

Berufsbildung ohne Grenzen

# Dolci di Bella Italia – Berufspraktikum in Italien

Valeria Nikulina ist schon fortgeschrittene Konditorin und sie hat's wieder getan: Ihr Praktikum in Vicenza ist nach Harrods in London schon ihre zweite Station im Ausland.



Besuch in Verona,  
eine kurze Zugfahrt  
von Vicenza ent-  
fernt.

Auf zum Auslandspraktikum nach Italien! Treffpunkt für alle sechs Azubis war der Bahnhof in Vicenza, wo Betreuer und Gastfamilien schon die Gruppe erwarteten.

Die Partnerorganisation der Handwerkskammer Koblenz, „Eurocultura“ in Vicenza, organisierte die Unterbringung in Gastfamilien. Valeria erzählt: „Meine Gastgeberin war Giulia, Englischlehrerin von Beruf. Wir haben uns sofort verstanden und viele Gespräche geführt, während wir zusammen das Abendessen gekocht haben. Ich habe auch ihre Familie kennengelernt und wurde zum Essen

eingeladen, ihre Eltern sprachen Deutsch, sie haben eine Zeitlang in der Schweiz gelebt.“

## Am Wochenende auf der Piazza ...

In einem Land wie Italien gibt es viel zu sehen und zu erleben und so werden viele Ausflüge in andere Städte organisiert, z.B. nach Venedig, Verona, Padua und Mailand. Aber auch Vicenza selbst ist einfach toll und Nikolina berichtet weiter: „Am Wochenende trafen wir uns zum Abendessen oder auf ein Spritz, haben von unserem Alltag erzählt oder die Leute beobachtet. Wir haben festgestellt,

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Lässt Konditorenherzen höher schlagen: Schokoladenmarkt in Vicenza.

dass die Italiener zu jeder Tageszeit sehr gut gekleidet sind und der Kleiderstil eher konservativ und elegant ist, selbst bei den jüngeren Leuten.“

### ... und Alltag auf den Märkten

„Weil die Italiener noch traditionell auf dem Markt einkaufen, findet jeden Tag irgendwo einer statt und an jeder Ecke ist ein Obst- und Gemüseladen. Es gibt auch Supermärkte, die im Gegensatz zu Deutschland aber eher leer erscheinen.“

### Konditorei, mal typisch italienisch

Und natürlich taucht Valeria ein in die süße Welt der Köstlichkeiten: „Das Praktikum fand in dem Traditionsbetrieb Giorgio Bolzani statt. Bolzani ist eine berühmte Konditoren-Familie in Vicenza. Die Geschwister haben vier Konditoreien, die unabhängig voneinander geführt werden. Mein Team bestand aus fünf Leuten. Da mein Italienisch sehr schlecht ist, lief die Kommunikation über den Smartphone-Übersetzer oder auch mal mit Händen und Füßen. Aber die Leute haben Erfahrung mit Praktikanten aus dem Ausland und waren sehr freundlich und geduldig.“

Fachlich konnte Valeria vieles mitnehmen und erler-

nen: „Anders als in Deutschland werden keine Anschnitttorten hergestellt, die komplette Auslage besteht aus kleinen Petit Fours, Törtchen, Pralinen und Gebäck. Außerdem gibt es eine große Auswahl an Croissants und Plunder, die jeden Tag von Hand gemacht werden. Viele sagen, dass es bei Bolzani die besten Croissants in ganz Vicenza gibt. Die Italiener frühstücken gerne Süßes, die Konditorei war bereits um sieben Uhr rappellvoll.“

Valeria erinnert sich gerne: „In den ersten Tagen war ein Pâtissier aus Frankreich da, er hat mir die hohe Kunst der Herstellung von Macarons gelehrt. In den kommenden Wochen habe ich traditionelle Desserts und Gebäck hergestellt und speziell was die Dekoration von Desserts angeht, konnte ich sehr viel lernen. Ich durfte auch vieles einfach ausprobieren und Rezepte mit nach Deutschland nehmen.“



Köstlichkeiten in der Auslage von Valerias Gastbetrieb Bolzani.

Mit schönen Erinnerungen aus Vicenza kehrt Valeria nach Hause zurück: „Am letzten Tag habe ich meine Gastgeberin auf ein Frühstück bei Bolzani eingeladen. Bei der Gelegenheit habe ich sie mit meinem Chef bekannt gemacht und mich mit ihrer Hilfe nochmals bei ihm für die lehrreiche Zeit bedankt. Ich habe ein großes Lob und ein kleines Geschenk als Andenken erhalten und sollte ich nochmal in der Stadt sein, würde sich mein Chef freuen, wenn ich vorbeischaue.“

Bist du auch an einem Auslandspraktikum interessiert? Dann melde dich bei uns! Deine Ansprechpartnerinnen sind

Petra Laudemann, Tel. 0261/398-337 und Heike Gröbel, Tel. 0261/398-331, mobira@hwk-koblenz.de, www.hwk-koblenz.de/mobira