

## **Deutsch-Französischer Lehrlingsaustausch 2017**

### **3-wöchiger Auslandsaufenthalt in Bordeaux**

#### **Nathalie Fritsch, Auszubildende zur Konditorin (3.Lehrjahr)**

Es war für mich bereits das zweite Mal, dass ich am Deutsch-Französischen Austausch mit Bordeaux teilnahm, vor zwei Jahren allerdings noch als Auszubildende im Bäckerhandwerk. Es freute mich riesig, dass ich nun als Konditorlehrling auch noch einmal mit durfte.

Der grobe Ablauf des Aufenthalts war mir durchaus bekannt, doch gab es auch vieles Neues für mich, es war natürlich eine neue Gruppe mit der ich da drei Wochen zusammenleben musste, die meisten von ihnen kannte ich vorher überhaupt nicht, die Unterkunft war diesmal eine andere und natürlich war ich diesmal auch in einem anderen Betrieb.

So vereisten wir Anfang Februar als Gruppe mit dem Zug von Frankfurt nach Bordeaux. Auf der Hinfahrt hatten wir in Paris einen Zwischenstopp von ca. 3,5 Stunden, in denen wir zwar Bahnhof wechseln mussten, was mit unseren großen Koffern und den in Paris mangelhaften Rolltreppen nicht gerade eine Freude war, aber noch ausreichend Zeit blieb, sodass ich mit zwei weiteren Teilnehmerinnen einen kurzen Abstecher zum Eiffelturm machen konnte.



In Bordeaux angekommen wurden wir herzlich von Adeline Laplaud, der Organisatorin des Austauschs von der Handwerkskammer in Bordeaux, begrüßt, die ich auch noch von meinem vorherigen Austausch kannte. Sie versorgte uns sofort mit Tickets für die öffentlichen Verkehrsmittel als auch mit dem sehr großzügig berechneten Verpflegungsgeld für die drei Wochen. Am Bahnhof lernten wir auch unsere Sprachbegleiterin für die drei Wochen kennen und machten uns dann gemeinsam mit ihr und Adeline auf zum Hotel. Dort wurden wir mit noch weiterem Infomaterial versorgt, bis wir dann endlich unsere Zimmer beziehen konnten.

Das Zimmer teilte ich mit zwei weiteren Konditorinnen aus dem 2.Lehrjahr. Wir hatten das größte Zimmer, wodurch wir abends oft gut besucht waren. Zeitweise besaßen wir drei Tische, mindestens doppelt so viele Stühle und bei dem Geschirr hatten wir ohnehin den Überblick verloren. Wenn ihr

das so lest werdet ihr festgestellt haben, dass wir uns im Hotel selbst versorgt haben, unsere Zimmer waren wie kleine Apartments. Das einzig lästige war, dass wir fast täglich an der Rezeption nach Spülmaschinentabs, Müllbeuteln oder Toilettenpapier nachfragen mussten, weil sie immer nur eins von jedem rausrücken wollten, wenn sie denn überhaupt noch etwas da hatten.

Durch das gesellige Beisammensein, herrschte abends aber immer gute Stimmung. Oft hat jedes Zimmer für sich gekocht und getroffen haben wir uns dann aber in unserem Zimmer um gemeinsam zu essen und sich über den Tag auszutauschen. Wir haben auch eine Überraschungsgeburtstagsfeier organisiert oder Teilnehmer verabschiedet die schon früher abreisen mussten.

In der ersten Woche waren wir in der Berufsschule in Bordeaux, mit der Tram waren es gut 45 Minuten bis dorthin. Am ersten Tag lernten wir die Franzosen kennen, die dann auch nach Deutschland kommen und hatten zusammen mit ihnen einen Sprachkurs, auch um sich gegenseitig besser kennen zu lernen, auch wenn man nicht automatisch einen dieser Franzosen dann in seinem Betrieb hatte. Das war bei mir nicht ganz der Fall, ich lernte Léonie kennen, die in meinem Betrieb in Frankreich war, die dann aber nicht in meinem Betrieb in Deutschland kommt. So finde ich, ist es in dem Sinn kein klassischer Austausch wie man ihn noch aus Schulzeiten kennt, sondern eher, würde ich sagen, ein Kulturaustausch.

