

Lehrlingstagebuch 2009

Erlebnisse in einer französischen Backstube, aufgezeichnet von einem jungen Bäcker aus Südwestfalen



Von
Dennis Gerritzen (Text)
und **Norbert Genau (Fotos)**

Vom 4. bis 16. Oktober 2009 waren 29 Auszubildende aus Südwestfalen in Annecy und Chambéry zum Lehrlingsaustausch mit den Partnerkammern. Beide Städte liegen in den französischen Alpen südlich des Genfer Sees. Die Fotos zeigen: Die Lehrlinge erwartete ein umfangreiches Programm mit Arbeiten im Betrieb, mit Besichtigungen und offiziellen Besuchen. Einer der Teilnehmer war der angehende Bäcker Dennis Gerritzen aus Iserlohn (im Fotostreifen oben der Zweite von rechts). Er hielt seine Eindrücke in diesem Reisetagebuch fest:

Sonntag, 4. Oktober, Tag 1 In Frankreich angekommen

Als wir in Chambéry ankamen, kam ich gar nicht mehr aus dem Staunen heraus. Die Stadt Chambéry liegt zwischen einigen Bergen und bietet immer und überall eine wundervolle Aussicht. Wir fackelten auch nicht lange und brachen nach der kurzen Besprechung direkt zu einer Erkundungstour auf.

Was sich uns hier bot war einfach wunderbar: eine Altstadt wie aus dem Bilderbuch, und immer hatte man die Berge im Hintergrund. Obwohl einige kleinere Gassen ziemlich verfallen wirkten – oder vielleicht auch gerade deswegen – hatte das Ganze ein gewisses romantisches Flair.

Abends gingen wir dann in ein typisch französisches Restaurant, welches auch das herrliche Altstadtflair verkörperte. Setzte man sich auf die Terrasse, hatte man im Rücken eine schneeweiße, in der Dunkelheit komplett beleuchtete Kathedrale. Auch das typisch französische Essen ließ nicht lange auf sich warten. Es gab eine Spezialität aus der Region, eine Art Bratwurst, doch wesentlich aromatischer, mit einer herrlichen Rotweinsauce. Vorausgegangen, wie in Frankreich üblich, war natürlich eine Vorspeise, gefolgt selbstver-

ständig von Käse sowie einer Kalorienbombe von Nachtsch. Getrunken wird allerdings standardmäßig nur stilles Wasser. Diese Eindrücke erstmal wirken lassend, ging es dann relativ früh ins Bett.

Dienstag, 6. Oktober, Tag 3 Der erste Tag im Betrieb

Als angehender Bäcker hatte ich gehofft, in einen möglichst kleinen Betrieb zu kommen, um soviel wie möglich an Eindrücken von der französischen Mentalität als auch von den Arbeitsweisen mitnehmen zu können. Genauso kam es auch. Außer dem Chef gab es lediglich noch einen Auszubildenden.

Was mir zuerst auffiel war, dass kein Roggenmehl vorhanden war, lediglich Weizenmehl einer Type die in Deutschland nicht zu haben ist. Ich wurde direkt vom Chef mit in die Arbeit einbezogen. Bereits am ersten Tag lernte ich, wie dort Croissants sowie Schokocroissants hergestellt werden. Die Arbeitsweise ist in vielem anders als bei uns. Das war interessant zu erfahren, auch von den anderen aus ihren Betrieben. Wir haben uns abends immer in der Runde getroffen und die Erlebnisse ausgetauscht.

Interessant bei uns Bäckern sind die langen Pausen, wenn der Teig ruht. In Deutschland heißt es: „Es gibt immer etwas zu tun.“ In Frankreich sagt man: „Hol dir einen Kaffee, einen Croissant und mach es dir erstmal gemütlich.“ Ebenfalls ungewohnt war, dass wenn man morgens kam und auch wenn man sich mittags verabschiedete, das Ganze immer mit einem Händedruck bei den Männern, beziehungsweise mit Wangenküsschen bei den Frauen geschah, wohingegen man in Deutschland einmal laut „Moin“ oder „Tschüss“ durch die Backstube ruft.

