

Meine Zeit in Arles im Frühjahr 2014 und mein Praktikum im „Le Galoubet“

Ich wollte schon immer mal nach Frankreich und habe es bis her nicht gewagt, da ich die Sprache nie gelernt habe. Als die Möglichkeit bestand, an einem Frankreich-Austausch teilzunehmen, sah ich die Chance, einen guten Einblick in die Kultur, Sprache und die Essgewohnheiten Frankreichs zu erhalten.

Ich habe mich riesig gefreut, als es los ging mit dem Flieger nach Paris und dann weiter nach Marseille. Aufregend war die erste Begegnung mit den anderen Azubis aus Berlin, das Eis war schnell gebrochen, wir verstanden uns sehr gut.

Der blaue Himmel, die Sonne und das milde Klima begrüßten mich schon bei der Ankunft in Marseille und das schöne Wetter zeigte sich von seiner besten Seite bis zum Schluss unserer Reise. Die Unterkunft Maeva sah etwas verlassen aus, als wir unsere kleinen, aber feinen Apartments bezogen. Am Anfang war es für 4 Personen gewöhnungsbedürftig auf so engem Raum zu wohnen, doch wir haben das Beste daraus gemacht und uns gemütlich eingerichtet. Erste Urlaubs-gefühle kamen mir beim Anblick des großen Pools auf dem Feriengelände.



Ich war sehr gespannt auf die Aktivitäten, die wir in der ersten Woche geplant hatten. Eine besondere Erfahrung war für mich das Reiten in der Camargue. Die Salzseen habe ich vorher noch nie gesehen. Meine Freunde in Deutschland schwärmen sehr von dem mitgebrachten Fleur de Sel. Ein kulinarischer Höhepunkt war der Besuch in der Ölmühle. Wie wir unter einem großen, alten Baum saßen und einem Koch zuschauten, wie er aus dem Olivenöl mit Erdbeeren und Panna Cotta ein leckeres Dessert kreierte.

An dem Tag, an dem wir unseren Betrieben vorgestellt wurden, war ich sehr aufgeregt. Mein erster Eindruck vom Hausboothotel „Boatel“ war gut. Ich habe mich gefreut, auf einen Boot zu arbeiten. Nach 4 Tagen war ich nicht sehr zufrieden. Ich führte viele Gespräche mit den anderen Praktikanten aus anderen Restaurants und merkte, dass viele überwältigt waren und sehr zufrieden mit ihrer Küche. Zufällig hatte ich Kontakt mit einer Küchenchefin aus einem Restaurant in der Altstadt. Sie fragte mich, ob ich nicht ein Praktikum bei ihr machen wolle. Ich entschied mich dafür, denn diese Zeit war einmalig und ich wollte so viel wie möglich lernen. Jetzt fing mein Praktikum richtig an. Jeden Mittwoch



und Samstag ist in Arles ein riesiger Markt. Ich traf mich mit meiner Chefköchin auf dem Markt, um frisches Gemüse, Obst, Kräuter und Fisch zu kaufen. Dabei erklärte und zeigte sie mir vieles, was ich von deutschen Märkten noch nicht kannte: z.B. die verschieden farbigen Tomaten. Nach dem Einkauf gingen wir in unser Restaurant, verstauten alles und fingen mit den Vorbereitungen für den Tag an. Sehr angenehm fand ich das gemeinsame Essen mit den Mitarbeitern des Restaurants in den Pausen.



Abschließend ist zu sagen, dass der Frankreich-Aufenthalt für mich ein sehr positives Erlebnis war. Ich merkte in der französischen Küche, wie mein jetziger Stand in der Küchenarbeit ist und dass es noch viel zu lernen gab. Ein Stück weit selbstständiger und mutiger machte mich die Reise. Ich überwindete mich, mich auszudrücken auch ohne die Sprache zu können, Wünsche zu realisieren. Hier in Berlin in meinem Betrieb werde ich vieles aus

Frankreich ausprobieren, wie das Verwenden von guter Butter und Meersalz in Speisen. Die Menschen in Arles waren sehr kommunikativ. Bald fühlte ich mich selbst wie ein Bewohner dieser Stadt, in der sich fast alle kennen. Gern würde ich diese schöne Gegend bald wieder einmal besuchen.

Susan, KöchInnen-Azubi