Am nächsten Tag durfte ich bereits das erste Mal meinen Betrieb kennenlernen. Adeline nahm mich morgens gleich von der Schule aus mit und ich konnte einen kurzen Blick in den Betrieb werfen und ein paar Worte mit dem Chef austauschen, sodass zumindest das Wichtigste abgeklärt war für die nächste Woche, wie etwa, wann ich anfangen soll, wie ich reinkomme, ... Ein paar Fragen hatte ich allerdings vergessen, z.B. bezüglich der Arbeitskleidung oder wie lange ich arbeiten würde. Da ließ ich mich dann in meiner ersten Arbeitswoche überraschen.

Nach dieser eigentlich kurzen Besichtigung, eigentlich, da wir grade zur Stoßzeit unterwegs waren und somit für ein paar Kilometer ewig gebraucht haben, sind wir zurück zur Schule. An dem Tag hatte ich Sprachkurs, diesmal allerdings ohne die Franzosen. Und eigentlich total sinnlos für mich als Halbfranzösin. Aber gut, ich konnte mich auch so beschäftigen und half somit dabei ein Lexikon mit Fachwörtern der Konditorei/Bäckerei für die anderen Teilnehmer zu erstellen. Der Sprachunterricht wurde generell sehr abwechslungsreich gestaltet, sodass ich auch bei Spielen gerne mitgemacht habe.

Am dritten Tag ging es dann endlich in den Praxisunterricht. Wir wurden in eine französische Konditorenklasse voll integriert. So stellten wir Croissants und eine Karamellmoussetorte her. Generell war die Lehrerin begeistert über unser fachliches Niveau.



Am vierten Tag hatten wir wieder Sprachkurs und am fünften und letzten Tag in der Berufsschule, waren wir in der Backstube, diesmal allerdings ohne französische Schüler, was den Lehrer allerdings, glaube ich, sogar noch ermutigt hat uns möglichst viel zeigen zu wollen. Wir stellten wieder Croissants her, diesmal allerdings auch zweifarbige, Brioches in verschiedenen Formen und Baguette, was für mich als gelernte Bäckerin natürlich auch sehr interessant war. Dazu muss man auch noch sagen, dass wir alle von uns hergestellten Produkte mitnehmen durften,

wodurch wir tagelang versorgt waren, nicht nur einmal gab es Armen Ritter oder Kaffee und Kuchen.



Samstags war eigentlich eine Stadtführung geplant, aber da bei der Organisation etwas falsch gelaufen ist, wurde diese auf den Sonntag verschoben. So hatten wir den ganzen Tag für uns.

Sonntag Morgen war dann wie gesagt die Stadtführung, auf Englisch, zwei Stunden lang zu Fuß durch Bordeaux. Außerdem hatten wir uns unabhängig vom offiziellen Programm, einen Ausflug nach Saint-Émilion organisiert. Adeline hat uns diese mittelalterliche Stadt, 30 Minuten mit dem Zug entfernt, empfohlen. Die Stadt ist auch sehr bekannt für seine Weingüter. Wenn man am Bahnhof ankommt, ist man erst mitten im scheinbar Nirgendwo, aber mir kamen sofort Urlaubsgefühle auf, dann läuft man ca. 15 Minuten bis nach Saint-Émilion, die wie ein Touristenmagnet ist. Überall gibt es Wein zu kaufen und alte, sehenswürdige Gebäude sind über die ganze Stadt verteilt, die sich über mehrere Höhenlagen erstreckt.



Für mich fing es im Betrieb erst dienstags an, ich war in der Pâtisserie Dorin, die montags Ruhetag hatte. Am ersten Morgen war ich um 4:45 Uhr da um noch genug Zeit zum umziehen zu haben, aber das sahen die Franzosen sehr locker, die meisten kamen wirklich erst um 5, dann wenn sie anfangen sollten zu arbeiten.

Vorteilhaft war natürlich dass ich so gut französisch beherrsche, ich wurde gleich voll mit einbezogen und wurde praktisch wie die französischen Auszubildenden behandelt. Morgens füllte ich meistens als erstes die Macarons auf. Dann durfte ich entweder verschiedene Sorten Tartes,

Éclairs oder Millefeuilles fertig machen. Der Schwerpunkt lag hier wirklich beim Fertigstellen, da ich meistens nur eine auf Vorrat hergestellte Creme aus dem Kühlhaus nahm, diese in vorgebackene Mürbeteigartelletts füllte, teilweise kurz gebacken und dann glasiert/ausdekoriert habe. Typisch für Frankreich kam auf jedes einzelne Produkt ein kleines Schokoplättchen mit dem Namen der Pâtisserie drauf. Noch eine Besonderheit war, dass von jeder Tarte/Schnitte nur ca. drei Stück jeden Tag fertiggestellt wurden und dass die Franzosen eine viel gemütlichere Arbeitsart haben. Im Vergleich zu Deutschland wurde viel weniger produziert pro Tag.

