

Kochen international

Hallo, ich bin 21 Jahre alt, im dritten Ausbildungsjahr und möchte Koch werden. Bis 13.01.2011 dauert meine Ausbildung an der Akademie Berlin Schmöckwitz noch.

Vor Eineinhalb Jahren war ich zum Praktikum drei Wochen in Ungarn, in Siofok am Balaton. Ich war dort an einer Schule mit Lehrrestaurant im Rahmen des Programms Leonardo da Vinci. Bevor die Reise losging, wurde ich natürlich auf meinen Auslandsaufenthalt vorbereitet. Ich erfuhr, in welche Einrichtung ich fahren werde, wie das Praktikum abläuft und ein bisschen über Land und Leute: Diese Vorbereitung war okay. Ich fühlte mich rundum gut vorbereitet, locker und sicher. Ich war gespannt auf alles, was da kommen würde.

In Siofok war ich mit weiteren Praktikanten in einer Herberge untergebracht. Die war zwar außerhalb gelegen, aber es war alles ganz praktisch geregelt. Morgens haben wir gemeinsam gefrühstückt. Danach wurden wir abgeholt und los ging die Fahrt in die Praktikumsstätte. Bis Mittags hatten wir theoretischen Unterricht. Und dann wurde gekocht - zusammen mit dem Küchenchef! Der Kontakt zu den ungarischen Kollegen war super. Es hat uns allen großen Spass gemacht und wir haben viel gelernt.

Wir haben nicht nur gekocht, sondern auch die Gegend erkundet. Ich wurde gut betreut. Zwei Schüler kümmerten sich um mich. Die waren immer für mich da. Auch der Küchenchef hat sich außerhalb der Küche um uns gekümmert. Persönlich hat er uns überall hingefahren. Und das auch dann, wenn wir nur einkaufen gehen wollten, also auch in der Freizeit. Das fand ich super und gar nicht so selbstverständlich.

Gesehen habe ich eine Menge. Siofok wird ja auch die Hauptstadt des Balaton genannt. Mit 24.000 Einwohnern ist die Stadt der größte und bekannteste Ferien- und Erholungsort am Balaton. Auf über 15 Kilometer erstreckt sich der Ort mit seinen vielen schönen Stränden am Südostufer des Plattensees. Er bietet jede Menge Hotels, Ferienwohnungen, Restaurants, Diskotheken, Sehenswürdigkeiten – Dinge eben, die einen Touristen erfreuen. Und ist irgendwie auch das Richtige für einen angehenden Koch, habe ich mir gedacht.

Alles in allem habe ich es nicht bereut, an den Balaton zu fahren. Meine Motivation: Ich wollte etwas Neues kennen lernen, einfach mal etwas Anderes erleben, Auslandserfahrungen sammeln. Ich war ja noch nicht so oft im Ausland. Ja, und irgendwie wollte ich auch was für meine berufliche Perspektive tun.

Was hat das Praktikum mir gebracht? Eine ganze Menge, wenn ich mal alles zusammenrechne. Also ich habe gelernt, anders zu kochen als ich es bisher gewohnt war, schärfer und peppiger, jedenfalls anders. Das war eine echte Bereicherung. Und ich habe gemerkt, dass die Leute hier weniger haben und doch damit gut umgehen und auskommen. Das hat mich nachdenklich gemacht.

Was mich besonders beeindruckt hat, das waren die ehrliche Gastfreundschaft und die Offenheit, mit der wir – die ungarischen und die deutschen jungen Leute miteinander Arbeit und Freizeit verbracht haben. Das ist eine Erfahrung fürs Leben, ein Erlebnis mit Langzeitwirkung sozusagen, das meine Gedanken und meine Entscheidungen bestimmt mit beeinflussen wird.

Mein Auslandspraktikum hat mir sehr gut gefallen. Ich würde überhaupt jedem jungen Menschen empfehlen: Greif zu, wenn sich die Gelegenheit bietet, ob in Siofok am Balaton oder anderswo. Die Chance suchen und die Chance nutzen, wenn sie da ist und den Mut haben, etwas Neues wagen und sich selbst auszuprobieren. Es öffnet dir die Augen und macht irgendwie auch reifer und globaler, habe ich an mir selbst festgestellt.

Für mich war es auf jeden Fall eine Bereicherung für meine persönliche Entwicklung fachlich und interkulturell gesehen. Und die Bestätigung, dass Koch mit internationaler Erfahrung **mein** Beruf ist.

So ein Praktikum wie in Siofok würde ich gern noch einmal machen. Aber leider geht das nicht. Man darf nämlich nur einmal dabei sein. Aber ich finde es prima, dass es solche europäischen Programme gibt, über die die Austausche und Praktika möglich sind und Unternehmen wie die ABS und die BGZ, die das alles dann für uns Azubis organisieren.