

Praktikum im Eduard I und im Bistro 2 in Monpazier

Am 24.09.2012 begann ein 3 wöchiger Austausch zwischen Berlin und Bergerac, einer traumhaften, im Périgord gelegenen Stadt. Dieser Austausch ging vom OSZ Gastgewerbe Berlin, der Brillat-Savarin-Schule und dem "Lycée Professionnel Jean Capelle" aus, zwei Gastronomie-Schulen, die grundverschieden sind und ihren Unterricht nach komplett unterschiedlichen Lernprogrammen gestalten: Die Praxis in den Betrieben ist Hauptbestandteil unserer Ausbildung, während in Frankreich dieser Teil nur mit einem saisonalen Praktikum verbunden ist. Die Praxis wird innerhalb der Schulzeit vermittelt, mit wenig Kontakt zum Gast in den Ausbildungsrestaurants der Schule. Die Praxisorientierung ist die Stärke des Dualen Systems in Deutschland. Dabei darf man jedoch nicht vergessen, dass es sich dort um Abiturienten handelt, die das Restaurantfach neben dem normalen Unterricht erlernen.

In diesem Lyzeum haben wir, eine Gruppe bestehend aus 12 Köchen und mir, einer Hotelfachfrau, in der ersten Zeit unsere Unterkunft gehabt.

Während der ersten Woche, der sogenannten „Kulturwoche“, haben wir verschiedene Ausflüge unternommen. Für alle war thematisch etwas dabei. Ausgenommen von ein paar organisatorischen, sowie wetter- und saisonbedingten Umständen fand ich das ganze Programm sehr interessant und lustig, da wir auch eine positive Gruppendynamik hatten.

Die Region ist für ihre kulinarischen Enten-Spezialitäten und die hervorragenden Weine, die in diesem Gebiet erzeugt werden, bekannt. Besonders beliebt sind Rotweine und die regionalen Süßweine, die beispielsweise exzellente Begleiter zu Entenleberpasteten sind. Um dem französischen Flair näher zu kommen, haben wir nicht nur Bergerac, sondern auch die weltbekannten Orte Monbazillac, Bordeaux und St. Emillion besucht. Eine kulinarische Reise mit Weinbegleitung. Fantastisch! Sehr charmant war der Besuch bei einer Dame, die schon mehrfach für ihre hausgemachten „Tourtière“ ausgezeichnet wurde. Dieser mit viel Liebe in traditioneller Handarbeit gebackene Kuchen enthält Produkte der Region, wie Äpfel und Pflaumen, und erhält seinen charakteristischen Geschmack durch die Zugabe des regionalen „eau de vie“. Das Schönste daran war, dass wir alle mitmachen durften und schlussendlich natürlich auch probierten.

Klassische und imposante Chateaux, eine Schiffsfahrt auf der Dordogne und Abendessen in Bergerac haben in unserem Programm nicht gefehlt. Die sehr strikte Zeitplanung war nicht immer zu unserem Vorteil, nichts desto trotz wurden wir aber immer herzlich begrüßt und verabschiedet. Vor unserem Transfer in die verschiedenen Hotels und Restaurants, alle einige Meilen voneinander getrennt, haben wir das Gesehene und das Erlebte auch umsetzen dürfen: Ente in den verschiedensten Zubereitungs-arten. Zubereitung für die Köche und den entsprechenden Service für mich. Obwohl der Unterricht vollständig auf Französisch durchgeführt wurde, habe ich alles sehr gut verstanden und konnte mich schnell in die französische Art und Weise einarbeiten. Es war spannend zu sehen, wie sie sich auf eine Situation vorbereiten. Sie schauen sich zuerst einmal die Anzahl der Gäste an, die Menüfolge mit korrespondierenden Getränken und fingen anschließend mit der Organisation an,

Sitzordnung auswählen, eindecken, mise en place am Gueridón vorbereiten usw. Ich habe für mich erkannt, wie wichtig es ist, in solch einem Metier den Bezug zur Praxis, in der "realen" Arbeitswelt, zu haben. Es schien mir alles sehr standardisiert und Sonderwünsche waren ein Stressfaktor für einige. Dem Stress und der Unerfahrenheit zum Trotz, wirkten alle sehr seriös und waren nett.

Die Servicemethoden und der Umgang mit dem Gast variieren stark zu den Standards in Deutschland. Das hat sich auch in den zwei folgenden Wochen bewahrheitet, als ich in einem Hotel und einem Restaurant, beide in Familienbesitz, arbeiten durfte. Die zwei gastronomischen Einrichtungen waren sehr individuell und voneinander grundverschieden.

Das Hotel „Eduard I“, "mignon" und gehoben, sehr persönlicher Service, da die Sitzkapazität auf 20 Personen beschränkt war. Klassisch französisch standen jeden Abend 2 Menüs zur Wahl, von 3 bis 5 Gängen konnte man auswählen. Dazu natürlich ein „Amuse bouche“ als kleine Aufmerksamkeit aus der Küche. Herrlich! Die Atmosphäre war einfach sehr elegant und bei allen Gästen sehr beliebt.

Die simplere, familiärere Atmosphäre des „Bistrot 2“ war auch von vielen Gästen, besonders aus dem Dorf, sehr geschätzt. Es war eines der am stärksten frequentierten Restaurants, obwohl die Touristensaison schon vorbei war. Alles konträr zum sehr bürgerlichen "Eduard I". Jedoch gehörten wechselnde Menüs und Amuses Bouches auch hier zum „Pflichtprogramm“. Sowie bei keinem der Restaurants am Tisch eine gute Flasche Wein gefehlt hat, oder zumindest ein Glas, sei es mittags oder abends - natürlich immer mit Wasser begleitet.

Unterschiede mit Deutschland haben sich schon sehr stark bemerkbar gemacht. Dies war ja auch der Sinn des Austausches. Nicht zwangsläufig etwas komplett Neues zu erlernen, aber die Unterschiede der verschiedenen Kulturen aufzuzeigen, sie zu respektieren und auch in der Realität im alltäglichen Leben umzusetzen. Jeden Tag habe ich etwas Neues entdeckt, und sie sicherlich auch von mir. Es war so, wie das Wort es schon impliziert: ein Austausch zwischen Gastronomen und Menschen verschiedener Kulturen.

Ich kann nur sagen, dass alle meine Erwartungen noch bei weitem übertroffen worden sind und ich noch heute gerne an diese Zeit zurück denke: An die mit dieser Reise gewonnenen Erfahrungen und die Begegnungen mit Menschen, die bereit waren, mich offen zu empfangen, und an einen kulturellen Austausch, der seinesgleichen sucht. Ich hatte die Möglichkeit, mit den Mitarbeitern unter dem gleichen Dach zu leben, was nicht immer einfach war, da man in einen alteingesessenen Bereich eintrat, der nach seinen eigenen Regeln funktioniert. Jedoch habe ich mich schnell daran gewöhnt und zum Schluss gefiel es mir vielleicht schon wieder zu gut. Ich bin glücklich, dass ich mich von allen mit positiven Beziehungen verabschieden konnte und halte es mir auch offen, meine zukünftigen Berufspläne im Ausland anzusiedeln.

Elisa