


Praktikum in dem Hotel **Le Vieux Logis**
in der Sterneküche von Vincent Arnould
in Trémolat



Wir sind in Bordeaux angekommen und haben unter anderem in Arcachon, Bergerac und Bordeaux schon in der ersten Woche sehr viel über die französische Küche gelernt. Durch Weinproben und den Besuch von Austernbänken hatten wir einen sehr guten Einblick in die Lebensweise und Gastronomie.

 Nach einer Woche habe ich mein Praktikum in Trémolat in dem Hotel "Les Vieux Logis" in der 2-Sterneküche von Vincent Arnould begonnen. Zunächst war ich sehr aufgeregt, wie mich die Leute dort aufnehmen würden und wie ich mit der Sprache zurechtkommen würd, doch ich wurde direkt gut aufgenommen und die Sprache habe ich dort schneller gelernt als ich erwartet hatte.



In Frankreich ist es üblich, im Teildienst zu arbeiten, was ich sehr angenehm fand, da immer sehr viele Leute in der Küche waren.



Die Ausbildung dort läuft anders ab als bei uns, da die Auszubildenden in Internaten leben und monatsweise in die Betriebe gehen, des Weiteren beginnen die meisten dort ihre Ausbildung sehr viel früher als hier in Deutschland.

Während meiner Zeit dort habe ich sehr viel mit regionalen Produkten und



Spezialitäten wie Walnüssen, Foie Gras, Ente und Austern gearbeitet. Für mich war es eine wirklich lehrreiche und beeindruckende Zeit dort, die Lebensweise, die Küche und das Leben dort.



ich bin sehr dankbar für die Chance daran teilgenommen zu haben, da ich nach meiner Ausbildung dort arbeiten werde. Ich kann nur jedem empfehlen, an einem Austausch wie diesem teilzunehmen, da die Franzosen sehr aufgeschlossen sind und man unglaublich viel für seinen Beruf und sein Leben mitnehmen kann. (Ich bin 19 Jahre alt und mache meine Ausbildung zur Köchin im The Ritz-Carlton Berlin.)

Claris L.



Fotos: <http://www.vieux-logis.com/fr/restaurant/restaurant-gastronomique.html>