

## Erfahrungsbericht meines Koch-Auslandspraktikums in Österreich im Rahmen des Erasmus-Stipendiums

Kurz nach dem Ende meiner Kochausbildung durfte ich ein Erasmus+Stipendium wahrnehmen und somit ein 3-wöchiges Praktikum in Österreich, in der Küche eines sehr gehobenen Hotels, absolvieren. Da ich weiß, dass viele zukünftige Stipendiaten diesen Bericht lesen werden, möchte ich ihn realistisch und mutmachend gestalten, weil ich weiß, dass so ein Praktikum nur Vorteile mit sich bringt.

Unterstützt wurde dieses Praktikum nicht nur von der HWK, der Berufsschule und den Mobilitätsberatern der hessischen Wirtschaft, sondern auch von einer sehr freundlichen Mitarbeiterin aus dem Mittelhessischen Bildungsverband e.V., die sogar per Handy erreichbar war und immer mit sehr hilfreichen Antworten zur Verfügung stand und maßgeblich dazu beigetragen hat, dass alles vor, während und nach dem Praktikum reibungslos verlief.

Nachdem der Papierkram in Deutschland erledigt war und ich einen großen Teil der Stipendiengelder erhalten und bereits Reisetickets gekauft hatte, hat die Reise für mich begonnen. In Österreich wurde mir von dem Hotel, wo ich arbeiten musste/wollte, ein Zimmer in einer Pension, 5 Minuten vom Hotel entfernt, kostenlos zur Verfügung gestellt. Im Hotel selbst gab es 2x am Tag kostenloses Mitarbeiteressen. Dass die Verpflegung & Unterkunft kostenlos war, ist nicht selbstverständlich, aber in diesem Fall fand ich das super gut.

Am Anfang hatte ich kleine Verständigungsprobleme wegen dem Dialekt, aber nach 1-2 Wochen wird es besser. Jeden Morgen wurde ein Teamgespräch durchgeführt. Der Küchenchef hat die täglich erneuernde Speisekarte vorgelesen und gemeinsam mit den zuständigen Köchen Details besprochen. Jeden Tag gab es Salatbuffet mit etwa 15-20 verschiedenen Salaten, 2 verschiedene Suppen (1x klare und 1x gebundene Suppe), 2 verschiedene Vorspeisen, 2 verschiedene Hauptspeisen, 2 verschiedene Desserts. Und das jeden Tag neu. Dieser ständige Wechsel ist sehr spannend, weil man jeden Tag irgendetwas anderes/neues macht.

Mich hat positiv überrascht, dass die Köche alles, wirklich alles, selbstgemacht haben. Sogar die Nudeln, die Gnocchi, es gab keine TK-Produkte, keine Fertigbrühe aus dem Eimer, ich durfte großartige Produkte probieren – von Kaviar, fangfrischen Fischen bis hin zum Trüffel. Noch mehr beeindruckt hat mich die Arbeitsweise. Viele Arbeitsschritte, die ich aus der Ausbildung als „normal“ abgespeichert hatte, wurden hier auf einmal anders gemacht. Beispielsweise wurde das Gemüse mit Butter vakuumiert und so im „eigenen Saft“ gegart sozusagen (damit es kein Wasser aufnehmen oder Geschmack ins Wasser abgeben konnte). Obwohl es ein Praktikum war, wurde ich nicht wie ein Praktikant behandelt, der nur irgendwelche Kühlhäuser saubermachen musste. Ich habe sehr viel erklärt bekommen, durfte neue Eindrücke sammeln, viele Rezepte und Erfahrungen mit nach Deutschland nehmen. In Österreich arbeiten sie viel mit Gel, Gele und spritzen hier und da verschiedenen Pünktchen auf die Teller. Ein paar Beispielbilder kannst du dir auf meinem YouTube-Kanal anschauen. Mehr dazu am Ende des Berichts.

Was mich aus den Socken gehauen hat, war, dass die Köche aus einem Produkt so viel gezaubert haben. Beispielsweise haben sie aus nur einem Gemüse Chips, Stroh, Staub, Salat, Espuma, Gel usw. gemacht. Ich selbst durfte an einem Tag aus Rotkraut Stroh, Gel und Staub machen.

Am Ende des Praktikums habe ich viele positive Rückmeldungen und Lob bekommen, z. B. darüber, dass ich gut abschmecken konnte und der Küchenchef die Salate, die ich ab und zu produzieren durfte, den Gästen mit einem guten Gewissen anbieten konnte. Normalerweise lässt er – aufgrund des hohen Niveaus - nicht die Praktikanten das produzieren und abschmecken, was die Gäste dann tatsächlich auf ihren Teller bekommen.

Natürlich muss man auch ehrlich sein und sich einigermaßen reflektieren. Ich habe mir beispielsweise vorgenommen – in meiner Arbeitsweise - etwas schneller zu werden.

Die Schüler/Azubis, die Lust auf so ein Projekt haben, sich aber nicht trauen, weil sie denken, dass sie nicht gut genug sind oder weil sie in einem schlechten Betrieb gelernt haben, z. B. in einer Kantine... denen will ich sagen: Die Erfahrungen, die du dort mitnehmen wirst, sind so unglaublich wertvoll, dass man da über den eigenen Schatten springen muss. Du musst immer dran denken: Du arbeitest kostenlos für sie. Das Geld, was du als Stipendium bekommst, bekommst du von Deutschland/EU, nicht von dem Betrieb wo du arbeitest. Außerdem hast du als Praktikant sowieso nichts zu verlieren. Du kannst nur etwas dazugewinnen: Erfahrungen, Rezepte usw. Trau dich!

Die Arbeitszeiten waren meistens von 9 - 13 Uhr und von 17:30 - 22 Uhr. Das ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Ob das gute oder schlechte Arbeitszeiten sind, muss jeder für sich entscheiden.

In den 21 Praktikumstagen hatte ich 5 freie Tage. An diesen Tagen habe ich meine Kamera genommen und habe ganz Seefeld und Innsbruck erkundet. Ich habe sehr viele großartige Restaurants besucht und gut gegessen – konnte mir dadurch angucken wie andere Köche kochen und anrichten. Auch das muss meiner Meinung erwähnt werden, weil die Bereicherung durch so ein Praktikum erfolgt nicht nur aus der Küche wo man arbeitet, sondern auch aus der freien Zeit, die man selbst gestalten kann. Der eine geht Ski fahren, der andere ins Museum und ich laufe gern mit meiner Kamera rum.

Wenn du sehen willst wie die Tellersprache in dem Hotel, wo ich gearbeitet habe, war oder was ich alles in Seefeld oder in Innsbruck gegessen habe, dann schau auf YouTube vorbei.

Mein YouTube-Name lautet: Mainii

Link:

<https://www.youtube.com/watch?v=baQ5H-4bmTI&list=PLfAwyxr7dsUTRhAGKfy5SbEowcbUGc3hB&index=61&t=0s>

Ich wünsche dir viel Spaß bei deinem Praktikum!

