

Mein Name ist Luka Tuntsch, ich bin 22 Jahre alt. Meine Ausbildung zum Koch habe ich im A Casa di Tomilaia in Frankfurt absolviert, einem gehobenen italienischen Restaurant in Sachsenhausen, und diese im Sommer 2021 abgeschlossen.

Im Anschluss war ich über das Erasmus Programm 2 Monate in Amsterdam, um dort ein Praktikum im Restaurant 212 (<https://212.amsterdam/en/>) zu machen.

Über einen Vortrag des Hessischen Bildungsverbands in der Berufsschule hatte ich von der Möglichkeit eines Erasmus Praktikums im europäischen Ausland erfahren.

Frau Ricarda Diehl war dort meine Ansprechpartnerin, sie half mir bei der Planung und Organisation des Praktikums.

Meinen Praktikumsplatz und eine Unterkunft vor Ort habe ich mir selber organisiert. Hinsichtlich des Praktikumsbetriebs bin ich schnell im Restaurant 212 fündig geworden, auf das ich im Vorjahr bei einer Amsterdam-Reise aufmerksam geworden war. Ich war dort essen, und das Konzept hat mich neugierig gemacht.



Das Restaurant 212 wurde im Jahr 2018 eröffnet, erhielt im Folgejahr den ersten Stern und 2021 folgte nun der 2. Das Restaurant serviert gehobene französische Küche mit einem Fokus auf lokalen Produkten. Eine Besonderheit des Restaurants ist der Aufbau und das Ambiente, die Gäste sitzen an einer langen Bar um die offene Küche, können den Köchen so jederzeit auf die Finger schauen und werden von diesen auch bedient. Dies macht den Besuch zu einem echten Erlebnis, sowohl für die Gäste als auch die Köche.

Mein Ansprechpartner im 212 war stets offen für Fragen, sehr zuvorkommend und hilfsbereit. Die Wohnungssuche lief eher schleppend, es hat mehrere hundert Anfragen und Versuche gebraucht, bis ich 3 Wochen vor Anreise endlich Erfolg hatte.

Die weitere Organisation und Planung seitens des Hessischen Bildungsverbands hingegen lief unbeschwert und überraschend einfach ab, vor allem durch die tolle Unterstützung von Frau Diehl.

Ich besuchte den Praktikumsbetrieb einige Wochen vor Praktikumsstart einmal, und konnte bereits dabei meinen Ansprechpartner Julius Nuiten persönlich kennenlernen. Er gab mir nähere Informationen zum Arbeitsalltag sowie eine Führung im Restaurant.

Ich hatte von Beginn an die Möglichkeit, mein Praktikum in zwei Betrieben zu absolvieren: einerseits im eben genannten Restaurant 212 und zum anderen in einer Seafood Bar in den Amsterdamer Foodhallen.

Einige Tage vor Praktikumsstart zog ich mit der Hilfe meines Vaters in meine Unterkunft in Amsterdam ein. Ich wohnte bei einer Familie am Rande des Stadtzentrums zur Untermiete.

Für den Moment war es ideal, da die Wohnung und das Zimmer bereits eingerichtet waren und ich täglich - wie fast jeder Amsterdamer - mit dem Fahrrad zur Arbeit fahren konnte.

Pünktlich zum 01.09 startete mein Praktikum morgens um 10 Uhr. In schwarzer Kochkleidung stellte ich mich allen vor, und half direkt beim Verräumen der gelieferten Ware. So lernte ich das Lager und die Organisation kennen. Daraufhin unterstützte ich direkt bei Mise en Place auf dem Roti Posten, was u.a. das Zerlegen und Verarbeiten von Hummern und das Rollen von Gnocchi beinhaltete.

Die Kollegen waren alle sehr gesprächsbereit, und versuchten es sogar mit einigen Worten deutsch, was die Stimmung direkt auflockerte und entspannte.

Kurz darauf ging der Mittagsservice los, und ich half beim Anrichten und Servieren der Speisen.

Gegen halb 4 kam einer meiner neuen Kollegen auf mich zu und fragte, ob ich mich ums Personalesen kümmern könne. Er drückte mir ein paar Sorten Gemüse und ein Kilo Pasta in die Hand, und sagte "falls du noch was brauchst kannst du dich im Lager bedienen".

Ich machte eine schnelle einfache Pasta und das Essen für die Kollegen stand pünktlich um 17 Uhr bereit. Am großen Esstisch wechselten alle direkt auf Englisch und waren von Beginn an enorm freundlich. Im Abendservice und in den folgenden Tagen half ich, wie schon Mittags, meist beim Anrichten und Servieren.

Das darauffolgende Wochenende arbeitete ich das erste Mal in den Foodhallen, auch dort waren die Kollegen super freundlich und machten jeden Arbeitstag zu einer Freude.

Dort gingen am Wochenende mindestens 300 Austern sowie andere Streetfoodsnaacks aus dem Meer über die Theke. Meine Aufgaben waren das Öffnen der Austern, die Zubereitungen anderer Snacks sowie das Bedienen der Kunden.

In den darauffolgenden Wochen wurde viel Wert darauf gelegt, mir alle Posten des Restaurants näher zu bringen, was dafür sorgte, dass ich stetig neue Eindrücke sammelte und in kurzer Zeit vieles lernen konnte. Dazu zählten natürlich auch nervige Aufgaben wie das Puhlen von Nordseekrabben und Flusskrebse, oder das Überprüfen von Krebsfleisch auf Schalenreste. Aber das gehört natürlich auch dazu...

Zudem wurde ich sehr gerne beim Vorbereiten von Ravioli und Gnocchi eingesetzt, da ich in meinem Lehrbetrieb schon



einige Erfahrung in der Zubereitung italienischer Speisen sammeln konnte.

Was mir insbesondere gefallen hat war das Arbeiten mit äußerst hochwertigen Produkten, wie die genannten Meeresfrüchte, Tauben aus Frankreich und wilden Wolfsbarsch.

Außerdem faszinierten mich das erstklassige Niveau, auf dem dort gekocht wird, 2 Michelin Sterne sowie 17,5 Punkte im Gault Millau sprechen für sich.

Abschließend kann ich nur ein großes Dankeschön sagen, an Frau Ricarda Diehl für die tatkräftige Unterstützung und an das Restaurant 212 für diese besondere Möglichkeit. Und sicher kann man behaupten, dass ich das Vertrauen mit guten Leistungen bis heute zurückzahlen konnte. Das eröffnete mir die Möglichkeit, über das Praktikum hinaus im Betrieb, beziehungsweise im benachbarten Restaurant de Juwelier, zu bleiben, das den selben Eigentümern gehört und seit diesem Sommer die Amsterdamer Gastronomie-Szene ergänzt. Bis heute macht mir die Arbeit enormen Spaß, und ich fühle mich und meine Arbeit sehr wertgeschätzt - wodurch ich auch gewillt bin, mich jeden Tag aufs Neue von meiner besten Seite zu zeigen. Ich kann jedem frisch ausgebildeten Koch nur wärmstens ans Herz legen, eine Chance wie diese zu ergreifen, denn es ist verblüffend einfach im europäischen Ausland zu arbeiten, es bieten sich tolle Möglichkeiten und man nimmt Erfahrungen mit, die einem ein Leben lang bleiben.

