

## **Berichte von der Fahrt nach Paris im Mai 2008**

### **Madeleine Spezialitäten von Christian G.**

Die Place de la Madeleine, ein Steinwurf vom Place de la Concorde entfernt, wirkt auf den ersten Blick, genau wie alle anderen Plätze von Paris. Eine Kirche im Zentrum und um diese herum der Lärm des Verkehrs. Doch hier findet man im Gegensatz zu den anderen Plätzen ein Meer an Delikatessengeschäften. Anders ausgedrückt: Der Place de la Madeleine ist ein Muss für alle Feinschmecker und die, die es werden wollen, mit entsprechend dickem Portemonnaie. Man findet dort einfach alles, wonach das Herz begehrt. Angefangen von kleinen petit fours, über feinstes sushi und Kaviar (Kilopreis satte 7000 €), bis hin zu den edelsten Weinen, aber auch Tee, Käse, Austern, Schokolade, und so weiter und so weiter.

Allen Geschäften voran ist das Fauchon Paris, das mit zwei separaten Geschäften zugegen ist. Vor dem einen (5-Sterne-Imbiss) lädt die Terrasse – mit passend gekleidetem Kellner, der einem sogar die Wagentür öffnet – zu einem kurzen Pauschen ein und beim zweiten Geschäft lockt einfach die Tatsache, dass man sich dort auf drei Ebenen (Ladenfläche und Weinkeller) ausgebreitet hat und man ausgiebig stöbern und einkaufen kann. Aber die anderen Geschäfte sind natürlich auch nicht zu verachten.

### **Von Ananas bis Zucchini von Anna B.**

Den Duft von Fisch und Fleisch bereits um 6 h morgens an uns habend, betraten wir nun einen Halle, in der niemand wegschauen musste, da sich andererseits sein Magen umdrehen würde. Wir besuchten eine Halle gefüllt mit Obst und Gemüse. Natürlich war auch hier Vorsicht geboten, wir sollten die Händler nicht bei ihrer Arbeit stören, es wäre auch kein nettes Ereignis, würde einer von uns unter einen Gabelstapler geraten. So liefen alle offenen Auges durch die riesigen, gekühlten Hallen, in denen man auf so einige von der Natur hervorgerufene kräftige Farben stieß. So bunt, dass da nicht nur die Natur im Spiel sein konnte. Wäre es nämlich so, könnte man auch noch intensiveren Duft wahrnehmen und dies blieb uns bis auf den Knoblauch, der wunderbar als wilder Knoblauch präsentiert wurde, und die prallen Erdbeeren, leider vergönnt. Die Vielfalt war beeindruckend. Dennoch dominierten natürlich mitteleuropäische Erzeugnisse. Die Farbenvielfalt sollte in der bevorstehenden Halle durch traumhafte Blumen überboten werden. Alles in Allem waren es die Massen an Ware, die uns alle sehr beeindruckten, obwohl unsere weißen Kittel und Hübchen auch nicht ohne waren.

### **Hotel CONCORDE La Fayette von Anne B.**

Im Rahmen unserer Bildungsreise nach Paris absolvierte ich ein 2-tägiges Praktikum in der Patisserie des Hotels Concorde La Fayette. Ich war erstaunt über die immense Größe der Küche und deprimiert über die Vielzahl der anfallenden monotonen Arbeiten – so gab es in der Großküche beispielsweise einen „Koch“, der seine komplette Arbeitszeit damit verbrachte, diverse Früchte zu schälen und zu schneiden. Als Praktikantin kümmerte ich mich um die Vollendung von Macarons, füllte Desserts für diverse Bankett-Veranstaltungen ab, produzierte Fruchtetartes und gewann mittels Aufbaus des Dessertbuffets im Restaurant auch einen Einblick in jenes Geschäft. Zu meiner großen Freude ließen mich die pâtisseries abschließend im Schreiben mit Kuvertüre üben.

Alles in allem bin ich glücklich über die hier gesammelten Erfahrungen und die zahlreich gesichteten kulinarischen Meisterwerke – so möchte ich unseren Besuch bei Fauchon an der Madeleine nicht missen.

### **3 Tage im Jules Verne von Ulrike H.**

Allein die grandiose Aussicht ist den Aufwand wert – mitunter viertelstündigem Warten auf den Personalfahrstuhl und eine ratternde Fahrt mit dem altertümlichen Gerät nach oben. Das Restaurant – eine Enklave von klassischem Luxus, umgeben von ordentlich polierten, meterlangen Fensterscheiben, hinter denen einem Paris zu Füßen liegt. Nahezu alle anwesenden Mitarbeiter sind männlich – bis auf zwei Damen am Empfang – und werden die folgenden drei Tage damit verbringen, mich zu fragen, ob ich schon vergeben bin und sich gegenseitig (scherzweise?) anbieten. Die Arbeitsatmosphäre ist trotz aller professionellen Korrektheit gelöst, beinahe freundschaftlich. Ich werde sehr herzlich in diesen „Männerbund“ aufgenommen und fühle mich mehr als wohl. Die Arbeitsweise und den Umgang mit den Gästen kann man fast nicht beschreiben – diese Professionalität muss man gesehen haben! Jeder Handgriff ist bestens getimt und alle arbeiten Hand in Hand und wirklich miteinander. Selbst wenn etwas nicht 100 % klappt – was so gut wie nie vorkommt – wird genauso positiv freundlich weitergemacht, mit dem Vertrauen, dass derjenige es das nächste Mal schon schafft. Ein wirklich tolles Arbeitsumfeld. Der Abschied fiel mir wirklich außerordentlich schwer und ich kann mir sehr gut vorstellen, hierher zurückzukommen – und zwar nicht nur für 3 Tage.

### **Bateaux Mouches von Antje D.**

Bonjour, Mesdames et Messieurs, Je m'appelle Antje, je viens d'Allemagne et j'habite à Erkner. Ich berichte über die „Sight-Seeing“-Schiffahrt mit den Bateaux Mouches auf der Seine. Sie fand am Donnerstag Abend statt. Aufgrund der günstigen Startzeit konnten wir Paris im Hellen und im Dunklen sehen. Die Informationen wurden in mehreren Sprachen wiedergegeben, aber die Lautstärke reichte nicht immer aus, um alles zu verstehen. Man hat viele wichtige und bekannte Gebäude gesehen und es gab jeweils ausreichend Informationen dazu. Einige Punkte der Fahrt waren z.B.: Place de la Concorde, Notre-Dame, Tour Eiffel und vieles mehr. Die Stimmung auf dem Boot war sehr locker und lustig, die Fahrt hätte länger sein können.