

## Esskultur vom Aperitif bis zum Café

Durch Projektwochen in Frankreich Lust auf Auslandserfahrungen bekommen



Azubis aus Angoulême zurück: Bei einem Besuch der Partner-Berufsschule in Angoulême posieren die Auszubildenden mit Kochmützen (von links): Martin Limburg, Marcel Krone, Karina Kumarova, Julia Kunz, Bettina Martens und Christine Opitz.

**Hildesheim** (bar). Sie haben Selbstbewusstsein und Erfahrung gewonnen, sie fühlen sich in ihrer Berufswahl bestätigt und in dem Wunsch, später im Ausland zu arbeiten. Denn dass sie das schaffen, das haben sechs Auszubildende aus der Gastronomie während eines fünfwöchigen Aufenthaltes in Frankreich erfahren.

Mit dem Projekt „Europa wächst zusammen“, gefördert durch das EU-Programm „Leonardo da Vinci Mobilität“, hat die Walter-Gropius-Schule die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute oder Köche zu Arbeitgebern in der Umgebung von Angoulême geschickt. Wieder zu Hause haben Marcel Krone, Julia Kunz, Martin Limburg, Karina Kumarova, Bettina Martens und Christine Opitz eine Präsentation erstellt, um den Daheimgebliebenen von ihren Erfahrungen zu berichten, weiteren Auszubildenden Lust auf den Austausch zu machen und bei Arbeitgebern für die Aktion zu werben.

Denn die Chefs müssen für das Projekt bereit sein, fünf Wochen auf ihre Auszubildenden zu verzichten. Was sich lohnt, findet zumindest Christian Schmedt vom Hotel Osterberg. Richtig stolz sei er auf seine zwei Auszubildenden: „Sie sind erwachsener geworden.“

Spannend fanden die jungen Leute die andere Esskultur, der sie in den hochklassigen Häusern begegnet sind: Da ließen

sich Gäste Stunden Zeit für ihr mehrgängiges Menü. Ohne auf das Geld zu sehen, kosteten sie den Genuss aus vom Aperitif bis zum Café. Da wurde großer Wert auf Dekoration und Qualität gelegt, absolut alles frisch zubereitet. Da wurden Weine für mehrere Hundert oder gar Tausend Euro pro Flasche serviert und die Bügelfalten in den Tischtüchern angefeuchtet und geglättet.

Sie seien nicht wie Praktikanten mit Hilfsarbeiten abgefertigt worden, sondern hätten echten Einblick in die Arbeitsabläufe bekommen, freuen sich die Auszubildenden. Sie lernten Schneckeneintopf und Froschschenkel kennen und unzählige Käsesorten und verständigten sich auf Englisch, Deutsch, Französisch und mit Händen und Füßen. Sie seien überall herzlich aufgenommen worden, und da sei es auch nicht so wichtig, dass die Unterkünfte höflich ausgedrückt „spartanisch“ ausfielen. Ihr Fazit trotzdem: „Super, das alles mitgemacht zu haben.“

Der Projektantrag für das nächste Jahr sei schon in Arbeit, versichert Projektleiter Rafael Meyer. Die Walter-Gropius-Schule habe mit der Berufsschule St. Joseph L'Amandier in Angoulême eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet und könne nun auch Kontakt zu deren Partnerschulen in anderen Ländern aufnehmen.