



Churros mit Schokolade

Erasmus+ Praktikum in Spanien, Vigo

AUSBILDUNGSBERUF: BÄCKERIN

Frederike | Abschlussbericht | Juli 2023

In der Backstube

Hallihallo und Hola,

ich bin Frederike, 24 Jahre alt, seit Januar 2023 Bäckerin und berichte euch hier über das Erasmus+ Praktikum in der Bäckerei „la molienda“ in Vigo. Vigo liegt in Nordspanien am Meer, ist eine Stadt mit ca. 200 000 Einwohnern und hat viele schöne sehenswürdige Orte.

Meine Mentorin in Vigo war Ina Blisse. Sie hat die Bäckerei „la molienda“ für mich ausgesucht. Am ersten Tag haben wir uns bei einem gemütlichen Frühstück kennengelernt. Dann hat Ina mich beim Chef und bei meinen Kollegen vorgestellt und nachmittags hatte ich den Tag frei für mich zur Verfügung. Um eine Wohnmöglichkeit und um die Hin- und Rückreise habe ich mich selber gekümmert. Ich habe bei Airbnb ein schönes Zimmer gefunden bei einer galizischen Familie, die mich sehr herzlich in Ihre Wohngemeinschaft aufgenommen haben.

Während den 4 Wochen Praktikum, habe ich bei der Herstellung von Barras(Baguette), verschiedenen anderen Broten, Empanadillas und Empandas mitgearbeitet. In der letzten Woche konnte ich in der Konditorei mit arbeiten.

"La molienda" hat einen Stern für sehr gutes Brot gewonnen und wird von Flavio(gelernter Bäcker, arbeitet auch als Verkäufer) und seiner Frau Lucy (Verkäuferin) geführt. Beide stammen ursprünglich aus Brasilien. Meine Kollegen waren Hamid, Marokkaner, Mary, Manuel und Gaby Venezuelaner/in, Jaqueline aus Brasilianerin und Roberto aus Vigo. Sie bilden ein cooles Team, können aber leider wenig englisch. Mit Zeichensprache/Mimik und meinen Sprachkenntnissen in Portugiesisch und Spanisch kam ich meistens gut zurecht. Verstehen konnte ich fast alles, nur mit dem Sprechen hatte ich anfangs noch etwas Probleme, zum Ende fiel mir das Sprechen schon leichter und Gaby, die im Verkauf arbeitet, kann gut englisch. Manchmal kamen auch Kollegen, die Waren geliefert haben, und wenn sie englisch konnten, haben sie versucht mir auf englisch zu erklären, was gesagt wurde. Das ist eines der Beispiele, wie freundlich und herzlich die meisten Menschen hier in Vigo sind.

Jetzt möchte ich euch das Galizische Brot vorstellen. Das Galizische Brot "pan gallego" hat verschiedene Formen. Es gibt „Bollo“ ,ein rundes unregelmäßiges Brot, das „Barra“, ein länglich geformtes Baguette mit einer hohen Teigausbeute von 100, also ein sehr weicher Teig, die „Rosca“, ein rund geformtes Brot mit einem Loch in der Mitte und die „Moletta de Santiago“, bei dem vorm Backen nach der Gare ein kleines Teigstück vom Brot nach oben gezogen wird und eingedreht wird. Nach dem Backen, sieht das Brot einem Hut mit einer Bommel ähnlich. Alle Brote werden bei „la molienda“ mit Weizensauerteig und einer kleinen Zugabe von Hefe gebacken. Es gibt noch ein Maisbrot, ein 100%iges Roggenbrot und ein Brot, dass wie eine Ähre geformt wird, dass ich schon aus meinem Praktikum in Bordeaux kannte. Dafür wird mit einer Schere in ein „Barra“ geschnitten und die Teigstücke nach links und rechts von der Mitte gelegt.

Außerdem habe ich gelernt wie man den Rand einer Empanada und von den Empanadillas, unterschiedlich gefüllte fritierte oder gebackene Teigtaschen flechtet. Das ist die gleiche Technik. Ich habe ein bisschen gebraucht, bis ich es gut konnte, aber jetzt muss ich noch weiter üben, bis es gleichmäßig wird. Es gibt ein Gebäck, das sieht aus wie eine Blume und nennt sich Flora de mantequilla, auf deutsch Butterblume. In der letzten Woche habe ich in der Konditorei bei Roberto und Flavio mitgearbeitet. Ich konnte eine Buttercremefüllung herstellen, Gebäck mit Butterfüllung/Sahne füllen, bei den Kuchen mithelfen, Gebäcke mit Schokolade glasieren. Interessant fand ich, dass für den Glanz der Gebäcke Bier mit Wasser gemischt verwendet wird.

Bilder von Gebäcken:



1. Flores de mantequilla



2. Empanadilla



3. Schwarzwälder Kirschtorte



4. Empanada



5. Kuchen



6. Moletta de Santiago, Barra



7. Kuchen



8. Croissant



9. Aufarbeitung der Barras



10. Barras

FREIZEIT

In meiner Freizeit bin ich mit dem Boot auf die Cie Inseln gefahren, die unter Naturschutz stehen und die spanischen Karibikinseln genannt werden. Die Natur und das Meer sind super schön dort. Es gibt auf der Insel sehr viele bunte Echsen.

Mit dem Bus bin ich zum Playa de Samil gefahren, um im Meer zu baden und Sonne zu tanken.

Mit einer Kollegin, die Konditormeisterin ist, und auch Erasmus+ in Vigo macht und ein paar Erasmus Studenten haben ich in Cangas, einem Küstenort in der Nähe von Vigo Beachvolleyball gespielt.

Von der Wallburg O Castro, einer großen Parkanlage, hat man eine der besten Aussichten auf die Bucht, das Meer und die Cie Inseln.

Noch ein schöner Aussichtspunkt ist am Olivenbaum, der das Wahrzeichen von Vigo ist.

Zwischen Altstadt und Neustadt steht die Sirene, die ihr auf dem ersten Bild sehen könnt.

Und wenn man gerne wandert, kann man zum Aussichtspunkt Monte da Guia wandern.

Im Stadtviertel O Calvario, in dem ich wohnte, fand Ende Juni ein Straßenfest statt. Dort ist eine Tanzgruppe aufgetreten, die den traditionellen Tanz aus Galizien aufgeführt hat. Ein rhythmischer Paartanz, der mit Dudelsack und Tamburin begleitet wird.

Am 23. Juni wird St Juan gefeiert. Zum Fest werden am Playa de Samil Feuer entzündet, in denen man seine Wünsche verbrennen kann. Außerdem soll man 8-mal übers Feuer springen und im Meer baden, um seine Seele rein zu waschen. Mir war es etwas zu kalt für diesen Brauch :)

So das wars von mir aus Vigo. Ich hoffe ich konnte euch ein bisschen inspirieren und informieren.

Zum Schluss nochmal einen herzlichen Dank an alle, die dieses Praktikum möglich gemacht haben.

Tschüss und Chao Rike

Bilder von meiner Freizeit:



1. Sirene



2. Cie Inseln



3. Eidechse



4. Cie Inseln



5. Olivenbaum



6. St Juan



7. Playa de Samil



8. Monte da Guia



9. Zitronenbaum



10. Wanderweg am Fluss



11. eins der Grafittis