

# Bericht zum Auslandspraktikum

Bergerac/Frankreich

vom 15.09.19 - 05.10.19

Im ersten Teil der ersten Woche, Land und Leute kennenlernen. Treffen der Gruppe an dem Flughafen in Tegel, von dort nach Paris, von Paris nach Bordeaux. Abholung durch die Bezugsperson: Herr Rypinski aus Bergerac, welcher an der dortigen Partnerschule „LP Jean Capelle“ im Fach Deutsch unterrichtet.

Mit dem Shuttle- Bus zum Motel in „Le Teich“, welches sich in der Nähe von Arcachon befindet. Am „Port de Larros“: Die Austernzucht im Meer kennengelernt: Die Larven an gekalkten Dachziegeln setzen, im flachen Wasser aufstellen, sobald die Schale dick genug bzw. die richtige Größe der Muscheln erreicht ist, die Ziegel aus dem Wasser entnehmen, die Austern abkratzen. In stählerne Säcke legen, diese an Holzpfählen im Meer binden. In regelmäßigen Abständen wenden, um ein gleichmäßiges Wachstum erreichen zu können, außerdem verhindert dies ein Verkleben der Muscheln. Verkostung von Austern in einen der zahlreichen Läden am Hafen. Zurück an der Herberge, auschecken. Mit dem Bus nach Bergerac fahren, erste kurze Unterbrechung an der „Dune du Pilat“, der größten Wanderdüne Europas, um diese besichtigen zu können, eine weitere in „Saint Emilion“, dortiger Besuch eines Weinkeller. Ankunft im Kyriad Hotel in Bergerac. In dem dortigen Weinanbaugebiet bei einem Winzer die Herstellung von Wein sowie die Pflege der Reben kennengelernt. Für Rose, den Saft der roten Beere erwärmen und anschließend auspressen. Im Gegensatz zum roten Wein, die Maische für zwei Wochen gären lassen, durch eine chemische Reaktion, wird der Saft der Traube durch den Farbstoff der Schale gerötet. Je nach Reifegrad der Traube, wird die Nährstoff- und Wasserzufuhr durch entfernen der Gräser zwischen den Rebreihen reguliert. Je nachdem welchen Boden der Wein (z.B. Lehm) hat bzw. wie die Trauben schmecken, (Einfluss: Sonneneinstrahlung, Nährstoff-, Wasserzufuhr) schmeckt auch der Wein jedes Jahr anders. Da dieser jedoch in jedem Jahr gleich schmecken soll, setzt der „Önologe“ verschiedene Weine zusammen um dieses Ziel zu erreichen.

Gemeinsames kochen mit den französischen Schülern des Austauschprogramm. Im ersten Gang: Suppe: Champignon Creme, pochiertes Ei, Chip aus Schinken. Hauptgang: Entenbrust, Orangensauce und Filets, Vichy Karotten, Püree aus Süßkartoffel und eines aus Karotte. Nachspeise: Käseauswahl, Johannisbeermarmelade. Dessert: Walnuss Kuchen, Mascarpone-, Buttercreme, karamellisierte Haselnuss, Schokosauce. Um uns, die Schüler besser miteinander vertraut zu machen, um sich gegenseitig besser kennen zu lernen, eine Rallye in Bergerac.

In Gruppen von zwei Deutschen und zwei Franzosen, Fragen zur Stadt beantworten und in beiden Sprachen verschiedene Vokabeln übersetzen.

