



Praktikum bei Claude Darroze in Langon - 2014

Wir kamen an einem Donnerstagmittag in dem kleinen Örtchen Langon bei der lokalen Berühmtheit Claude Darroze an. Sein Ruf eilte ihm weit voraus, denn schon auf der Fahrt bekamen wir viel von seinem Haus zu hören. Wir wurden freudig in Empfang genommen, auch wenn alle sehr beschäftigt waren. Zunächst durften wir uns selbst die Zimmern zuteilen, zu unserer Überraschung hatten wir jeder ein eigenes Hotelzimmer zur Verfügung. Am Abend wurden wir zum Personalesen eingeladen, um uns vorzustellen und alle kennenzulernen. Das Küchen-Team war sehr klein und bestand nur aus vier festangestellten Köchen, einem Azubi und einem Praktikanten. Zu unserer Erleichterung war einer der Köche Engländer, dies war vor allem in den ersten Tagen sehr hilfreich.



Ein normaler Arbeitstag begann um 9 Uhr mit Kaffee und Zigarette, anschließend begann man mit dem Mise en Place für den Lunchservice, gegen 11 Uhr gab es dann erst einmal Mittagessen fürs gesamte Personal. Nach einem gemütlichen Beisammensitzen begann um 12 Uhr der Lunchservice. Gegen 15 Uhr bauten wir ab und machten die Küche sauber. Nun konnten wir bis um 18 Uhr machen, was wir wollten. Um 18 Uhr begannen wir mit dem Mise en Place für das Dinner und um 19 Uhr gab es wieder Personalesen. Um 20 Uhr begann der Service, welcher in der Regel bis 22 Uhr ging, an Wochenenden ging es natürlich länger. Selbstverständlich wurde danach wieder aufgeräumt und geputzt.

In den ersten Tagen liefen wir eigentlich nur mit, schauten allen über die Schulter und lernten die Küche kennen. Da wir außerhalb der Saison waren, war es recht ruhig in dem kleinen Hotel und wir hatten nicht allzu viel zu tun, so nahmen sich alle sehr viel Zeit, um uns alles zu erklären, zu zeigen und auf unsere Fragen einzugehen. Nach einigen Tagen wurde ich auf den Garde-manger-Posten eingearbeitet. Zu Beginn sollte ich nur helfen, doch nach und nach übernahm ich den Posten und durfte in den nächsten Tagen eigenverantwortlich arbeiten. Auf Grund mangelnder Französisch-Kenntnisse hatte mein Kollege leider nicht ganz so viel Glück und war deshalb mehr der Junge für alles.

Die Karte entsprach ganz dem, was man sich unter gehobener Küche in Frankreich vorstellt. Es gab kaum ein Gericht ohne Foie Gras, Austern oder Lobster, welche sowohl als Vorspeise als auch zum Hauptgang serviert wurden. Ich lernte viele neue Lebensmittel kennen und durfte auch mit allen mindestens einmal arbeiten. Jedes Rezept, nach dem ich fragte, durfte ich abschreiben und alle Vorgänge wurden mir genau erklärt.



Ich beobachtete, dass die französische Küche sehr viel mehr Wert auf den Eigengeschmack der Lebensmittel legt als auf das Würzen. Zudem wird jedes Gericht mit Butter verfeinert. Irritiert war ich über den Umgang mit Lebensmitteln und mit lebenden Tieren. Für die Brühe wurde stets neues Fleisch und neues Mirepoix aus dem Kühlhaus geholt. Auch die Ordnung und Sauberkeit wird in Frankreich ganz offensichtlich nicht so groß geschrieben wie bei uns.

Alles in allem war der gesamte Austausch ein voller Erfolg und eine Spitzengelegenheit, Kontakte zu knüpfen und Erfahrungen zu sammeln sowie neue Eindrücke zu gewinnen und sich inspirieren und motivieren zu lassen.

Das waren wohl die 3 schönsten Wochen meiner Ausbildung bis jetzt und ich werde jede Gelegenheit nutzen, einen Austausch wie diesen noch einmal mitzumachen.

Lukas W.

Unsere Fahrt:

Nach über einem halben Jahr Vorfreude war es nun endlich soweit, der Austausch nach Frankreich stand vor der Tür.

Die Anreise verlief trotz einiger kleiner Komplikationen harmonisch und so war es interessant, beim gemeinsamen Abendessen alle kennenzulernen. Die ersten Tage verbrachten wir in Arcachon, einer idyllischen Kleinstadt im Süden der französischen Atlantikküste.

Wir genossen die Gastfreundschaft eines Waisenhauses, welches für die ersten Tage unsere „Base“ sein sollte, von hier aus starteten wir unsere Ausflüge.

Ein Ausflug zu dem Austernbecken von Arcachon war sehr informativ. Nachdem wir einen kleinen Film über die Austernzucht sahen, durften wir die frischen Austern natürlich auch verkosten. Anschließend sahen wir uns bei einem gemütlichen Spaziergang entlang des Stegs die Gerätschaften sowie Netze und Körbe, die zur Austernzucht benötigt werden, an.

Am darauf folgenden Tag fuhren wir das gesamte Austernbecken einmal mit dem Boot ab und wir konnten uns einen Eindruck von der Größe der Beckens machen und sahen die Bilder aus dem Film nun noch einmal mit eigenen Augen.

Da wir auch einige Hofas unter uns hatten, kamen wir natürlich auch nicht darum herum, uns einige „châteaux“ anzusehen und einige Weine zu verkosten- Dies brachte uns in das berühmte und wunderschöne Örtchen St. Emilion.

Nach einem kurzen Aufenthalt von gerade einmal 3 Tagen mussten wir leider schon weiterziehen. Auf der Fahrt nach Bergerac kamen wir aber noch an der Pilat Düne vorbei: Mitten in der ansonsten flachen französischen Landschaft ragt ein riesiger Berg aus hellgelbem bis fast weißem Sand, zur Linken war so weit dass Auge reichte ein Dschungel aus saftig grünen Bäumen, während zur Rechten das dunkle Blau des Atlantiks zu sehen war.

In Bergerac wurden wir festlich empfangen, es gab zunächst einige Reden und Aufführungen, anschließend gab es Essen und Trinken für alle. Am nächsten Morgen hatten wir eine Führung durch die historische Altstadt, gefolgt von einer Weinverkostung im Maison de Vin. Nachdem wir nun so viel Wein verkostet hatten, kamen wir nicht drum herum, uns auch einmal einen Weinberg anzusehen sowie eine Kellerei zu besichtigen.

Besonders gefallen haben mir der Wochenmarkt mit den Ständen einheimischer Bauern, Bäcker und Metzger sowie die Châteaux um Bergerac herum. Kurz vor unserer Abreise hatten wir ein gemeinsames Abendessen mit alle Lehrern und Schülern, die an dem Austausch beteiligt waren. Es war sehr interessant, mit den französischen Schülern zu kochen und zu sehen, wie ihr Unterricht so abläuft. Alle Schüler schauen zunächst dem Lehrer zu, um anschließend alle dieselbe Aufgabe nachzumachen. Das Essen war sehr lecker und wir bekamen einen ersten Eindruck vom Arbeiten in einer französischen Küche. Am letzten Tag wurden wir unseren Hotels zugeteilt und erfuhren mit wem wir für die nächsten 2 Wochen zusammen arbeiten und wohnen sollten.