

Erasmus Erfahrungsbericht

Hi, ich bin Anna, 23 Jahre und Konditorin. Im Jahr nach meiner Gesellenprüfung hatte ich die Möglichkeit, mehrere Erasmus-Praktika in Wien und Brüssel zu absolvieren.

Mein erstes Praktikum führte mich nach Wien. Eine wunderschöne Stadt, in der es neben der Arbeit auch viel zu entdecken gibt. Natürlich gibt es kulturelle und sprachliche Unterschiede zu Deutschland, aber im Großen und Ganzen fühlte es sich sehr vertraut an. Ich arbeitete zunächst in der französischen Patisserie **PARÉMI**. Besonders spannend waren für mich die französischen Backwaren, die ich aus meiner Ausbildung in Deutschland noch nicht kannte. Positiv überrascht war ich auch vom internationalen Team. Dadurch hatte ich die Gelegenheit, mit Menschen aus ganz unterschiedlichen Ländern zusammenzuarbeiten und oft Englisch zu sprechen. Ich konnte eigenständig arbeiten, aber auch regelmäßig Neues lernen. Nach zwei Monaten fiel mir der Abschied wirklich schwer.

Ich blieb jedoch in Wien und begann ein weiteres Praktikum. Leider musste der Betrieb nach anderthalb Monaten Praktikum Insolvenz anmelden, weshalb ich dort frühzeitig aufhören musste. Das war zunächst enttäuschend, gleichzeitig aber auch eine der spannendsten Erfahrungen des Jahres. Wie oft erlebt man so etwas schon hautnah? Erasmus zeigt eben nicht nur die Sonnenseiten, sondern auch, dass Dinge manchmal anders laufen als geplant. Für mich bedeutete das: so schnell wie möglich ein neues Praktikum zu finden, um meinen Wien-Aufenthalt wie geplant fortzuführen.

Durch die Empfehlung einer Kollegin konnte ich direkt bei der **Kurkonditorei Oberlaa** anfangen - einer großen, klassischen Konditorei mit rund 50 Mitarbeitenden in der Produktion. Ich war sehr dankbar, so schnell dort einsteigen zu können, und beeindruckt von den eingespielten Abläufen und der Produktvielfalt. Ganz unerwartet lernte ich so noch einmal eine ganz andere Seite von Wien kennen.

Nach diesen fünf lehrreichen Monaten zog es mich zunächst kurz zurück in die Heimat, bevor mein nächstes Praktikum in Brüssel begann. Da ich mich sehr für veganes Backen interessiere, stieß ich auf die Patisserie **Pépité by Pierre de Almeida**. Von Februar bis Mai war ich Teil eines kleinen, leidenschaftlichen Teams, das von Offenheit und Humor geprägt ist.

In Brüssel spricht man französisch. Eine Sprache, die ich so gar nicht beherrsche. Umso begeisterter war ich, wie offen das Team war, mit mir Englisch zu sprechen und wie viel Mühe sie sich gegeben haben, mir die unterschiedlichsten Aufgaben bestmöglich zu erklären. Natürlich gab es auch Sprachhindernisse, aber genau das hat es irgendwie besonders gemacht. Ich habe gelernt, dass man etwas nicht perfekt können muss, um es zu machen. Eine Kollegin dort war anfangs sehr zurückhaltend und meinte, sie spreche nicht gut Englisch. Die gleiche Kollegin hat mir nach wenigen Wochen in ihrer Freizeit aber auch andere Patisseries in der Stadt und den besten Ort für belgische Pommes gezeigt. Die anfängliche Schüchternheit wurde zu einer guten Freundschaft, wo Sprachbarrieren zum Teil unseres Humors wurden. Da ich ja selber kein französisch spreche und mir auch sehr schwer tat die Worte zu merken und vor allem richtig auszusprechen, habe ich mich umso mehr über jedes englische Wort und Übersetzung gefreut. Sprache vereint. Aber nicht nur

Sprache, auch Leidenschaft, Humor, Beruf und das Gefühl von Gemeinschaft. Das habe ich dort sehr stark gespürt. Die Belgier, die ich kennengelernt habe, waren alle sehr offen und hatten viel Humor. Auch das Land an sich, dadurch dass es so klein ist und eine gute Bahnverbindung hat, konnte ich gut erkunden. Belgien ist für mich wie eine Mischung aus den Niederlanden und Frankreich. Die Backkultur, sehr französisch, die Mentalität aber ganz anders. Ich habe mich also sehr wohlfühlt.

Zurück zu meinem Praktikum dort: Die Patisserie ist rein pflanzlich und dementsprechend eine ganz andere Herangehensweise an die Produkte in Bezug auf Rohstoffe und Techniken. Dieses Praktikum hat mir gelernt offener zu denken, klassische Vorgehensweisen zu hinterfragen und kreativ zu werden. Hierzu ein Beispiel aus meinem Berufsalltag: Meine Kollegin hat eine größere Menge an Pekannüssen ausversehen im Ofen verbrennen lassen. Pech schwarz. Ich übertreibe nicht, die Nüsse waren bereit für den Mülleimer. Passiert, gehört dazu. Mein Chef hat sich natürlich nicht gefreut, ist aber sehr ruhig geblieben. Ein paar Tage später durften alle im Team ein neues Tiramisu Törtchen probieren. (Mein Chef war voller Kreativität und es gab fast jede Woche ein neues Produkt. Es war nie ein Tag wie der andere.) Das Törtchen hatte einen intensiven Geschmack, unfassbar gut. Nach der Verkostung erzählte er uns: „Ich habe die verbrannten Pekannüsse nicht weggeschmissen, sondern zu einem Praliné (Paste aus Nüssen und Karamell) weiterverarbeitet und in das Törtchen eingebaut.“ Ich war baff. Es hat niemand heraus geschmeckt - im Gegenteil, es war so ein besonderer Geschmack, den wir alle mochten. Eins von vielen Beispielen. Zitat von meinem Chef Pierre: "Waste is a lack of creativity."

Nach vier Monaten intensivem Praktikum in einem so besonderen Team fiel mir der Abschied dementsprechend schwer. Aber wie glücklich ich mich schätzen kann, dass ich so eine gute Zeit hatte, dass ich gar nicht gehen wollte.

Mein Fazit:

Dieses Jahr war für mich unfassbar prägend. Ich habe in kürzester Zeit sehr unterschiedliche Erfahrungen sammeln dürfen - fachlich wie persönlich. Ich habe meinen Horizont erweitert, gelernt, mich in neue Teams einzufügen, offener zu werden und selbstständiger meiner Leidenschaft zu folgen. Sprachlich habe ich Selbstvertrauen gewonnen und französische Fachbegriffe dazugelernt. Dank der Erasmus-Förderung hatte ich die Freiheit, in den Betrieben viel auszuprobieren und verschiedene Bereiche kennenzulernen.

Videos zu meinen Praktika gibt es auf meiner Instagram-Seite: [@bake.inspirations](https://www.instagram.com/bake.inspirations)