

## Vier Wochen Island, Reykjavík

Durch das Praktikum im Ausland habe ich mir erhofft Einblicke in die Arbeitswelt und Kultur des Gastlandes zu bekommen. Ich wollte praktische Fertigkeiten erlernen, die in meinem Ausbildungsbetrieb teilweise oder gar nicht ausgeübt werden, wie z.B. die Pralinenherstellung.

Die vier Wochen Praktikum haben mich vor verschiedene Herausforderungen gestellt, die größte Herausforderung war die Sprache. Aber dadurch, dass Zutaten, Maschinen und Geräte ähnlich eingesetzt und genutzt werden, konnte ich mir die Beschreibungen häufig schnell herleiten.

Ich habe gelernt, mich schnell in ein neues, ungewohntes Arbeitsumfeld und Team einzuarbeiten und selbstständig in einer noch fremden Umgebung Arbeitsprozesse umzusetzen. Auch habe ich mich getraut meine Erwartungen und Wünsche anzusprechen und konnte meine praktischen Erfahrungen dadurch erweitern.

Die Erdwärme ist einer der größten und bedeutendsten Naturschätze Islands. Die Einwohner von Reykjavík erhalten ihr heißes Wasser seit mehreren Jahrzehnten aus der Erde. Es ist eine billige, sichere und vor allem umweltfreundliche Energiequelle.

Nahezu die gesamte Elektrizität wird aus erneuerbaren Energiequellen erzeugt, wobei 73% der Elektrizität aus Wasserkraftwerken und 26,8% aus geothermischer Energie stammen. Wasser und Elektrizität sind in Island sehr günstig. Dies macht sich deutlich bemerkbar, in der zum Teil aus meiner Sicht sehr verschwenderischen Nutzung. In der Spülküche lief der Wasserhahn den ganzen Tag, was nicht notwendig gewesen ist. Auch wird das Licht häufig in nicht genutzten Räumen angelassen.



Sandholt ist eine Familienbäckerei mit jahrzehntelanger Tradition. Das Café und deren Betriebsräume befinden sich im Herzen von Reykjavík auf der belebten Einkaufsstraße Laugavegur.

Die Betriebsräume sind unterteilt in drei verschiedene Arbeitsbereiche, Konditorei, Bäckerei und Küche. In jedem Bereich arbeiten vier bis fünf Angestellte und es gibt einen Verantwortlichen. Einige Geräte und Materialien werden von allen Bereichen verwendet. Dadurch entsteht ein freundliches Miteinander mit allen Angestellten und kein Bereich arbeitet nur für sich alleine.

Die Arbeitszeiten variieren und richten sich nach den betrieblichen Notwendigkeiten. Aber grundsätzlich werden acht Stunden am Tag gearbeitet und pro Stunde werden fünf Minuten Pause berechnet. In der Konditorei wird im Sommer zwischen sieben und acht Uhr begonnen zu arbeiten.

In der Bäckerei hingegen wird auch während der Nacht gearbeitet.

Die Betriebsräume und vor allem die Maschinen habe ich als sehr modern und hochwertig empfunden. Ich habe sehr gerne in den Räumlichkeiten gearbeitet. Es gab ausreichend Tageslicht und alle Materialien und Zutaten waren in Griffnähe.



In Island gibt es einen Kuchen, der *Hjónabandssæla* heißt, was übersetzt "Eheglück" bedeutet. Warum der Kuchen so heißt, ist nicht ganz klar, aber eine Vermutung ist, dass er sich eben genau so lange hält, wie eine Ehe. Traditionell wird der Kuchen meist mit Haferflocken und Rhabarberkonfitüre gebacken und frischer Sahne serviert. Wir haben den Kuchen mit selbstgemachter roter Fruchtkonfitüre zubereitet.

Nur wenige Produkte in Island müssen nicht importiert werden, wie z.B. Milch bzw. Molkereiprodukte oder Eier. Alle anderen Zutaten werden über ein Zentrallager geliefert. Fast täglich haben wir Ware geliefert bekommen.

Der *Hjónabandssæla* Kuchen ist nicht sehr schwierig in der Herstellung.

Er besteht aus einem ausrollfähigen Teig, Streuseln und einer Füllung in Form von Konfitüre.

Der Teig wird aus Mehl, Butter, Eiern, Haferflocken und Natron zubereitet. Alle Zutaten werden vermengt. Die Streusel bestehen aus Mehl, Butter, Haferflocken und Zucker.

Der Teig wird mithilfe der Ausrollmaschine 3mm dick ausgerollt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt. Ein Rand in Höhe von 1 bis 2cm verhindert, dass die Konfitüre am Blechrand kleben bleibt.

Nachdem die selbst gemachte Konfitüre gleichmäßig und dünn mithilfe einer Winkelpalette aufgetragen wurde werden die Streusel flächendeckend auf der Konfitüre verteilt. Der Kuchen muss ca. 30 Minuten bei 165°C gebacken werden. Nach dem Abkühlen wird er in gleichgroße rechteckige Stücke geschnitten und mit Puderzucker bestreut.



Ich bin wahnsinnig glücklich darüber, diese einzigartige Erfahrung gemacht haben zu können. Die Erinnerungen an das Land und die Bewohner werden mir ein Leben lang in Erinnerung bleiben.

