

Praktikumsbericht

Henry Wiedermann

-

Eine Woche Kultur- und Bildungsprogramm in Bergerac und Umgebung mit anschließendem zweiwöchigen Praktikum im Perigord Noir, Frankreich.

Die Reise startete für unsere 15-köpfige Gruppe am BER, von wo wir über Amsterdam nach Bordeaux flogen. Wir kamen ca. um 00:30 Uhr am Flughafen Bordeaux an und begaben uns dann auf den Weg zu einer Jugendherberge im Stadtzentrum wo wir für eine Nacht untergebracht waren. Früh um 08:00 ging es am nächsten morgen für uns direkt weiter mit dem Zug nach Bergerac wo uns der französische Austauschlehrer bereits mit ein paar der Austauschschüler willkommen hieß. Mit einem Reisebus, welcher uns die kommenden Tage zu verschiedenen Attraktionen und Aktivitäten kutschieren sollte, wurden wir zu unserem Hotel in einem Außenbezirk von Bergerac gefahren. Wir waren aufgeteilt in zweier Zimmer, inklusive Frühstück, Mittagessen und Abendessen außerhalb des Hotels, untergebracht und versorgt. Das tägliche Programm zur Erkundung der Region, kulturell wie auch landschaftlich, startete täglich rund um 9 Uhr. Fast jeden Tag hatten wir mindestens zwei Programmpunkte, meist inklusive gastronomischem Zusammenhang, für die wir eine oder mehrere Stunden reisten. Finanziert durch ProTandem, besuchten wir ein Weingut mit Chateau(Schloss), welches auf die Herstellung von Monbazillac (Süßwein) spezialisiert ist. Wir bekamen eine Führung durch das angeschlossene Weinmuseum, uns wurde das einzigartige Herstellungsverfahren des Monbazillac erklärt, bei dem die Trauben durch einen Pilz befallen werden welcher ihnen das Wasser entzieht und somit den Zuckergehalt des fertigen Weines steigert. Wir durften Trauben unterschiedlicher Reifegrade von den Rebstöcken probieren und haben anschließend nach einer kleinen Besichtigung des Chateaus den fertigen Wein verkosten dürfen.



Wir hatten jeden Tag auch Programm freie Zeit, in der wir die Gegend selbständig erkunden konnten und so einen guten Eindruck bekamen. Ein anderer Tagesausflug war die Reise nach Arcachon am Atlantik, wo wir eine Austernfarm besuchten. Auch hier bekamen wir eine Führung durch das dazugehörige Museum. Der Guide erklärte uns die Geschichte der Auster als Rohstoff, dessen Kultivierung und die verschiedenen Techniken des Züchtens von Austern. Anschließend bekamen wir auch hier in einem kleinen Bistrot am Wasser die Chance frische Austern zu verkosten. Danach ging es für uns zur Dune du Pilat, einer riesigen Sanddüne am Atlantik, wo wir ein von den Lehrern organisiertes Picknick hatten und dann die Zeit am Atlantik bei ca. 26 Grad genutzt haben.



Auch den Rest der ersten Woche hatten wir jeden Tag Programm, eine Bootstour auf der Dordogne, Ein Besuch des eindrucksvollen Wochenmarktes von Bergerac wo die Produzenten der Region ihre Ware präsentieren und verkaufen. Außerdem kochten wir ein 3-Gänge Menü zusammen mit den französischen Austauschschülern, welches von den Servicekräften serviert und von uns allen zusammen mit den Lehrern verspeist wurde.

Zur zweiten Woche unseres dreiwöchigen Aufenthaltes begaben wir uns, in den Paaren in denen wir einem Betrieb im Perigord zugeordnet waren, auf den Weg zu diesem. Ich war zusammen mit Antonio einem kleinen Familiengeführten Hotel namens „Le Cygne“ zugeteilt. Ich arbeitete meiner Ausbildung gerecht werdend natürlich in der Küche und Antonio im Service. Die Arbeitszeiten waren im Teildienst organisiert, so arbeitete ich von 10 bis 14 Uhr und dann nochmal von 17 bis 21 Uhr. Ich wurde komplett in die Produktion sowie in den Service eingebunden und bekam alle Abläufe in der Küche mit. Sonntags hatten wir den ganzen Tag frei sowie Montag und Mittwoch bis 17 Uhr, absolvierten also nur den Abendservice. Ich produzierte von Creme Brulee Foie Gras, Kürbissuppe, Wildschweinterrine über Maronenfondant, Ganache, pochierte Birne alles was die Karte zu bieten hatte. Uns wurden drei Mahlzeiten am Tag gestellt und wir konnten uns frei im Hotel bewegen. Untergebracht waren wir für die zwei Wochen in einem Hotelzimmer im ersten Stock, mit eigenem Bad und Blick ins Dorfzentrum. Das kleine Dorf im Perigord Noir wo sich das Hotel befindet nennt sich „Le Bugue“ und ist durch seine überwiegend historische Architektur und der Lage an dem Fluss „Vezere“ ein Ziel für Wander-, Golf- und Kulturtourismus. An unseren freien Tagen gaben wir uns Mühe die Region kennen zu lernen, wie die Leute leben, was sie gerne machen und vor allem was sie essen und trinken. Wir trafen uns mit Mitschülern und gingen zu einem Rugby Spiel, wir gingen gut essen und machten eine Kayak-Tour auf der Vezere. Die Reise insgesamt inklusive des Praktikums war eine gelungene Erfahrung, das erste mal außerhalb seines Betriebes in Berlin in einer Küche zu stehen, sich ein Bild von dem Leben in der Region zu machen und alleine oder besser gesagt zu zweit in einem fremden Land klarzukommen, sich zu integrieren und zu organisieren hat mir viel gegeben. Diese Erfahrung zu machen kann ich nur weiter empfehlen.

