



Herzlich aufgenommen: Franka (rechts) hat sich im Team ihres Praktikumsbetriebes sehr wohlfühlt.

Berufsbildung ohne Grenzen

# Das Geheimnis belgischer Schokoladen

Franka Rössel, die ihre Ausbildung zur Konditorin im Seehotel Maria Laach absolviert, tauchte drei Wochen in die Welt der belgischen Schokoladen ein.

Ihr Ausbildungsbetrieb ermöglichte ihr - wie bereits zahlreichen Auszubildenden zuvor - ein Auslandspraktikum im Rahmen des europäischen Programms Erasmus+.

## Passion für Schokolade

Franka war von Anfang an klar: „Ich möchte mich mit der Herstellung von Schokolade auseinandersetzen und diesen Prozess

unbedingt erlernen.“ Schnell stand für sie fest, dass sie sich selber auf die Suche nach einem Praktikumsbetrieb machen wollte, der perfekt zu ihr passt und ihr diesen Wunsch erfüllt. Die Mobilitätsberatung vermittelte ihr dafür ein Stipendium und unterstützte sie in organisatorischen Fragen.

Dann konnte es losgehen, Franka erzählt: „Nach langer Suche im Internet stieß ich auf

die kleine Chocolaterie in Brüssel, die sofort mein Herz eroberte durch die Passion und Hingabe der beiden Besitzer sowie die qualitativ hochwertige Ausführung dieses besonderen Handwerks. Und genau dort durfte ich dann schließlich drei Wochen zuschauen und mit anpacken.“

## Ankunft in Brüssel

Franka erinnert sich noch immer gerne an ihren ersten Tag im Gastbetrieb: „Ich öffnete die Tür der kleinen, gemütlichen Schokoladenmanufaktur „Mike & Becky“, als mir dieser unverwechselbare Duft, erinnernd an frisch gebackenen Schokoladenkuchen, Blumen und Gewürze das erste Mal in die Nase stieg. Da wurde ich auch schon mit einer herzlichen Umarmung von Inhaber Björn Becker begrüßt.“

Björn und seine Frau Julia betreiben eine Bean-to-Bar-Manufaktur, das heißt von der Kakaobohne bis hin zur Schokoladentafel ist hier alles Handarbeit. In ihrem Online-Shop vertrieben sie lange Zeit fair gehandelte Schokolade aus der ganzen Welt, dabei schmeckt keine Sorte wie die andere. „Qualitätsbewusstsein und Hingabe zum Handwerk stehen im Vordergrund – und das kann man schmecken“, so Franka. Im November 2016 eröffneten sie dann ihr Schokoladenatelier mit Café: Der perfekte Ort, um eine belgische heiße Schokolade oder die mit Liebe selbst hergestellten Boulangerie-Waren und Pralinen zu genießen.

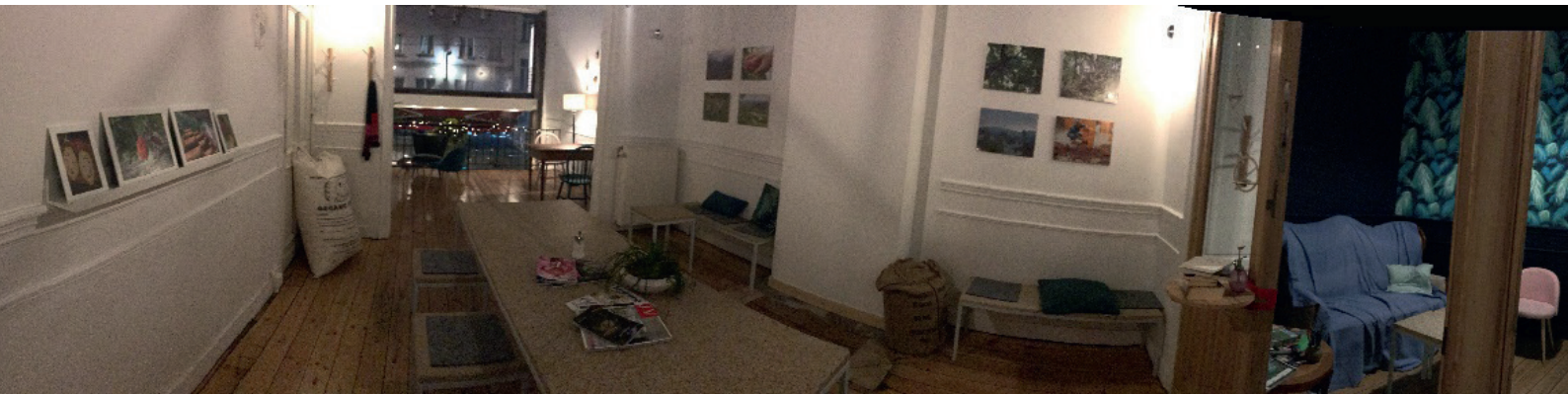
Franka erzählt weiter: „Am ersten Abend ging es dann direkt zu einem Treffen belgischer Chocolatiers und Fraiseurs de Chocolat, zu dem Björn mich mitnahm. Vorher durfte ich meine erste traditionell hergestellte, heiße Schokolade probieren, die bei weitem nicht die letzte war. Die geschmackliche Komplexität war eine ganz neue, prägende Erfahrung für mich. Schokolade ist nicht gleich Schokolade.“

## Die Welt der Kakaobohnen

Auf den Plantagen in Peru, Belize, Congo, Indien oder der Dominikanischen Republik wachsen die Kakaobohnen, die so charakteristisch für „Mike & Becky's“



Anspruchsvolles Handwerk für höchsten Genuss: Franka war sehr beeindruckt von der Schokoladenherstellung bei „Mike & Becky“.



Schokolade sind. Diese Plantagen haben Julia und Björn sich nach langer Suche ganz bewusst ausgesucht. Denn eins ihrer größten Anliegen ist es, ihre Kakaobohnen von Farmen mit guten Arbeitsbedingungen und ohne Kinderarbeit zu beziehen.

Den aufwendigen Prozess der Schokoladenherstellung so intensiv mitverfolgen zu dürfen, war für Franka eine ganz besondere Erfahrung.

Und auch in der Wohnung, die sie sich über das Internet gesucht hatte, fühlte sich Franka sehr wohl: „Drei Wochen im Herzen

von Brüssel, in einer schönen Wohnung mit unzähligen Restaurants und Sehenswürdigkeiten in der näheren Umgebung – ich war mehr als zufrieden.“

### Frankas Fazit

„Ich werde auf jeden Fall wieder nach Brüssel fahren, um meinen Praktikumsbetrieb zu besuchen und in diesem Wohlfühlambiente eine leckere heiße Schokolade zu trinken, und ich kann jedem nur dasselbe empfehlen!“

Gerne erinnert sich Franka an die Wohlfühlatmosphäre ihres belgischen Praktikumsbetriebes.

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

Petra Laudemann, Telefon 0261/398-337, Heike Gröbel, Telefon 0261/398-331 und Juliane Klein, Telefon 02742/911157, mobira@hwk-koblenz.de, www.hwk-koblenz.de/mobira

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

