

Azubi-Austausch mit Bergerac 2014

+ Praktikum

im Hotel-Restaurant „Les Glycines“ in Les Eyzies

Am 20. September haben wir uns morgens alle am Flughafen getroffen um über Amsterdam nach Bordeaux zu fliegen. Kennengelernt hatten wir uns jedoch schon ein halbes Jahr zuvor, als wir mit den Auszubildenden aus Frankreich einen gemeinsamen Kochabend hatten, sowie bei dem Französisch-Sprachkurs, den wir zwei Monate lang hatten. Nach einiger Verspätung sind wir in unserer ersten Unterkunft in Arca-chon angekommen, wo wir nach dem Abendessen den Abend gemeinsam am Strand verbracht haben und uns noch besser kennenlernen konnten. Die



nächsten Tage, sei es bei der Austernverkostung oder beim Besuch der Dune du Pilat, sind wir immer mehr zusammen gewachsen und es haben sich neue Freundschaften entwickelt. Am dritten Tag hatten wir unseren Empfang in der Partnerschule in Bergerac, wo wir für die nächsten drei Tage unterkamen. In Bergerac nahmen wir an einer Weinverkostung und an einer Stadtführung teil. Nach einem Abendessen, das wir Köche zubereitet hatten und wobei die Hotelfachleute den Service übernahmen, ging es am nächsten Tag in die Betriebe.

Ich würde die nächsten zwei Wochen im Les Glycines arbeiten, einem Hotel-Restaurant in Les Eyzies. Meine Unterkunft, wo ich zusammen mit anderen Angestellten des Hotels für die nächsten zwei Wochen gewohnt habe, war am anderen Ende des Dorfes.

Im Restaurant habe ich unter anderem gelernt, wie man Macarons herstellt. Hauptsächlich wurde ich aber auf dem Posten des Gardemanger eingesetzt, wo ich abends die Amuse-Bouche bzw. die Amuse Gueule sowie die Zwischengänge angerichtet habe. Zum Beispiel, für



die Gegend sehr bekannt, Foie Gras in Orangepulver und Mango-Orangen Eis oder Langusten mit Tomaten aus dem Garten und Büffelmozzarella.

Vormittags konnte ich ab und zu im Garten arbeiten, in dem ein Gärtner Gemüse nur für das Restaurant anpflanzt. Ich habe u. a. Tomaten, sowie weibliche und männliche Zucchini Blüten geerntet.

Ein ganz besonderes Ereignis in den zwei Wochen Praktikum war die Trüffelsuche, die mein Küchenchef für uns organisiert hat. Nachdem uns der Trüffelpfleger die wichtigsten Fakten über Trüffel mitgeteilt hatte, zum Beispiel unter welchen Bedingungen er wächst und die Sorten, sind wir mit seinen zwei Hunden in seine Plantage auf die Trüffelsuche gegangen. Als die Hunde Trüffel gerochen haben, haben wir vorsichtig ca. 10 cm tief gegraben und sind auf Sommertrüffel gestoßen.



Nach 14 Tagen wurden wir wieder abgeholt und zurück ins Internat nach Bergerac gebracht. Abends wurden wir von der Schule begrüßt und es wurde sich voneinander verabschiedet. Am nächsten Tag sind wir nach Bordeaux gefahren, wo wir gemeinsam lecker Mittagessen waren und uns die Stadt angeschaut haben. Am nächsten Morgen mussten wir dann Frankreich verlassen und sind wieder zurück in herbstliche Berlin geflogen.

Während meines Aufenthalts in Frankreich konnte ich nicht nur einen Einblick ins französische Arbeitsleben gewinnen und die französische Kultur erleben, sondern auch neue Freunde gewonnen.

Kevin.