

## **Bergerac Austausch vom 15.09. bis 06.10.2018**

### **Praktikumsbericht von Mariam**

Nach einer wundervollen Woche in Bergerac und Arcachon, in der wir unter anderem sehen und erfahren durften, wie und wo Austern gezüchtet werden und auf der Dune du Pilat (größte Wanderdüne Europas) an der Atlantikküste bei Arcachon waren, ging es am 20.09.2018 in die Betriebe.

Angekommen im Hotel- und Restaurantbetrieb Château de Lalande, in dem Vanessa (Auszubildende Restaurantfach) und ich (Auszubildende Köchin) untergebracht waren, ging es direkt zum gemeinsamen Mittagessen mit dem Hausherrn, der gleichzeitig der Chefkoch ist und seiner Gattin, die in diesem 4-Sterne-Hotel die Hotelfachfrau ist. Nach einem lustigen Kennen lernen in französischer Sprache, begannen die beiden plötzlich fließend deutsch zu sprechen. Das hat uns sehr überrascht und amüsiert.

Um 18:00 Uhr begann meine erste Schicht. Ich durfte direkt mit kochen und wurde überall involviert. Da ich mir schnell Dinge merken kann, habe ich die nächsten Teller eigenständig anrichten dürfen. Am nächsten Tag habe ich einen Kuchen gebacken. Die trockenen Zutaten dafür, habe ich bereits in Berlin zusammengefügt. Der Chef war so begeistert, dass er sich mein Rezept aufgeschrieben und gleich für die neu angereisten Gäste nach gebacken hat.

Da das Praktikums hotel viele Kilometer von der Bushaltestelle und auch vom nächsten Supermarkt entfernt ist, waren wir auf den Fahrdienst von unseren betreuenden Lehrerinnen vom OSZ Gastgewerbe Frau Voigt und Frau Krolop angewiesen. Zusammen haben wir auch Jagoda und Valentina vom benachbarten Praktikumsbetrieb abgeholt. Bei einem Picknick mit Wurst und verschiedenen Käsesorten konnten wir die warme Sonne genießen und sind anschließend noch gemeinsam in den Supermarkt gefahren.

Außergewöhnlich für mich hier in Frankreich war, dass ich „geteilte Dienste“ hatte und in der Arbeitszeit die gemeinsamen Mittag- und Abendessen integriert waren.

Anfangs kochten wir gemeinsam dafür. Oft überließ der Chef mir dann die Verantwortung das Essen zu kochen. So machte ich zum Beispiel aus Speiseresten Puffer und Semmelknödel oder den von der Hausdame gewünschten „Kaiserschmarrn mit Birnen-Zimtkompott“ mit frisch gepflückten Birnen direkt aus dem Garten.

Beeindruckend fand ich, dass der Chef all seine Gerichte in Entenfett brät, da dieses Geschmacks- und für ihn auch Kostenneutral ist. Denn wenn er Enten Confit zubereitet, entsteht dabei sehr viel Entenfett. Er versucht immer ein Lebensmittel / Produkt bis auf das letzte zu verarbeiten.

Ich konnte in der Zeit im Château de Lalande unglaublich viel mitnehmen. Es war so eine aufregende und wundervolle Erfahrung. Mein Chef war wirklich lieb zu mir und war bereit alle meine Fragen zu beantworten. Er hat sich gerne Zeit genommen, um mir Neues beizubringen. Umgekehrt war er sehr interessiert an meinen Ideen und hat sich bei mir Inspirationen geholt. Das hat mich sehr stolz gemacht.

Ich danke allen, die mir diese Bildungsreise ermöglicht haben.

*Mariam*



**Bilder aus dem Praktikumsbetrieb Hotel- und Restaurantbetrieb Château de Lalande**