Treffen vor der Schule: Verteilung unserer Gruppe auf die Partnerbetriebe durch die verfügbaren Lehrer. Ankunft am „Chateau la Fleunie“ einem Schloss aus dem 12. und dem 13. Jahrhundert, welches zu einem Hotel mit 34 Zimmern einem Wellnessbereich und einem Restaurant umgebaut wurde. Des Weiteren hat das Schloss ein Außenpool, mit angrenzenden Haus für diverse kleinere Feiern und einen Bankettsaal für die Größeren. Die Belegung in der Küche besteht aus dem Chef de Cuisine: Saucier, Entremetier und dem Souschef auf dem Gardemanger, einen Auszubildenden auf dem Pâtissier Posten, einem Commis de Cuisine für die Produktionsarbeiten und einer Aushilfe in der Spüle. Des Weiteren hat die Küche einen Kühlraum für das Gemüse (legume) und einen für das Mise en place von allen vier Posten, in dem ebenfalls das rohe unverarbeitete Fleisch sowie der Fisch gelagert werden. Außerdem einen Froster für Produkte wie Backwaren, Eis vom Pâtissier oder das Mitarbeiteressen.

Der Teildienst beginnt um 9 Uhr und endet zur Mittagspause um 14.30 Uhr, am Abend beginnt dieser um 17.30 Uhr und endet um 22 Uhr. Wenn ein freier Tag genommen werden möchten, diese mit dem Chef absprechen, der Dienstplan wird dann individuell angepasst.

Für eine Hochzeit von 81 Personen, Verrines und Kanapees vorbereiten. Verrine: Eine Guacamole herstellen: Das Fruchtfleisch mit Limettensaft und Zesten im Thermomix pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese mit einem Löffel (cuillère) abfüllen und mit gehackter, geräucherter Entenbrust (magret de canard) garnieren. Eine weitere Verrine ist aus Tomatensalsa, welche mit Affila Kresse dekoriert ist. Die dritte ist Ratatouille mit Flusskrebs, Blutampfer. Für die Kanapees Weißbrot in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, dieses mit einem Ring und einem rechteckigen Rahmen (ausstechen) in Form bringen, bei 180 Grad Celsius für 5 Minuten backen. Passend zugeschnittene Cantaloupe Melone und gerolltem Schinken (Jambon) mit einem kleinen Holzspieß auf die runden Brotscheiben stecken, mit Kräuteröl beträufeln. Auf den zweiten Runden, einen Punkt mit Kräuterquark dressieren, mit Erbsen Kresse dekorieren. Die rechteckigen Scheiben, dünn mit dem Kräuterquark bestreichen, darauf ein Blatt Chicoree, darauf Linsensalat und Dill. Die Verrines und die Kanapees auf Servierplatten positionieren. In einem Kühlauto, einem umgebauten VW Sprinter welcher vor dem Schloss, nahe des Küchen Ausgang geparkt wurde, bis zur Veranstaltung zwischenlagern. Für die Live Kochstationen, welche auf einer Wiese vor dem Schloss aufgebaut werden, Spieße mit Jakobsmuscheln (Coquille Saint- Jacques), Röstzwiebeln, Gänsestopfleber (Foie Gras) und Baguette vorbereiten. Die Muscheln putzen, mit Paprika und Zwiebel auf Holzspießen stecken, mit Olivenöl Salz und Pfeffer marinieren. An der ersten Live- Station, auf einer Gasplatte scharf anbraten und den Gästen übergeben. Die Adern an der Gänsestopfleber ziehen (putzen), Terrinenformen mit Klarsichtfolie auslegen, darin die Leber pressen, an der

Oberfläche mit der überlappenden Folie abdecken eine Platte aus Holz drauf legen, auf dieses ein Gewicht, wodurch der Druck auf die Foie Gras erhalten bleibt. Bei 80 Grad Celsius für eine Stunde pochieren. Diese im Kühlschrank kaltstellen, sobald die Terrine vollständig erkaltet ist, auf ein Brett stürzen und die Folie entfernen. Den Riegel halbieren, dann der Länge nach vierteln. Das Baguette an der Aufschnittmaschine schneiden, im Ofen backen, in einem Korb bereitlegen. Die roten Zwiebeln in Julienne schneiden, anschwitzen mit Rotwein ablöschen, im eigenen Saft einkochen lassen, zum Schluss unter ständigem rühren leicht anrösten. An der zweiten Live Station: Die Brotscheiben mit den Röstzwiebeln bestreichen, nebenbei von den Vierteln der Terrine feine Scheiben herunter schneiden, diese darauf legen. In kleinen Schalen, oder auf großen Tellern zur Selbstbedienung bereitlegen.

