

Erfahrungsbericht: Erasmuspraktikum, Lea Fama (Köchin)

Diesen Sommer wurde mir die Möglichkeit geboten, in einem ausländischen Betrieb meiner Wahl, ein Praktikum zu machen. Mit Unterstützung des Erasmusprogramms und von Frau Verkenius, wurde mir so die Chance gegeben meine Ausbildungszeit mit wertvollem Fachwissen und internationalen Kontakten zu bereichern.

Ich bin Lea Fama, 25 Jahre alt, und werde im Restaurant Pottkind zur Köchin ausgebildet. Am Ende des 2. Lehrjahres wurden wir in der Berufsschule informiert, dass wir die Möglichkeit haben mit ERASMUS+ ein Praktikum in Europa zu absolvieren. Mein Interesse wurde geweckt, und nach ein wenig Recherche habe ich ein Restaurant gefunden was für eins insbesondere steht: herausragende Qualität und Perfektion. So entschied ich mich für das Restaurant Jordnaer in Gentofte, Kopenhagen (Dänemark). Ein Klassenkamerad entschied sich ebenfalls nach Kopenhagen zu gehen, deswegen machten wir uns direkt auf die Suche nach einer geeigneten Unterkunft und die Anreise. Wir fanden eine tolle Wohnung und entschieden uns für Reise mit der Bahn.

Schneller als wir schauen konnten kam der Abreisetag, und wir waren sehr aufgeregt. Wir wussten beide nicht so recht was uns erwarten würde. Ich hoffte auf neue Eindrücke, die mich nachhaltig beeinflussen würden.

Was für Lebensmittel werden verwendet?

Wie streng wird der Chefkoch sein?

Wie lange werden die Arbeitstage?

Werde ich Zeit haben Kopenhagen zu entdecken?

Werde ich neue Techniken kennenlernen?

Werde ich mit neuen Freundschaften zurück nach Köln fahren?

Diese Fragen und viele mehr schwirrten durch unsere Köpfe als wir uns auf dem Weg nach Kopenhagen befanden.

Bereits nach den ersten paar Tagen im Restaurant Jordnaer war ich stark beeindruckt von der Qualität der verwendeten Produkte. So wurden nur die allerfrischsten Fische und Meeresfrüchte verwendet, nur die grünsten Kräuter und besten Blüten und es war von höchster Bedeutung, dass das gesamte Team die Grundsätze dieser Perfektion an Güte und Umgang mit Lebensmitteln verfolgte.

Das Berufsleben in Dänemark ist in Bezug auf den Beruf des Kochs/ der Köchin sehr ähnlich. Es werden zwar viele Stunden am Stück gearbeitet, jedoch wird immer öfter eine 4 Tage Woche umgesetzt, was bedeutet das die Überstundenzahl reduziert wird.

Im Jordnaer wurde mir gezeigt, was Arbeitsmoral bedeutet, dass alle Mitarbeitenden 100% geben, egal wie anstrengend der Tag war oder wie müde sie sind. Das Ergebnis konnten die Gäste dann auf den Tellern sehen und erleben.

Ich konnte auch beobachten, das Kopenhagen das alltägliche Leben der arbeitenden Menschen erleichtert. Kopenhagen ist eine von Fahrradfahrenden dominierte Stadt, und durch die verbesserten Radwege wird unter anderem der Transport zur Arbeit erleichtert. Rund 60 % der Arbeitenden fahren mit dem Fahrrad zur Arbeit, was massiv zum Umweltschutz beiträgt.

Das Restaurant Jordnaer wird von Eric und Tina Kragh Vildgaard geleitet und befindet sich in einer Gemeinde, die sich Gentofte nennt, circa 20 Minuten vom Zentrum Kopenhagens entfernt.

Es wurde 2017 geöffnet und kurz darauf wurde es mit 1 Michelin Stern ausgezeichnet. 3 Jahre später erhielten sie den 2. Stern, den sie bis heute halten. Chef Eric (wie er in der Küche angesprochen wird) antizipiert den 3. Stern in der nahen Zukunft.

Es arbeiten circa 10 Köche und 1 Köchin in der Küche. Yuki ist die Sous Chefin und einzige Köchin im Restaurant. Ich habe die meiste Zeit ihr zu gearbeitet und durfte Aufgaben von ihr übernehmen. Sie ist eine sehr inspirierende und disziplinierte Köchin und vereint die Strenge die ein Restaurant wie dieses benötigt, mit einer Weichheit die notwendig ist, um eine angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen. Eine Kombination an Fähigkeiten die nur wenig leitende Menschen vereinen können. Ich habe durch sie gelernt das Präzision das oberste Gut in der Fine-Dining Branche ist und das Schnelligkeit untergeordnet, jedoch unverzichtbar ist.



