L'ÉCHANGE

20. SEPTEMBER - 11.OKTOBER

BERGERAC

OSZ-Brillat-Savarin / Lycée Jean Capelle

CHÂTEAU DE MONBAZILLAC

DIE GANZE GRUPPE

UN, DEUX, TROIS, FROMAAAGE

Woche 1

Samstag 20.9.14
Tag des Abfluges

Um 10 Uhr treffen wir uns alle am Flughafen Tegel, voll bepackt mit Koffern, Kameras, Kuschelkissen und jeder Menge Verpflegung.
Aber wo ist eigentlich Nikolai?

Um 12 Uhr soll es losgehen. Aber dann die Schreckensbotschaft. Der Flug hat Verspätung, eine Stunde. Genau so viel Zeit, wie wir zum Umsteigen in Amsterdam gehabt hätten. Als wir also in Amsterdam landen, heißt es einen neuen Anschlussflug finden. Was wir nicht wissen : Der Flieger nach Bordeaux wartet schon seit 90 Minuten auf uns. Zum Glück wissen die anderen, genervten Fluggäste nicht, dass wir noch eine Raucherpause gemacht haben. Die Fluggesellschaft KLM bringt uns also sicher und mit leckeren holländischen Keksen nach Bordeaux. Am Flughafen werden wir von Thomas (Deutsch- und Französischlehrer an der Jean Capelle) und seiner Frau in Empfang genommen. Mit unserem privaten Reisebus machen wir uns auf den Weg nach <<Le Moulleau>>, ein Viertel in Arcachon.

Die Jugendherberge erwartet uns schon mit dem Abendessen, und à la française gibt es natürlich 3 Gänge. Und danach heißt es Zimmer beziehen. 2-Bett-Zimmer, alle auf einer Etage. Die Zimmer sind nicht besonders groß oder schön, aber praktisch und für die zwei Nächte ausreichend. Und da der Strand ja quasi vor der Tür liegt, wird am ersten Abend schon die Strandbar unsicher gemacht.

Sonntag 21.9.14

Am nächsten Morgen machen wir uns alle gemeinsam nach dem Frühstück auf den Weg zum Austernpark am Hafen von Larros. Wieder mit unserem Privatbus. Nach einem Dokumentationsfilm über die Austernzucht vor Ort, dürfen wir sie dann auch selbst probieren. Für die Meisten sind es die ersten Austern in ihrem Leben.

Nach der Degustation haben wir Freizeit im Dorf, einige schauen sich noch das Austernmuseum an, wo man noch so einiges über diese Muscheln lernen kann.
Nach einem weiteren 3-Gang Mittagessen in der Jugendherberge haben wir schon den nächsten Punkt auf dem Programm:

Die Bootsfahrt zur Vogelinsel und danach Freizeit am Strand.

<<J'adore les huîtres, on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche>>

Léon-Paul Fargue

Arcachon

Lundi, 22. Septembre

Am Montag packen wir schon wieder unsere Koffer und verfrachten alles im Bus, der uns allerdings nicht gleich nach Bergerac bringt. Vorher haben wir noch ein paar tolle Zwischenstops geplant. Als Erstes geht's zur <<Dune Du Pyla>>, die größte Wanderdüne Europas. Mit einer Höhe von 110 Metern, einer Breite von 500 m und einer Länge von 2,7 Kilometern ist dieses Sandwunder sehr beeindruckend. Nachdem man sie entweder über die Treppen, oder sportlich durch den Sand erklommen hat, bietet sich einem ein wunderschöner Anblick auf das <<Bassin d'Arcachon>>.
Die 2 Stunden Freizeit verbringt man entweder sich sonnend auf dem Sand, mit einem Spaziergang entlang der Düne oder auch mit einem kleinen Fotoshooting in dieser tollen Kulisse.

Anschließend fahren wir in eines der bekanntesten und berühmtesten Weinbaugebiete im Südwesten Frankreichs: Saint-Émilion, wo wir die erste Möglichkeit haben eine Weinprobe durchzuführen.

Wir verkosten drei verschiedene Rotweine aus der Gegend und verbringen dann ein paar Stunden in der kleinen, wunderschönen Altstadt, in der sich quasi alles um Wein dreht.

Dienstag, 23. September

Dienstag Vormittag, zwischen Frühstück und Déjeuner im Internat, bekommen wir von einem Archäologen eine Stadtführung durch die Altstadt von Bergerac. Ohne es zu wissen, laufe ich an diesem Vormittag zum ersten Mal an einem Praktikumsbetrieb vorbei und bewundere sogar die schöne Inneneinrichtung.