„a la carte“ Geschäft: Beschreibung und Herstellung der gängigsten Gerichte, in der Vorspeise dem Hauptgang und dem Dessert.

Ein Gericht aus der Vorspeise ist das Schnitzel aus der Gänsestopfleber mit einer Aprikosentarte (Escalope de foie gras, tatin d'abricot, jus de fraises). Die Gänsestopfleber putzen wie oben beschrieben, diagonal in kleine Scheiben tranchieren, vor dem Service in einer heißen Pfanne goldbraun braten, vor dem anrichten unter dem Salamander erhitzen. Tarte: Getrocknete Aprikosen für einen Tag im Wasserbad einweichen, einen Teil davon pürieren und anschließend passieren (keine weiteren Komponenten), den Tarteboden welcher vorgefertigt ist, ausstechen, kalt stellen. Eine Silikon- Formmatte mit Trennfett einsprühen, darin die Aprikosen fest reinlegen, darauf einen kleinen Löffel des Püree, wiederum darauf den Tarteboden, welcher an den Seiten mit einer Gabel in Richtung der Aprikosen gedrückt wird. Bei 180 Grad Celsius für zehn Minuten backen, auskühlen lassen. Von unten aus der Matte entnehmen, in einer Box platzieren, im Kühlschrank (frigo) bereitlegen und bei Bestellung, im Ofen für fünf Minuten erhitzen. Das Schnitzel, die Tarte und eine halbierte Erdbeere kreisförmig anrichten, mit Erdbeer- Jus nappieren, mit Kerbel garnieren.

Eines der gängigsten Hauptgang Gerichte ist die Perlhuhnroulade an einer Portweinjus mit einem Püree aus Sellerie (Ballotine de pintade, farcie au foie gras, purée de céleri, jus de porto). Die Schenkel vom Perlhuhn auslösen, mittig auf diesen ein Batonnet von der Foie Gras Terrine einsetzen. In Folie einrollen und bei 80 Grad Celsius für 40 Minuten Sous- vide garen. Auf einem Brett anschneiden, beide Teile auf den Teller setzen, mit der Schnittfläche nach oben. Das Püree aus einem Dressierbeutel in kreisenden Bewegungen parallel zu der Roulade setzen. Blanchierte Zuckerschoten, Bohnen und Romanesco in der Pfanne erhitzen, in das Püree stecken, außerdem Kräuter wie Dill und Kerbel sowie Scheiben vom Radieschen und Julienne vom lila Rettich. Die Soße über das Fleisch nappieren. Ein weiteres der gängigsten Gerichte ist die Confierte Ente an einer reduzierten Jus mit einem Püree aus Maronen (Emiette de confit de canard aux cèpes en croûte de pomme de terre, mousseline de marrons et jus réduit). Für dieses Gericht:

Entenkeulen im eigenen Fett confieren, bis zu dem Zeitpunkt, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt. Zu der gezupften Ente kommen Steinpilze, welche vorher grob zerhackt und angebraten wurden. Von großen festkochenden Kartoffeln die Schale entfernen, danach an einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Diese kurz frittieren, damit sie vor der Weiterverarbeitung flexibler sind (keine Bräunung). Auf ein Brett, einen Ring mit einem Durchmesser von acht und einer Höhe von einem Zentimeter positionieren, über diesen Folie ziehen und eindrücken, ein Teil der Folie soll über die Kante des Ring stehen. Die Scheiben (Kartoffel) von der Mitte aus, sternförmig auslegen, über den Ring überlappen lassen. Die Entenmasse in diesen geben, mit der Kartoffel bedecken, anschließend mit der überlappenden Folie verschließen, in der Kühlung bereitlegen. Bei Bestellung: Die Ente aus der Folie auspacken, bei 180 Grad Celsius für zehn Minuten goldbraun backen. Anrichten: Mittig auf den Teller positionieren, darauf die Bohnen die weiter oben beschrieben sind. Um die Bulette, acht Punkte des Maronenpüree dressieren, an der Seite der Ente die Soße angießen, in das Püree, halbierte Scheiben vom Radieschen stecken, mit Kerbel und Petersilie garnieren.

