

Azubi-Austausch mit Bergerac
Ende Sept.- Mitte Oktober 2012
gefördert vom Deutsch-Französischen Sekretariat Saarbrücken (DFS /SFA)



Uns geht es gut vor dem Schloss Monbazillac!

13 hochmotivierte Azubis unseres OSZs auf Entdeckungstour im Périgord: Schloss Monbazillac mit dem gleichnamigen Dessertwein, auf dem Château La Brie dürfen wir uns durch die verschiedenen Rebsorten durchprobieren, unsere geplante Weinlese fällt im wahrsten Sinne des Wortes ins Wasser: nach dem Regen hängt zu viel Wasser zwischen den Trauben und die Trauben mit der Edelfäule brauchen noch ein paar Tage.



Kevin, Paul und Otto probieren vor Ort!

An unserer Partnerschule, dem Lycée Professionnel Jean Capelle kochen wir zusammen mit den frz. Azubis Entenbrust und foie gras, DIE Spezialität der Region schlechthin. Jean-Jacques bringt uns die passende Soße bei.



Auf dem Lande fertigen wir eine weitere Spezialität her: die Tourtière, deren Teig – wie beim Strudel - über den ganzen Tisch ausgezogen wird.

Einige Winzer arbeiten mit Saisonkräften aus Spanien, Portugal und Marokko, aber auch aus Polen, Estland oder Lettland, andere setzen für die Lese ihre Traktoren ein. Beim Trüffelbauer sind zu dieser Jahreszeit leider nur die Eichen- und Haselnussplantagen zu sehen, es geht erst im November bzw. Dezember so richtig los.

Fotos: Pohlit ©

