

Ich habe zum zweiten Mal an dem Austauschprogramm im Süden Frankreichs teilgenommen, nach Bergerac nun in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) und im

Restaurant *Au Brin de Thym* in Arles ein Praktikum gemacht. Auch bei diesem zweiten Praktikum habe ich wunderbare Erfahrungen gemacht. Ich konnte nun auch vergleichen, wie es ist, in verschiedenen Regionen sowie Restaurants zu arbeiten.

Au Brin de Thym ist ein Familienbetrieb und gekocht wurde regional mit eigenen Hausrezepten. Die Franzosen sind sehr entspannt und die Arbeit dort habe ich genossen, aber manchmal war es auch langweilig, weil dort nicht so ein Arbeitsstress herrscht wie in Berlin.

Obwohl ich kein Französisch spreche und weder Englisch oder Deutsch im Betrieb gesprochen wurde, haben wir uns wunderbar verstanden: die Küche hat ihre eigene Sprache.

Mit gelernten und schon gehörten Begriffen von Garverfahren, Zubereitungen (auf Französisch) konnte ich sofort alles verstehen und es wurde natürlich alles gezeigt. Am zweiten Tag durfte ich schon den Grillposten übernehmen, was mir sehr gefallen hat, dass man mir schon so sehr vertraute.

Der Küchenchef war sehr nett und hat immer aufgepasst, ob ich alle Rezepturen aufgeschrieben habe, die ich gerade vorbereitet habe.



Gebratene Entenbrust mit Trüffel-Kartoffelpüree und Salat

Was ich fantastisch fand: Jeden Samstag gingen wir zum Markt, um alles frisch einzukaufen. Diesen Duft von frischen Kräutern, Gemüse und Obst vergisst man nie. Was kann für einen Koch noch schöner sein, als mit frischen Produkten zu arbeiten. Diese Käse-, Würste-, Pasteten- und Brotreihen ... muss man mit eigenen Augen sehen, selbst probieren, man kann das nicht mit Worten beschreiben.

Dank diesem Programm habe ich vieles erlebt, gesehen, wunderbare Leute kennengelernt sowie die französische Kultur und das provenzalische Essen. Ich würde gerne noch mal zurückkehren und das alles noch mal erleben. Ihnen kann ich das nur empfehlen.

Yuliya



Mit Pastis flambierte Gambas mit gekochtem Reis und Salat.