

Praktikumsbericht: Frankreich / Bergerac

Die Reise startete ~~am 14.11.~~ Samstagmorgen, am 16.11.19, vom Flughafen Berlin Tegel und führte mit einem zweistündigen Zwischenaufenthalt in Paris nach Bordeaux und anschließend mit dem Bus in eine Jugendherberge nahe Arcachon. Die erste Speise und der erste Rotwein warteten bereits auf uns. Es gab Rocher und einen Rotwein aus der Region Lecher, Lecher. Der Aufenthalt konnte also beginnen. Nach dem Essen ging es mit dem Bus nach Arcachon und es folgte ein Verdauungsspaziergang an der Strandpromenade. Schon war der erste Tag vorbei.

Am nächsten Tag ging es wieder nach Arcachon und uns wurde gezeigt, wie vor Ort Austern gezüchtet werden, mit anschließender Austernverkostung und dazu gehörigem Weißwein. Es war nicht mal 12 Uhr zu diesem Zeitpunkt. C'est la vie würde ich sagen.

Am Nachmittag ging es mit dem Boot raus aufs "Bassin d'Arcachon", wo wir die Austernzucht von nahem betrachten konnten. Danach genossen wir die Zeit am Strand und in Arcachon.

Am nächsten Tag ging es zur "Dune du Pilat", der größten Waddendüne Europas, ~~und~~ wo wir alle samt etwas Fröhspost getrieben haben. Einmal hoch und runter ist aber auch genug. Danach ging es in ein Auteam ~~und~~ für eine Besichtigung und einer Rotweinverkostung. Im Keller lagen Weine aus dem 17.

Jahrhundert, also falls der Dispo wieder überzogen ist, dann wissen sie wohin. Von dort ging es zum Abendessen in unsere Anstaltsschule "Jean Cappelle".

und ab ins Hotel.

Der nächste Morgen ging ähnlich an, wie die letzten Tage verliefen. Ab zum nächsten ~~Château~~ Weinbauern, die Felder berichtigen und wie der Wein hergestellt wird, mit anschließender Verkostung vom Moubazilliac Süßwein des "Château la Brie". Das war die perfekte Voraussetzung, um mit den Französischen Schülern in der Schule ~~ein~~ ein 3-Gang-Menü für die Lehrer und uns zu haben. Auf dem Speiseplan stand Pilzcremesuppe, Entenbrustfilet und Nussdorle. Am letzten Tag vor unserem eigentlichen Praktikum, haben wir eine Stultredly mit den Franzosen gemacht und was den Markt von Bergerac angeht. Auf dem es unendlich Köstlichkeiten gab. Mit diesen Köstlichkeiten veranstalteten wir ein Picknick ~~and~~ der Dordogne... Tres magnifique! Am Abend gab es das gemeinsame Abschlusssmenü in der L'Ouletteria und am Donnerstagmorgen ging es in die Betriebe. Ich hatte es zum Glück nicht weit, da mein Betrieb im Herzen von Bergerac lag.

"La table du Marche" hieß das Restaurant und der Küchenchef war Stephan. Meine Arbeitszeiten waren von 9-14³⁰/15³⁰ und von 19-22³⁰/23³⁰.

Das Restaurant war Sonntags und Montags geschlossen.

~~Die A~~ Da es gab zwei weitere Köche zwei Kellerküchen und eine Spülküche. Das Restaurant war sehr klein (Innenbereich ca. 25 Plätze, Außenbereich ca. 12), weshalb die Produktion sehr überschaubar war.

Es wurde von 9-11.30 produziert. Bis 12 gab es Mitarbeiteressen und ab 12 war Lunchtime.

Nach dem Lunch wurde die Küche gereinigt, und man hatte Freizeit bis zum Abenddienst. Meistens wurde am Morgen direkt für den ganzen Tag produziert, falls jedoch mit einer Exklusivveranstaltung geplant war, wurde am Abend noch etwas produziert.

Der Service fing ab 19 Uhr an und bis 21³⁰ haben wir Tische angenommen. Anschließend wurde wieder die Küche gereinigt. ~~Meine Aufgabe~~ Im Service war ich „die rechte Hand“ vom Küchenchef. Ich durfte beim anrichten helfen, Speisen zubereiten, Speisen platzieren und falls die Zeit war, habe ich in der kalten Küche mitgeholfen. Ich musste auf Eigeninitiative alles erfragen und mir meine Aufgaben selbst suchen. Auf Anfrage hat er mir auch einige seiner Rezepte versendet. Das Lunchmenü hat er jede Woche neu geschrieben und Gruppen haben auch eigenständige Menüs bekommen. Stephan ist ein sehr erfahrener, guter Koch, der schon in Sterneläden in Paris gearbeitet hat und es war sehr interessant an seiner Seite zu arbeiten.

In den zwei Wochen, die ich bei ihm gearbeitet habe, konnte ich sehr viel mitnehmen und viele Unterschiede erkennen zu deutschen und französischen Betrieben, sowie kleiner und größeren Restaurants, bezüglich Struktur, Arbeitsablauf, Hierarchie. Ich bin dankbar für die Erfahrung, das Wissen und die kulturellen Unterschiede, die mir vermittelt wurden. Die 2 Wochen vergingen wie im Flug und schon haben wir uns alle in Bergerac wieder getroffen.

Es gab noch ein gemeinsames Abendessen in der Schule, als kleines Dankeschön und um uns von den Franzosen zu verabschieden. Anschließend sind wir ins "Le Vin Quatre" gegangen, was kulinarisch gesehen das beste Erlebnis der ganzen Reise war.

Am nächsten Tag ging es am Morgen nach Bordeaux, in unser Hostel, von dort ins Weinmuseum und am Abend ^{gab es} ein gemeinsames Abschlussessen, da es der letzte Abend unserer Reise war.

Am nächsten Morgen wurden die Koffer gepackt und die Reise zurück ^{nach Berlin} über Paris, ~~was~~ wurde angetreten. Ein wundervoller, erlebnisreicher Trip war vorbei und ich bin dankbar und glücklich, dass ich mich für diese Reise entschieden habe.
Au Revoir!