Chef Eric hat nach einer durch Kriminalität geprägten Jugend zum Kochen gefunden und lernte kurz darauf Tina kennen. Sie eröffneten Jordnaer und kreieren bis heute wunderschöne, komplexe, ausgeglichene Gerichte, die in Erinnerung bleiben.

Gericht der Region: Fjord Shrimps

Was Austern für Franzosen sind, sind Shrimps für die Dänen. Sie werden roh gegessen und mit kalter Sauce und Ölen serviert. So wurde im Jordnaer zu den rohen Shrimps eine Meerrettich Sauce und Dill Öl serviert.

Die Shrimps kommen tagesfrisch an und werden am Morgen mit dem gesamten Team geschält. Sie werden portioniert und kühl gelagert. Der Meerrettich wird geschält und entsaftet. Mit Buttermilch vermischt und mit Salz abgeschmeckt entsteht die Sauce.

Der Dill wird ebenfalls am Morgen gezupft, mit Pflanzenöl gemixt und durch ein Passiertuch gegeben. Abgefüllt in kleinen Flaschen, wird es bis zum Service gekühlt gelagert.

Wird der Gang serviert, legt man 5 Shrimps auf einen Teller, alle in dieselbe Richtung ausgerichtet.

Man vermischt die Sauce mit dem Öl in einem Becher und vermengt die Masse vorsichtig. Das Öl wird sich nicht in der Sauce integrieren und das ist auch gewollt so. Mit einem Löffel gibt man die Sauce zwischen die Shrimps. Die Shrimps werden mit Salzflöcke und Wasabiblüten vollendet.



Lernvereinbarung für den Praktikumsaufenthalt in Kopenhagen von Benedict Kraus

-Unterschiede im Alltags- und Berufsleben mit Blick auf Umwelt und Klimaschutz

Kopenhagen ist deutlich fortschrittlicher was die Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel angeht. In meinem Praktikumsbetrieb wurden Produkte von lokalen Bauern bezogen und nur Saisonale Lebensmittel verarbeitet. Es gab Angestellte, welche in den Wald gingen und selber die Pilze für das Menü sammelten. Es wurde versucht so wenig des Produktes zu verschwenden. So wurden Gemüseabschnitte z.B getrocknet und als Pulver verarbeitet oder eingelegt oder fermentiert. Auch im Alltag traf man z.B auf viele kleine Handwerksbäckereien, welche jeden Tag selber ihre Produkte herstellten und so gegen große klimaschädliche Industriebäckereien vorgehen. In Deutschland sind solche Läden eine Seltenheit. Außerdem wird in der Stadt sehr wenig Auto gefahren. Fast alle sind mit Fahrrad oder den Öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs

-Beschreibung des Praktikumsbetriebes

Das Geranium ist ein mit 3-Michelinsterne ausgezeichnetes Restaurant in Kopenhagen. Es befindet sich im Fußballstadion des FC Kopenhagen. Aus der Küche hat man dadurch einen optimalen Blick aufs Spielfeld und kann sogar an Spieltagen die Fußballspiele mitverfolgen. Es wird ein fleischloses saisonales Menü aus rund 20 Gängen angeboten. Das Team ist ein bunter Haufen aus Köch*innen aus aller Welt. Lediglich einer von ca. 20 Köchen war Däne. Dadurch hat man Austausch mit Menschen aus verschiedensten Kulturen und Küchenstilen. Es wurde ausschließlich Englisch gesprochen, was meine Sprachkenntnisse deutlich verbessert hat. Obwohl es eines der besten Restaurants der Welt ist, war die Stimmung und der Umgang innerhalb des Teams stets angenehm und locker, was ich nicht erwartet hätte, mich aber sehr gefreut hat. Das Restaurant bietet seinen Mitarbeitern eine 4-Tage Woche, wodurch ich an 3 freien Tagen viel Zeit hatte Kopenhagen und die Umgebung zu erkunden.

-Beschreibung eines Gerichts

Eins der Traditionellsten Gerichte in Dänemark ist Smørrebrød. Es ist ein typisch Dänisches Mittagessen und besteht aus einem üppig und herzhaft belegtem „Butterbrot“. Es gibt viele Läden in denen es ausschließlich Smørrebrød gibt. Meist sind diese wie in einer Vitrine vorbereitet und werden zum Mitnehmen in Pappschalen transportiert. Typisch ist eine dünne Scheibe Roggenbrot und gesalzene Butter. Beim Belag ist den Zutaten keine Grenze gesetzt und es gibt neben ein paar klassischen Variationen auch moderne Interpretationen. Das berühmteste Smørrebrød Restaurant ist wohl das von Ida Davidsens, welches Smørrebrød in 178 verschiedenen Varianten anbietet. Ein Klassiker ist „Sol over Gudhjem“, was übersetzt „Sonne über Gudhjem“ bedeutet. Hier wird das Roggenbrot mit geräucherter Hering, Zwiebeln, Schnittlauch und klein geschnittenen Radieschen sowie rohem Eigelb belegt.