Am Nachmittag machen wir uns auf den Weg zum Château La Brie, zu unserer zweiten Weinverkostung. Vorher haben wir aber noch die Möglichkeit, auf einem sogenannten „Pädagogischen Feld“ alle möglichen Trauben der verschiedenen Rebsorten zu probieren. Zum ersten Mal erkennt man die physikalischen und geschmacklichen Unterschiede, die die verschieden Rebsorten bieten.

Anschließend werden wir durch die Räumlichkeiten der Weinherstellung geführt und am Ende dürfen wir dann auch endlich probieren. Einen Federweißer und einen Süßwein, den berühmten Monbazillac! Lecker!

Nach der
Weinverkostung
besuchen wir
noch das schöne
Château de Monbazillac
und genießen den Ausblick
und den Sonnenschein.

Im Département Dordogne
ist Ende September
nämlich noch ein richtiger
Spätsommer,
und somit die perfekte Zeit
für die Weinlesen der
weißen Rebsorten.

MERCREDI
LE 24 SEPTEMBRE

Der letzte Tag vor Beginn des Praktikums, höchste Zeit für eine weitere Weinprobe! Wir treffen uns um 10 Uhr am <<musée du vin>> und bekommen vorerst eine 45-minütige Einführung in die Welt der Bergerac Weine und die Vorgehensweise einer professionellen Weinverkostung. Und dann dürfen wir endlich! Zwei Weißweine und einen Rotwein aus Bergerac. Und was schmecken wir ? Marille, Birne, Apfel, Ananas ... aber auch Weihnachtsmarkt, karamellisierte Früchte und Vanille und Leder.

Anschließend gehen wir zurück ins Internat, wo wir gemeinsam Mittag essen, uns ausruhen, Postkarten schreiben oder ähnliches. Zur Abwechslung dürfen wir mal vor 19 Uhr in unsere Zimmer, und nutzen das aus, bis wir uns in unsere Arbeitskleidung schmeißen und mit den französischen Schülern eine Soirée vorbereiten. Die Servicekräfte decken den Saal ein, und die Köche zaubern uns ein wunderbares 3-Gang-Menü,

Salade Périgourdine
(avec Foie Gras)

Magret de canard avec des pommes de terre sautées

Tourtière aux pommes

welches wir nach einer kurzen Rede über die Deutsch-Französische Freundschaft vom Direktor des Lycée-Jean-Capelle, verzehren dürfen. Der Abend ist wunderschön, endlich wird ordentlich viel französisch gesprochen und am Ende bekommen wir die Erlaubnis den Abend in der Bar „Au Plus-Que-Parfait“ ausklingen zu lassen und erst um 24 Uhr zurück sein zu müssen. Normalerweise sind die Tore des Internats nämlich schon um 22 Uhr verschlossen. Und so verbringen wir gemeinsam einen wunderbaren Abschluss, bevor wir uns alleine oder in der Regel zu zweit, in unsere Praktika begeben.

Mon stage à l'imparfait

Donnerstag, 25.September: Praktikumsbeginn. Den Tag über werden wir nach und nach in unsere Betriebe gebracht, die sich alle rund um Bergerac befinden. Mein Praktikum wird in der Altstadt von Bergerac sein, im Restaurant ‚L'Imparfait. Und so beginne ich gleich am Donnerstag um 10 Uhr mit der Arbeit. Und direkt springt mir der erste große Unterschied zu meinem gewohnten Arbeitsalltag auf. Alle Vorbereitungsarbeiten, bis der Service beginnt, werden in der Alltagskleidung absolviert.

Das Restaurant umfasst drinnen ca. 24 Plätze und auf der Terrasse weitere 30. Bevor der Service um 12 Uhr beginnt, muss also die Terrasse aufgebaut und eingedeckt werden. Des Weiteren wird der Saal komplett geputzt, und auch draußen auf dem Gehweg muss alles sauber sein. Da das Restaurant ein kleiner Betrieb ist, gibt es natürlich keine externen Firmen, die putzen oder ähnliches. Alles wird von dem Personal in Stand gehalten. Auch im „Back Office" müssen einige Vorbereitungen getroffen werden, wie zum Beispiel Gläser polieren, die Brotkörbe mit sauberen Servietten ausstatten, Rillette vorbereiten. (Rillette ist ein Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett gekochtem und konserviertem Fleisch), Karaffen mit Wasser füllen… einfach alles, was einen reibungslosen Ablauf verspricht. Um 11:30 begibt man sich dann in seine Servicekleidung und isst anschließend gemeinsam auf der Terrasse das Personalessen. Wenn um 12 Uhr der Service beginnt, stehen die meisten Gäste auch schon in den Startlöchern. Abends ist häufig mehr los als am Mittag, aber die Abläufe sind immer die Gleichen.