Das gängigste Dessert ist ein Sable (Keks) mit einer Kaffee Creme Brulee, Schokoladen Mousse und kandierte Orange (Sable, creme brulee café, mousse chocolat ivoire, orange confit et fruits de saison, glace au lait d'amande douce). Den Keks aus Mehl, Butter, Eigelb, Zucker und Backpulver herstellen. Den Teig mit einem Löffel in gleichgroße Ringe geben, glattstreichen, bei 180 Grad Celsius goldbraun backen, auskühlen lassen, aus dem Ring entfernen. Die Masse für die Creme Brulee aus Eigelb, Sahne, Milch, Zucker, Gelatine und Kaffee Aroma anrühren. Eine Silikon- Formmatte (flach) mit Trennfett einsprühen, dort die flüssige Masse hineingeben, bei 98 Grad Celsius im Ofen stocken lassen, aus diesen entnehmen, erkalten lassen. Durch die hinzugefügte Gelatine wird die Creme Brulee beim entnehmen aus der Form nicht beschädigt. Für die Mousse: Sahne aufschlagen und weiße Schokolade schmelzen, die Schokolade lauwarm temperieren lassen, in die Sahne unterheben. Anrichten: Auf den Sable die Creme Brulee, darauf Punkte der Mousse dressieren, mit Beeren und der kandierten Orange dekorieren, Mandeleis an die Seite, Puderzucker über das Dessert streuen. Am Ende der ersten Schicht (am Nachmittag), sowie am Ende des Tages, die Küche reinigen. Die Arbeitsflächen, die Schränke und die Schubladen mit Reinigungsmittel putzen, anschließend mit Desinfektionsmittel besprühen und trocken wischen. Den Boden großzügig mit einer Mischung aus Seife und Wasser begießen, diesen schrubben, anschließend abziehen und zum Schluss mit Tüchern trocken wischen. Aus den Abflüssen, welche sich im Boden befinden, die Siebe entnehmen, leeren und reinigen. Den Abfluss mit einer Brause spülen, den Korb zurücksetzen, den Deckel welcher vorher entfernt wurde, aufsetzen.

Nach zwei Wochen Praktikum, Abholung durch die Lehrer. Der Treffpunkt in Bergerac, von dort mit dem Zug nach Bordeaux, in einem Flugzeug über Paris zurück nach Berlin.

Abschließend ist zu sagen, dass die Zeit in Frankreich mir viel Neues gezeigt hat und ich viel lernen konnte: Von der Zubereitung der Gerichte, der Arbeitsweise und der Einstellung (Mitarbeiter) gegenüber den Arbeitgeber in meinem Praktikumsbetrieb, sowie von den Hygiene Standards welche abweichend zu den in Deutschland sind.

Das Praktikum fand außerhalb der Saison statt, daher ziehe ich in Erwägung nach meiner baldig endenden Ausbildung erneut in Frankreich in einer eventuell hochwertigeren Küche zu arbeiten, in der mehr Wert auf Regionalität und Handarbeit (weniger Convenience Food) gelegt wird.

Autor: Bernd Schröder, Schüler an der Brillat- Savarin- Schule Berlin und Auszubildender bis Januar 2020 im Ritz Carlton Berlin.

Datum: 06.10.2019

Das "Chateau la Fleunie"





Der Ballsaal



Vorspeise: Foie Gras



Hauptgang: Perlhuhnroulade



Dessert: Sable, Creme Brulee