Donnerstag, 8. Oktober Die Berufsschule

Anders als in Deutschland haben die Auszubildenden in Frankreich auch im

Lebensmittelbereich Blockunterricht. Ebenfalls anders ist, dass es eine separate Schule für den Lebensmittelbereich gibt. Hier wurde mir zum ersten Mal deutlich, wie unterschiedlich die deutschen und die französischen Techniken sind. Auch hier war nicht ein Roggenmehlkörnchen zu finden. Allerdings gab es außer dem Weizenmehl auch Dinkelmehl, aus welchem wir Brötchen sowie Brot herstellten.

Die Backstube der Schule war blitzblank und mit modernster Technik ausgerüstet. Ebenfalls äußerst interessant war, dass die Schule ein Restaurant der gehobenen Klasse betreibt, in welchem ausschließlich Auszubildende arbeiten: Angehende Kellner und angehende Köche, die mit den von den angehenden Bäckern und Fleischern hergestellten Produkten arbeiteten. Ich denke dieses Konzept wäre eine durchaus interessante Alternative zu unserer schulischen Ausbildung während der Lehrzeit.

Sonntag, 8. Oktober, Tag 8 Die Schlucht und das Schloss

An diesem Tag wurden beide Gruppen, die aus Annecy sowie aus Chambéry, zusammengeführt um einen gemeinsamen Tag zu verbringen. Sehenswürdigkeiten standen auf dem Plan!

So ging es zuerst in die Schlucht „Les Gorges du Fier“, welche sich über mehr als 250 Meter Länge erstreckt. Allerdings besichtigt man die Schlucht nicht vom Boden aus oder von den oberen Kanten der Felsen herab, sondern man läuft über knirschende Holzstege, die in 20 bis 30 Metern Höhe über dem Boden angebracht sind. Ist man die Strecke gegangen, führt der einzige Weg zurück ebenfalls wieder über die Stege. Das ist einigen Leuten unserer Gruppe sehr schwer gefallen, da sie bereits auf dem Hinweg leichte Panik hatten. Doch Herr Genau, seines Zeichens Meister der Ablenkung, sorgte dafür, dass alle Leute wieder heil bis zum Ausgang kamen.

Jedem, der einmal nach Annecy fährt und sei es auch bloß für ein Wochenende, kann ich nur nahelegen, diese Schlucht zu besichtigen. Es bietet sich ein einmaliger Anblick auf einen Fluss, der sich seinen Weg durch die Felsen gesucht hat. Mit Hängepflanzen, die an steilen Felswänden herunterbaumeln, dazu das idyllische Rauschen des Flusses in der Tiefe.

Das zweite Ausflugsziel war ein altes Schloss, das „Château de Menthon Saint Bernard“, welches auf einem Berghang direkt am „Lac d'Annecy“ liegt. Dieses Schloss hat alles, was ein typisches Schloss benötigt: Türme, uralte Möbel, aufwändig restaurierte Räume, die dem Besucher das Gefühl vermitteln, er stünde mitten im 15. Jahrhundert. Selbst die Küche, welche Anfang des 20. Jahrhunderts zum letzten Mal modernisiert wurde, ist noch in diesem Zustand vorzufinden.

Das Beste allerdings ist der Ausblick, den man von der „Terrasse“ der Burg aus genießen kann. Wenn man dort oben sitzt, schaut man genau auf den „Lac d'Annecy“ mit seinem mehr als schönen Städtchen im Hintergrund. Auch hier kann ich einen Ausflug nur empfehlen.

Montag, 9. Oktober, Tag 9 Die Bürgermeisterin

Heute wurden wir am Nachmittag von der Bürgermeisterin der Stadt Chambéry empfangen. Selbstverständlich im Rathaus von Chambéry, das ebenfalls wie alle anderen Gebäude auch wunderbar in das Stadtbild der Stadt passt. Es waren auch Vertreter der Presse vor Ort, welche fleißig Fotos geschossen haben. Die Bürgermeisterin, der Leiter der örtlichen Handwerkskammer sowie Herr Genau haben jeder eine kleine Rede gehalten, sich für alles bedankt, und beinahe genauso schnell wie wir im Rathaus waren, waren wir auch wieder draußen.

Mittwoch, 14. Oktober, Tag 11 Französische Spezialitäten

An diesem Mittwoch waren wir ins Kongresszentrum der Stadt Chambéry einge-

laden, in welcher eine Ehrung von französischen Auszubildenden stattfand, die sich besonders hervorgetan hatten. Das Ganze war zwar auf einer Seite interessant, allerdings auch ziemlich ermüdend, da man kein einziges Wort verstanden hat ...