Sobald der Gast Platz genommen hat, bringen wir ihm Baguettescheiben und ein Schälchen Rillette. Wenn sie möchten, trinken sie einen Aperitif. Die Bestellungen dürfen im ganzen Team nur 2 Personen annehmen. Aber sobald dies geschehen ist, darf ich an die Arbeit. Das Besteck für den ersten Gang und Brot eindecken, Getränke servieren, das Amuse-bouche" schicken. Dieser kleine Gruß aus der Küche ist jeden Tag etwas anderes, von kalten und warmen Suppen zu frittiertem Fisch Anschließend wird die Vorspeise serviert und dann muss das Besteck für jeden Gang neu eingedeckt werden. Es kommt fast nie vor, dass Gäste nur einen Gang essen, manchmal 2, die meisten essen aber 3 Gänge.

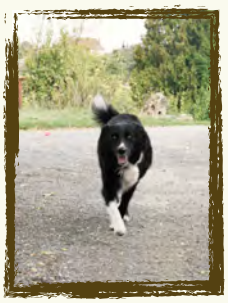
Mittags wird ein Tagesmenü für 29€ angeboten, welches aus 3 Gängen besteht und vom Küchenchef ausgewählt wird. Bis 14 Uhr werden neue Gäste angenommen, und dann heißt es hoffen, dass sie nicht ewig sitzen bleiben. So kann der erste Feierabend um 14:30, aber auch um 16 Uhr sein. Bis es um 18 Uhr wieder los geht, bleibt also nicht viel Zeit. Ich habe bei den Kollegen mal rumgefragt, was sie in ihrer Pause so anstellen und eigentlich machen alle ein kleines Mittagsschläfchen oder ruhen sich aus. Jegliche Hausarbeiten, Freunde oder Sport werden fast ausschließlich auf die freien Tage gelegt. Um 18 Uhr wird in einer halben Stunde wieder alles fertig gemacht, die Terrasse eingedeckt, Gläser poliert, Saal gewischt und dann gibt es ein zweites Mal Personalessen auf der Terrasse. Obwohl es jedes Mal Fleisch gibt, ist es ansonsten sehr abwechslungsreich und lecker.
Das Tagesmenü wird abends nicht mehr angeboten, beliebt ist aber das Menü „Découverte“ welches aus 6 Gängen besteht (2xEntrées, 1xPoisson, 1xViande, Fromage, Café Gourmand).Vertraglich sind meine Arbeitszeiten von 10 bis 15 Uhr und von 19 bis 22:30 festgelegt. Da ich aber bei der Chefin untergebracht bin, komme und gehe ich mit ihr, da ihr Haus auch nur mit dem Auto zu erreichen ist. Anfangs war die Unterkunft noch nicht wirklich geklärt. Es hieß, ich würde privat untergebracht werden, aber der Betrieb wusste davon nichts.

Spontan hat sich Brigitte dann entschieden, mich für die 2 Wochen bei sich aufzunehmen, und nach zwei weiteren Nächten im Internat durfte ich dann zu ihr, und hatte dort mein eigenes kleines Reich in der Campagne, mit einem großen, gemütlichen Bett und zwei französischen Bulldoggen, die keine Langeweile aufkommen ließen.
An meinen 2 freien Tagen waren die Lehrer so lieb Vanessa zu mir zu fahren, die in einem Hotel in Tremolat untergebracht ist. Und somit haben wir zwei entspannte Tage

auf dem Land verbracht, französisch gegessen, französisch gesprochen mit der Familie und einen französischen Film geschaut „Qu'est-ce qu'on a fait au bon dieu?“, oder bei uns bekannt unter „Monsieur Claude und seine Töchter“.
Die Arbeit im L'Imparfait hat mir auf jeden Fall Spaß gemacht, das Team war super lieb und ich konnte jede Frage stellen, die mir in den Kopf kam. Nur die Arbeitszeiten sind wahrlich gewöhnungsbedürftig, und wenn man es nicht kennt, tierisch anstrengend. Ich bewundere die Franzosen, dass sie so leben können… im Arbeitsalltag hat man quasi keine Freizeit und die Erholungsphasen sind sehr kurz. Daher war ich nach 2 Wochen auch erleichtert als es vorbei war. Aber die Erfahrungen die man gemacht hat, waren einfach einzigartig. Man lernt so viele neue Vokabeln und die Kulturen des anderen Landes kennen, und daher kann ich diesen Austausch nur jedem Empfehlen.