Hatten wir erst einmal alles für den Laden fertiggestellt, wurden andere Sachen auf Vorrat hergestellt, ich durfte u.a. Tuilles, Macarons, Savarins, Eis, ... herstellen. Sie hatten eine Liste der Sachen die hergestellt werden mussten, schafften wir es an dem Tag aber zeitlich nicht, war es auch nicht schlimm es erst am (über-)nächsten zu machen.

Ab ca. 12 Uhr wurde angefangen zu putzen, wobei da auch nicht so sauber wie ich es aus Deutschland kenne, sondern nur das Geschirr, die Oberflächen und der Boden wurden geputzt, die Maschinen z.B. nicht extra.

Mit dem Team kam ich sehr gut klar, sie hatten einen Backstubenleiter, einen Bäcker, drei Konditorlehrlinge und noch Praktikanten. Mit dem Chef konnte ich keinen wirklichen Kontakt aufbauen, Adeline hatte mich zwar schon vorgewarnt, dass er ein eher introvertierter, zurückhaltender Typ sei, trotzdem fühlte ich mich nicht so recht willkommen von ihm.

Was mich allerdings sehr freute, war, dass ich immer wieder über meine fachlichen Kompetenzen gelobt wurde, die anscheinend besser waren als bei ihren eigenen Auszubildenden.



Am zweiten Wochenende sind wir samstags zur Dune du Pilat gefahren, der größten Wanderdüne Europas. Von Bordeaux aus sind wir ca. eine Stunde nach Arcachon gefahren, waren dort kurz am Strand bevor es dann mit dem Bus weiter zur Düne ging. Ich war dann zwar schon zum vierten Mal dort, aber ich finde sie immer noch so beeindruckend. Und anstrengend ist es auch immer wieder.



Den Sonntag hatten wir für uns, mit einer kleinen Gruppe waren wir auf verschiedenen Märkten und sind auf den Tour Pey-Berland hoch, von dem aus man eine schöne Sicht über Bordeaux hat.



Die ersten zwei Wochen habe ich meine freie Zeit viel mit Shopping verbracht, was sich in Bordeaux auch sehr gut anbietet (→ längste Einkaufsmeile Europas), aber ich wollte auch noch anderes unternehmen. So bin ich mit dem Bus zum Parc de Majolan gefahren, der außerhalb des Zentrums liegt und den ich wirklich nur empfehlen kann, dort gibt es beeindruckende Grotten. Außerdem war ich mit dem Bus auf der anderen Uferseite Bordeaux's unterwegs und im Parc Bordelais in dem es ein paar, in Frankreich heimische, Tiere gibt.



Dreimal waren wir auch in einem Kino, das uns die Sprachlehrerin in der ersten Woche empfohlen hatte und das in einer ehemaligen Kirche liegt. Alle Filme laufen dort in Originalsprache, englisch für die wir uns entschieden hatten, mit französischem Untertitel.

Donnerstags wurden wir von der Handwerkskammer Bordeaux noch zum Abschiedsessen eingeladen, an dem wir auch unsere Teilnahmebestätigung sowie ein Backbuch erhielten.

Samstag Morgen ging es dann mit unseren, in der Zwischenzeit noch schwerer gewordenen, Koffern zurück nach Frankfurt.

Einen Auslandsaufenthalt kann ich nur jedem empfehlen, auch wenn ich jetzt fachlich nicht so viel lernen konnte, war es einfach mal schön eine andere Arbeitsart und -einstellung kennen zu lernen. Ich nutze hiermit auch die Gelegenheit um mich noch einmal beim Team in Bordeaux zu bedanken, insbesondere Adeline. Aber mein Dank geht natürlich auch an die Handwerkskammer Frankfurt Rhein-Main und das Deutsch-Französische Sekretariat für die Organisation, Unterstützung und Förderung die diesen Austausch überhaupt möglich gemacht haben.