Allerdings ging es anschließend ans Buffet. Es wartete zwar nur mit Kleinigkeiten auf, die jedoch umso besser waren, da es sich um Spezialitäten aus der Region handelte. Das Ganze wurde dann durch einen – ich nehme an, es handelte sich um eine Art Marillenwein – Umtrunk abgerundet. Da die Verständigung allerdings wieder Probleme machte, fand man sich doch recht schnell in deutschen Grüppchen und verlor das Interesse. Dennoch alles in allem ein gelungener Abend.

Freitag, 16. Oktober Die Abschiedsfeier

Der letzte Tag in Frankreich hatte begonnen. Nachdem alle gepackt hatten, fuhren wir bereits am frühen Vormittag zur anderen Gruppe nach Annecy. Hier bot sich uns nun die Möglichkeit, die Stadt Annecy sowie den „Lac d'Annecy“ mal genauer anzuschauen. Wie auch schon in Chambéry bot sich uns hier der Anblick einer traumhaften Altstadt, direkt an einem See gelegen, hinter welchem im Hintergrund eine schier endlose Bergkette verläuft.

Allerdings weist die Stadt Annecy im Gegensatz zu Chambéry noch eine Besonderheit auf: Durch die gesamte Stadt ziehen sich Kanäle, die schließlich in den See münden. Nicht umsonst nennt man Annecy auch das „Venedig der Alpen“.

Nach ein paar Stunden Besichtigungstour sowie etwa 250 Fotos später wurde es dann Zeit, sich auf den Abend vorzubereiten, das heißt, sich schick anzuziehen und das gesamte Gepäck in den Bus zu laden, da es nun zur Handwerkskammer von Annecy ging, wo wir einen letzten gemeinsamen Abend verbrachten.

An der Handwerkskammer angekommen, gab es erst einmal Wein und kleine Blätterteighäppchen zur Begrüßung. Der Vorteil hier, man konnte sich mit allen unterhalten, da genügend Dolmetscher vor

Ort waren. Kurze Zeit später ging es dann auch schon zu den Tischen, wo direkt die Vorspeise serviert wurde. Nach dem Dessert war dann wieder Zeit für Reden. Florence Petit, welche bei der Handwerkskammer Chambéry für die Auszubildenden zuständig ist, bekam Blumen überreicht, da sie sich in den vergangenen zwei Wochen unserer angenommen hatte.

Anschließend hatten wir noch Zeit, uns ein wenig zu unterhalten, bevor wir uns dann auf den Rückweg nach Deutschland machten. Es war ein herrlicher letzter Abend, in einem wunderbaren Ambiente, zudem gab es noch ein letztes Mal dieses köstliche französische Essen.

Arbeiten in Frankreich ist vielleicht nicht unbedingt jedermanns Sache. Es ist wenig Action und man lässt alles etwas ruhiger angehen. Allerdings gehen die Leute viel freundlicher miteinander um. Das Zwischenmenschliche stimmt einfach. Auch ist es sehr interessant zu sehen mit welchen Techniken dort gearbeitet wird und wie welche Produkte hergestellt werden. So gibt es zum Beispiel kaum „normales“ Brot, dafür jedoch hunderte von verschiedenen Baguettevarianten.

Die Leute sind wesentlich netter, nicht nur bei der Arbeit, sondern auch auf der Straße. Kaum mürrische, gestresste Gesichter, eher Leute die wissen, wie man sein Leben genießen kann. Die Region sowie das Essen sind einfach nur herrlich, die dort ansässige Küche ist fantastisch, viel Fleisch, viel Käse – ein Traum. Die Region war ebenso toll wie das Essen, viele Berge, wunderschöne Altstädte und eine ganze Menge Sehenswürdigkeiten.

Fazit

Ich kann jedem nur empfehlen, sich Chambéry sowie auch Annecy selber mal anzuschauen, lecker dort essen zu gehen und vielleicht auch mal für eine gewisse Zeit dort zu arbeiten. Ich für meinen Teil bin derartig begeistert, dass ich jederzeit wieder dorthin fahren würde, sei es um Urlaub zu machen oder um dort zu arbeiten.

(veröffentlicht im DHB 21, Seite 2)

