

Berufsbildung ohne Grenzen

„Eine unvergessliche Zeit!“

Rowena Redwanz befindet sich im 2. Ausbildungsjahr zur Konditorin. Mit dem Seehotel Maria Laach hat sie einen Ausbildungsbetrieb gefunden, der sie unterstützt und fördert. Aufgrund ihres Abiturs verkürzte Rowena ihre Lehrzeit um ein Jahr. Sie wird im Mai 2017 ihre Abschlussprüfung absolvieren.



Rowena Redwanz
(2. von rechts) mit
ihren Kollegen vom
Praktikumsbetrieb
in Tours/Frankreich.
Fotos: privat

Um Rowenas Engagement zu fördern, ermöglichte ihr Ausbildungsbetrieb Rowena einen dreiwöchigen Lernaufenthalt in Frankreich. Bei der Planung und Finanzierung des Auslandsaufenthaltes standen Rowena die Mobilitätsberatung der Handwerkskammer Koblenz sowie die Organisation Erasmus helfend zur Seite. Letztere stellte ihr ein Stipendium in Höhe von 900 Euro aus, mit welchem sie alle anfallenden Kosten bezahlen konnte.

Am 23. Oktober fuhr Rowena mit dem Fernbus nach Tours in Frankreich. „Ich war bereits voller Spannung, was mich in meinem Praktikumsbetrieb erwarten würde“, berichtet die 20-Jährige. Am ersten Tag ging es für Rowena bereits früh morgens um sechs Uhr los. „Der Patissier Nicolas Lèger und seine Mitarbeiter empfingen mich herzlich und ließen mich gleich zu Beginn bei der Dekoration der Torten und Törtchen mithelfen“, erzählt Rowena stolz.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





Jeden Morgen wurden die Gebäcke und Torten für den Verkauf im Laden vorbereitet und liebevoll mit frischen Beeren, selbst gemachten Schokoladendekoren und Krokant ausgarniert. Auch ein Hauch Blattgold durfte auf den Törtchen nicht fehlen. Auf kleinstem Raum wurde täglich von sieben Mitarbeitern eine Vielzahl französischer Spezialitäten hergestellt. „Da waren alle Klassiker von der Tarte au Citron über Himbeer-Macarons bis hin zu Schokoladen-Eclairs im Sortiment vertreten“, schwelgt Rowena in Erinnerung. Darüber hinaus wurden zahlreiche Moussetörtchen, Tartes, Petits Fours, Croissants, Brioches und zudem herzhaft Mini-Quiches und Mini-Pizzen hergestellt. Von Tag zu Tag durfte Rowena mehr und mehr Aufgaben selbstständig ausführen und lernte neue interessante Arbeitstechniken kennen.

Die 20-Jährige berichtet begeistert: „Aber an zwei Arbeitstagen widmete sich das gesamte Patisserie-Team voll und ganz der Vorbereitung von 500 ‘Gallettes des Rois’. Sie werden am 6. Januar, dem Dreikönigstag, zur Erinnerung an die heiligen drei Könige serviert.“ Von November bis Januar stellt die Patisserie weitere 1.500 der

„Dreikönigskuchen“ her. Es ist Brauch, in der Galette eine Fève (Porzellanfigur) oder eine dicke Bohne einzubacken. Wer in seinem Kuchenstück schließlich die Porzellanfigur findet, wird mit einer Pappkrone gekrönt und ist König für einen Tag.

Während ihres Praktikums durfte Rowena nach der Frühschicht an zwei Nachmittagen bei der Pralinenproduktion mithelfen. „Das Praktikum ermöglichte mir einen tollen Einblick in die französische Patisserie. Von der Tortenherstellung bis hin zur Pralinenproduktion lernte ich viele typisch französische Rezepte und neue Arbeitstechniken kennen“, erzählt Rowena zufrieden. Rowena fühlte sich in ihrem Praktikumsbetrieb sehr wohl und im Team sofort integriert. Sie ist dankbar für die vielfältigen Erfahrungen, die sie in den drei Wochen in Frankreich sammeln konnte. „Auch die schönen Stunden, die ich in meiner Gastfamilie verbringen durfte, sowie die traumhafte Umgebung des Loiretals mit den vielen Schlössern haben meinen Aufenthalt zu einer unvergesslichen Zeit gemacht. Ich kehre nun voller Inspiration und mit vielen neuen Rezepten nach Hause und kann es kaum erwarten, das neu Erlernte auch hier anzuwenden.“

oben: Französische Köstlichkeiten, liebevoll mit frischen Beeren, selbst gemachten Schokoladendekoren und Krokant garniert.

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 02742/91157
mobira@hwk-koblenz.de www.hwk-koblenz.de/mobira