders lehrreich. Die Arbeitszeit war relativ lang (11 Stunden Teilzeit), trotzdem waren die Köche stets hilfsbereit und bereit, eingehende Fragen zu beantworten. Durch die immer frischen Zutaten war auch das Endprodukt von guter Qualität und wurde auch außerordentlich schön auf dem Teller präsentiert.

4. Subjektive Einschätzung

Die Möglichkeit in einer französischen Küche gearbeitet zu haben und die dortigen Gewohnheiten miterlebt zu haben, war sehr interessant. Aber nicht nur die Möglichkeit, in einer anderen Küche gearbeitet zu haben, war informativ, auch das Freizeitprogramm war sehenswert und unterhaltsam. Ich würde diesen Austausch anderen Schülern persönlich empfehlen und hoffe sehr, dass dieses Programm noch lang erhalten bleibt.

Markus (aus dem „Le Cilantro“ in der Innenstadt von Arles)

Vor der Reise hatte ich erst gar keine richtige Lust und war auch etwas ängstlich. Ich bin nicht der Mensch, der gleich viel von sich preis gibt bzw. gut auf Menschen zugehen kann. Es war für mich schon eine kleine Herausforderung und ich bin froh, dass ich sie angenommen habe.

Die Landung in Frankreich und die Fahrt nach Arles das alles war schon sehr beeindruckend und ich freute mich auf das, was da noch kommen sollte. Die ersten Tage in Frankreich waren sehr aufregend und ich bin mit weit aufgerissenen Augen durch die Gegend gelaufen. Arles mit seinen kleinen verwinkelten Gassen und die Landschaft waren einfach atemberaubend. Die Gruppe lernte sich durch die vielen Ausflüge auch viel besser kennen und ich fühlte mich irgendwann richtig wohl. Wir kochten abends bzw. saßen einfach nur zusammen und unterhielten uns.

Dann besuchten wir unsere – sehr gepflegten - Praktikums-Betriebe. Nach der Besichtigung meines Betriebes war ich doch etwas schlecht drauf. Der Küchenchef war nicht da, stattdessen hat uns ein - in meinen Augen - arroganter Mitarbeiter durch die Laden geführt. Auf mich wirkte alles auch etwas abgehoben und ich hatte keine Lust mit solchen Leuten zusammenzuarbeiten. Daher war ich vor dem ersten Arbeitstag auch sehr angespannt. Mein Englisch ist stark eingerostet. Ich hatte zum letzten Mal vor 10 Jahren Englisch - mal abgesehen vom Berufsschulenglisch derzeit. Aber ich konnte mich so durchschlagen und mit Händen und Füßen verständigen. Die Sprache war wohl das größte Hindernis. Aber dadurch, dass die Leute wider Erwarten doch sehr nett waren, legte sich meine Aufregung schnell und ich durfte nach „Frankreichart“ arbeiten. Da der Touristenansturm noch ausblieb, wurden mir nur die Hilfsarbeiten zugeteilt. Wie Zwiebeln schälen, Pilze putzen usw. Dafür war ich eigentlich nicht nach Frankreich gekommen. Ich dachte, ich lerne neue Rezepte oder Techniken, aber Pustekuchen. Anfangs war ich echt froh, als ich mich nach getaner Arbeit vor den Pub setzen und mein Feierabendbier trinken konnte.

Ich würde solch eine Reise nur noch mal machen, wenn man in der Küche auch mehr zu tun bekommt bzw. wenn man mehr gezeigt bekommt. Ich war stets bemüht und habe immer gefragt, wie ich helfen kann. An zwei Tagen wurde ich früher nach Hause geschickt, weil nichts mehr zu tun war. Oder wurde mir nicht so viel zugetraut? - Ich habe gefragt, ob es ein Problem sei, dass man sich nicht gut verständigen könne und ich etwas langsam bin. Es sei kein Problem.

Abschließend kann ich sagen, dass ich mich trotz Verständigungsproblemen und meiner distanzierten Art in den 3 Wochen sehr wohl gefühlt habe. Frankreich ist eine Reise wert. Durch die gute Organisation haben wir viel erlebt. Die gute Atmosphäre innerhalb der Gruppe hat wohl auch seinen Teil dazu beigetragen. Fin