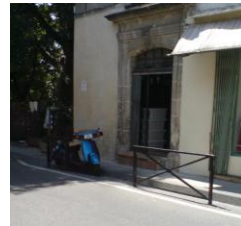


Kochen in einer französischen Küche - Praktikumsberichte vom Le Cilantro, Le Jardin des Arts und Le Barrême

Das **Le Cilantro** hat einen macaron (1 Stern). Macaron heißt es nur, wenn es um Restaurants geht. Bei Hotels heißt es wieder Sterne.



Die Küche war sehr klein für die ca. 11 Leute, die wir waren. Zu unserem Trockenlager und in die Kühlhäuser mussten wir immer über die Straße gehen (unten). Bianca

Das Restaurant **Le Jardin des Arts** war mir von Anfang an sympathisch. Als ich das erste Mal in den Betrieb kam, um mich vorzustellen, kam der Chef auf mich zu und empfing mich sehr freundlich. Während er sich noch mit unserer Dolmetscherin unterhielt, unternahm ich einen Spaziergang durch die Küche. Bereits als ich die Tür zur Küche öffnete, kam ich ins Staunen. Eigentlich dachte ich bis dahin, dass unsere Küche im Entrecôte sehr klein sei, aber da habe ich mich sehr getäuscht. Die Küche hier war so dermaßen winzig, dass man vorsichtig beim Laufen sein musste, damit man nicht das Küchenequipment beschädigte. Jedenfalls unterhielt ich mich dann kurz mit den Angestellten, wobei ich feststellte, dass sie Englisch sprechen können. Somit war ich schon einmal gerettet.

Dann kam mein erster Arbeitstag und ich war sehr nervös. Als ich bereits den dritten Kaffee intus hatte waren dann auch alle da. An die Arbeit, dachte ich mir. Der vierte und fünfte Kaffee folgte, plus eine Zigarette. Also unterhielten wir uns erst einmal. Danach erklärte mir der Chef den Ablauf und ich begann mit der Vorbereitung. Im Vergleich kann ich also nur sagen, dass in Frankreich die Arbeitsatmosphäre wesentlich entspannter ist als bei uns in Deutschland. Ich durfte mir auch öfters Sprüche anhören wie z.B. „Till, please make slowly, you are working like a machine“ und das obwohl ich normal arbeitete. Zur Küche kann man nur sagen, dass es einfach, aber gut ist. Viele Sachen werden vorbereitet und vakuumiert, somit hat man mehr Zeit für kreative Alternativen. Bei uns im Entrecôte ist es genau umgekehrt: Da wir täglich frische Ware zubereiten, haben wir eine immense Vorbereitungsdauer. Allerdings gibt es somit auch weniger Zeit für kreatives Kochen. In Frankreich hätte ich die Vorbereitung für die gesamte Küche alleine in zwei Stunden geschafft. Bei uns in Berlin schaffe ich in der Zeit gerade mal die grundlegenden Sachen. Allerdings ist mein persönlicher Eindruck, dass es frisch à la minute besser ist, als jedes Mal aus dem Kühlschrank.

Ich arbeitete am Pass. Soweit so gut. Aber es dauerte geschlagene vier Tage bis ich endlich fehlerfrei auf Französisch, Italienisch und Spanisch annonciieren konnte. Das war ziemlich nervenaufreibend, hat sich im Nachhinein aber gelohnt. In Frankreich wurde auch sehr auf die Reinlichkeit der Teller geachtet, dort glänzten die Teller wie frisch gekauft, was natürlich sehr gut ist, weil somit das jeweilige Gericht sehr betont wird. Selbstverständlich haben wir auch in Berlin sehr saubere Teller, aber sie scheinen etwas matt zu sein und somit fehlt der Kontrast. Sobald im Jardin des Arts auch nur ein Fingerabdruck auf dem Teller war, durfte man von vorne anfangen. Natürlich will ich nicht von Tellern berichten, worauf ich hinaus will ist, dass das Anrichten sehr schwierig war. Es war eine Kunst für sich, da ca. 20.000 unterschiedlichen Zutaten pro Gericht hinzubekommen.

Also ich kann wirklich nur sagen, dass es mir unglaublich gut gefallen hat, dass ich viel Erfahrungen in Frankreich gesammelt habe und dass ich den Chef de Cuisine auf jeden Fall nochmal besuchen werde. Tilman

... und Servieren

Mein Arbeitsplatz im **Le Barrême**, welches in einer kleinen Seitengasse, aber dennoch sehr zentral liegt, hat Platz für 40 Gäste sowie 17 weitere Tische auf der Terrasse. Es ist ein kleines Restaurant mit angeschlossenen 5 Gästezimmern.

In Frankreich ist der Teildienst typisch. Das bedeutet, dass man mittags und abends im Restaurant arbeiten muss und zwischendurch gibt es eine Pause von ein paar Stunden. Es wird vor jeder Schicht einmal das ganze Restaurant komplett gestaubt, gereinigt und vom Personal gewischt.

Die Küche macht alle Gerichte frisch, nach jedem Arbeitsgang wird der Arbeitsplatz gereinigt und mit Alkohol desinfiziert.

Mein Teildienst war noch etwas zweigeteilter als er ja eh schon ist. In der Vormittagsschicht habe ich im Service gearbeitet, in der Abendschicht habe ich die Bar übernommen, was mir am meisten Spaß gemacht hat. Die Frühschicht war zumeist etwas langatmig, da weniger Gäste kamen – wir waren noch vor Saisonbeginn zum Austausch dort. Zum Glück für mich kamen auch deutsche Touristen essen, denen ich dann einiges erzählen konnte, z.B. wie das Arbeiten in Berlin ist, wie es kommt, dass ich im Barrême arbeiten...

Das Kassensystem war irgendwie komisch, aber auch einzigartig. Das lag zum einem daran, dass alles per Hand geschrieben wurde und auch der handgeschriebene „Produktionsbon“ so in die Küche gehängt wurde. Desweiteren wurde alles mündlich annonciert und erst nachdem alles „abgearbeitet“ wurde, kam der Bon in die Kasse, was auch wieder alles einzeln per Hand eingegeben wurde. In der Abendschicht, wie gesagt, war ich der Barman im Restaurant. Eine erstaunliche Entdeckung gab es sofort: Es gab Wein aus Tetrapack-Beuteln, mit Zapfanschluss. So strömt beim Öffnen keine Luft hinein. Eigentlich eine sehr gute Erfindung... Die Arbeitswochen gingen ratz fatz rum.☺ Daniel A.