



Früchte und Säfte für Cocktails aus Schleswig Holstein, die kamen bei den Gästen aus Nantes gut an: (oben, von links) Valentin Jouault, Samir Gaba, Cathalina Vidulich und Karolin Naatz. Von der Käsestraße Schleswig-Holstein: Der Ziegenfrischkäse wurde von Katharina Wegner (großes Foto, links) und Emilie Linkenheld zubereitet.

Fotos Dreyer

Deutsche Küche hat auch was zu bieten

Austausch mit jungen Franzosen aus Nantes

Kiel. Essen wie Gott in Schleswig-Holstein: Davon können sich bis zum 2. April zwölf junge Franzosen aus Nantes überzeugen. Die künftigen Köche, Gastronomie- und Restaurantfachleute sind zu Gast beim Regionalen Berufsbildungszentrum Soziales, Ernährung und Bau (RBZ1) und schauen sich drei Wochen Land, Leute, Küchen und Betriebe an.

Seit 2010 besteht die Partnerschaft zwischen dem RBZ1 und dem Lycée Professionnel L.A. de Bougainville Nantes. Mit gegenseitigen Besuchen, dem Ziel, einen Teil der Berufsausbildung im anderen Land zu ermögli-

chen, und mit der Unterstützung des Deutsch-Französischen Sekretariats, das Unterkunft, Verpflegung und Flüge finanziert. Das Deutsch-Französische Austauschprogramm in der beruflichen Bildung „könnte sich ein großer Teil der Schüler sonst nicht leisten“, sagt RBZ1-Studienrat Roman Spauka. Zudem können sich beide Seiten ein Bild von dem anderen Schulsystem machen. „Bei uns beinhaltet das duale Bildungssystem als Block vier bis fünf Wochen im Betrieb und dann zwei Wochen in der Schule. In Frankreich ist die Ausbildung rein schulisch mit Praktika“, er-

klärt er. Das deutsche System biete mehr Praxis und Berufserfahrung. In Frankreich gebe es dafür mehr Schulküchen. Die Französin und angehende Köchin Emilie Linkenheld betont: „Wir fangen früher, schon mit 15 Jahren, mit der Ausbildung an, und sind eher fertig, das ist ein Vorteil“.

2010 erkannte die Unesco die „Cuisine Française“ (die französische Küche) übrigens als immaterielles Kulturgut an. „Die Franzosen haben ein ganz anderes Selbstverständnis vom Essen“, sagt Spauka. Wenn wir Deutschen Hunger hätten, würden wir was essen. „Der Franzose spricht

vor und während des Essens vom Essen und danach, was er gerne als nächstes essen würde“, weiß er. Auch Schülerin Karolin Naatz hat einige Unterschiede erkannt: „In Deutschland gehört der Teller dem Gast, in Frankreich ist der Rand mit Kräutern und Balsamico dekoriert. Und die Desserts wirken viel kreativer, fröhlicher und bunter.“ Und Mitschülerin Katharina Wegner findet, „dass die Teller dort an sich viel schöner sind, da braucht es keine Deko“.

Französische Ausdrücke und Rezepte beherrschen die Welt der Küche, daher mussten manche deutsche Rezepte

erklärt werden: Sauerfleisch, Groter Hans, Kieler Sprotten und Strudel, „da gibt es keine Übersetzungen“, weiß Studentin Katrin Berger, die die Gruppe als Dolmetscherin begleitet. Überzeugt hat die typisch schleswig-holsteinische Küche eben nicht sprachlich, sondern mit Geschmack. „Das Sauerfleisch war für mich eine Überraschung, das Rezept nehme ich mit nach Nantes“, erklärte Schüler Corentin Chambo-net. Neben den Praktika in den Betrieben stehen noch Ausflüge nach Lübeck und Flensburg an. Als großes Finale ist dann ein Wikingerfest in Haithabu geplant. eye

