

## Németországi gyakorlat

A felkészítő tábor igen hasznos volt, mert sok új fontos információt tudtunk meg a projektről, másrészt jobban átláttuk, hogy mi vár ránk odakint. Ettől csak még jobban vártam a kiutazást.

Március 15 -én indult a repülő. Mivel ez volt az első repülésem kicsit tartottam tőle, de nagyon élveztem. Megérkezés után az igazgató úrnál ebédeltünk és máris megismertem néhány új dolgot pl.: „Maultaschen” (magyarul „pofazacskó”-t jelent) . Az esti találkozás az Vögele asszonnyal az Adler fogadóban kis meglepetést okozott nyelvtudásunk illetve gyakorlatunk hiányossága miatt. A következő napon kezdtük a munkát és az ezt követő néhány hét alatt megismerkedtem a német ételekkel, emberekkel, városokkal, kultúrával.

Hétköznapi tapasztalatok: a társadalmi norma, az emberek viselkedése nagyon eltér az itthonitól. Az emberek sokkal kedvesebbek, segítőkészek egymással, köszönnek még az idegeneknek is. Az eladók teljesen vásárló centrikusak. A magas szintű kiszolgálás mellett mosolyognak is. A buszsofőrnek akkor is köszönnek az utasok, amikor hátul szállnak le és betartják, azt hogy: „Leszállás a hátsó ajtónál!”. A német vezetők sokkal lendületesebben vezetnek, mint mi. Magyarországgal ellentétben náluk a nagy család (három - négy - öt gyermekes) a jellemző. Az árak magasabbak, de a fizetések sokkal jobbak. A német gazdasági-politikai helyzet összehasonlíthatatlan az itthonival és az oktatás is sokkal kidolgozottabb, logikusabb. A német iskolákból jól képzett szakemberek kerülnek ki. Itthon egymást érik a bevásárlóközpontok és a kis boltok, de Lipperstreute-ban, ahol voltunk bolt nincs, de két nagy étterem egymástól nem túl messze képes profitot termelni.

Überlingenben sétálva sok vendéglőt, kávézót találtunk, melyek nagyon sok kávékülönlegességet kínálnak. A fagyizók különlegességei csábítóak.

Gasztronómiai tapasztalatok: a németek hozzánk képest egyszerűbb ételeket fogyasztanak.

Az egy hónap alatt nem talákoztam olyan étellel, amelyet behabartak vagy rántottak. A szokásos üdítők mellett a 100%-os gyümölcsleveket fogyasztják, amelyeket 1:1 arányban szódavízzel hígítanak. A bor kezd teret hódítani, de a nemzeti italukból, a sörből fogy a legtöbb. A németek nem édes szájúak, ezért például kevés náluk az édes bor. Levest csak kis mértékben fogyasztanak. A húst leginkább párolják, mi magyarok inkább ropogósra sütjük. A helyi specialitás a „Spätzle” lehet leves betét, önálló étel vagy köret. Tésztyája hasonlít a nokedlihoz, de búzadarát is tartalmaz, valamint sokkal sűrűbbre készítik.

Ez a helyzet a „Maultaschen”-nél is mely szintén lehet levesbetét vagy önálló étel. A töltelke lehet zöldséges, húsos vagy a kettő kombinációja. A saláta minden étkezésük alapja. Fogyasztják előételként, de a főfogásnál is megtalálható. A salátátál különféle friss zöldségekből áll pl.: sárgarépa, káposzta, uborka, paradicsom, valamint krumpli saláta.

Édességek közül leginkább a krémes desszerteket fogyasztják pl.: a különféle sorbeteket, mousse-okat, crem-eket. De szilárd süteményeket is fogyasztanak pl.: „Apfelkuchen”, „Käsetorte”. Kenyerek közül

leginkább a teljes kiőrlésű barna kenyeret fogyasztják. A péksütemények között megtalálható az ún. „Brezel” (perec) vagy a különféle magokkal megszórt „Brötchen” (zsömlé). Az olasz hatás érezhető Németországban is, hiszen egyre jobban elterjed a pizza, illetve a capuccino fogyasztása. Kávéfélék közül leginkább az eszpresszó kávéfogyasztják. Új divat az országban, hogy a családi házakban nem a „rég”i kannában készített kávéfogyasztják, hanem a kávégéppel készített kávéféléket fogyasztják. Az étterem dolgozói nagyon barátságosak, segítőkészek, türelmesek voltak. A mindennapi feladatok elvégzésében a csekély nyelvtudás nem volt akadály, hiszen akár már két szóból tudtam, hogy mit kell tennem. Persze voltak nehézségek. Az étterem a tavasz beköszöntével egyre nagyobb forgalmat bonyolít le. Előtte inkább csak a hétvégék voltak forgalmasak, de a tavaszi szünet első napján is már érezhetően nőtt a vendégek száma. Megtiszteltetés volt számunkra, hogy a német kollégák mellett a vendégek is megkóstolhatták Tamás igazi magyar gulyását, mely utánozhatatlan és finom volt!

Utólag ez az egy hónap nagyon gyorsan eltelt. Ha ott nem is, de most visszagondolva élveztük minden napját, pillanatát. Szívesen dolgoztam abban a konyhában a baráti környezet miatt. Sokat dolgoztunk, de sokat nevettünk és beszélgettünk. Nagyon összebarátkoztunk az ott dolgozókkal, szakácsokkal, felszolgálókkal egyaránt. Leginkább nekik köszönhető, hogy jól telt ez a hónap. Lenyűgöző az a gyorsaság és precizitás, amellyel dolgoznak.

A „Landgasthof zum Adler” fogadó és az ott dolgozók szaktudása igazán irigylésre méltó és példa lehet bármely kezdő vendéglátós számára.

Szabadidőnkben sokfelé kirándultunk. Ellátogattunk pl.: Bregenz-be, Konstanz-ba. Voltunk a Mainau-szigeten és egy gasztronómiai kiállításon.

A hazafelé út jó és rossz is volt egyben. Remélem lesz még alkalmam dolgozni ebben az étteremben és találkozni azokkal az emberekkel, akik oly sokat segítettek nekem és a társaimnak.

**Petrovics Tamás és Szedmák Gabriella 11.B**