Les Truffes du Périgord

Am 7.10. holen mich die Lehrer morgens um 9 Uhr ab und wir machen uns auf den Weg nach St.Cyprien. An diesem Dienstag haben einige von uns frei und es konnte noch ein Besuch beim Trüffelbauern organisiert werden. Da in das Auto leider nicht alle passen, setzen die Lehrer mich in der Altstadt ab und holen Charlotte, Vici und Melike aus „Vitrac“ ab und anschließend Samira, Jorge und Kevin aus „Les Eyzies“. Und so ist es auch schon 14 Uhr als wir beim Trüffelbauern ankommen. Der nette Herr erklärt uns vorher alles was man über diese besonderen Speisepilze wissen muss. Die verschiedenen Arten, das Terrain welches sie benötigen, wie sie überhaupt entstehen und wachsen und wie es auf dem Markt und mit den Preisen zu sich geht. Besonders stolz berichtet er, dass der *TUBER MELANOSPORUM* auf der ganzen Welt unter seinem botanischen Namen „Périgord-Trüffel“ bekannt ist. Nach dem interessanten Vortrag besichtigen wir seine Trüffelplantage, die sich unterteilt in Sommer- und Wintertrüffelplantagen. Auf der Sommerplantage haben wir Glück und finden mit Hilfe seines Suchhundes noch ein paar Sommertrüffel, die wir anschließend sogar behalten dürfen. Die Wintertrüffel werden ungefähr ab Mitte Dezember reif sein, und dann beginnt eine harte Zeit für den Trüffelbauern. 7 Tage die Woche verbringt er dann mit seinem treuen, vierbeinigen Freund auf den Plantagen, wo er manchmal mit ganzen Körben und manchmal mit keinem einzigen Trüffel nach Hause kommt. Als wir uns nach 2 Stunden wieder auf den Weg in die Stadt machen (ohne nicht vorher seinen Vorrat an Trüffellebensmitteln leer zu kaufen), hat er eine Sache, die ihm sehr am Herzen lag, auf jeden Fall geschafft: Er hat unser Bild über Trüffel verändert und die verschwommenen Fakten aus den Medien ins rechte Licht gerückt.



Tuber ...

Die Trüffel unterteilen sich in 4 verschiedene Sorten. Die zwei Wintertrüffel „Melanosporum“ (außen und innen schwarz) und „Brumale“ (außen schwarz, innen grau), den Sommertrüffel „Aestivum“ (außen schwarz, innen weiß) und den chinesischen Trüffel „Indicum“. Dieser ist kulinarisch wertlos, aber kaum von der Périgord-Trüffel zu unterscheiden und zehnmal billiger. Damit werden die Kunden auf Märkten ect. immer wieder über's Ohr gehauen und bekommmen somit einen ganz falschen Eindruck vom eigentlichen Edeltrüffel. Des weiteren wird der nicht ganz so wertvolle und geschmackvolle Sommertrüffel oft als Wintertrüffel deklariert und für mehr Geld verkauft als er wert ist. Der Tuber Melanosporum, der „schwarze Diamant Frankreichs“ gehört zur Spitzengruppe der Trüffel und kostet um die 1000€ pro kg.

Trüffel können bekanntlich auch mit Schweinen anstelle von Hunden gesucht werden. Problematisch ist dabei nur, dass das Trüffelschwein auch gerne mal den ein oder anderen Trüffel selbst verzehrt, wodurch der Verlust für den Trüffelbauern langfristig zu hoch ist.

BORDEAUX

Am 9.Oktober treffen wir uns alle im Laufe des Tages wieder im Internat, wo wir zusammen zu Abend essen und gemeinsam den Abend in einem der Zimmer ausklingen lassen. Am nächsten Morgen geht es mit dem Zug nach Bordeaux. Dort essen wir alle zusammen in einem schönen, französischen Restaurant namens „La Belle Époque“ ein 3-Gang-Menü, bevor wir uns auf den Weg machen um individuell die Stadt zu erkunden. Die meisten finden sich auf der berühmten Einkaufsmeile wieder.

Und am letzten Abend feiern wir unsere gemeinsame Zeit, die frisch entstandenen Freundschaften und die Erfahrungen, die wir gesammelt haben. Und so tanzen wir in dem Club „La Plage“ durch die Nacht. Der 11.Oktober ist also unser Abflugdatum und so machen wir uns alle (noch etwas müde) auf den Weg zum Flughafen, und über Amsterdam nach Berlin, wo wir pünktlich um 18:05 ankommen und unseren Liebsten in die Arme fallen.

Bericht und Fotos von Renée Werner