

Vom 13. März bis zum 2. April 2016 waren wir vier Schüler*innen (Niklas Göbel, Syrena Hast, Sarah Polley und Sabrina Wedell) von der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen auf einem Schüleraustausch in Italien. Der Rotary Club aus Bergamo (Italien) hatte uns eingeladen, eine Woche in der Hotelfachschule in San Pellegrino Terme schulische Erfahrungen zu sammeln und anschließend ein zweiwöchiges Praktikum im Da Vittorio in Bergamo, genauer gesagt in Brusaporto, zu machen.

Am Sonntag ging es von Villingen aus mit Herrn Lohrer und Herrn Stolz nach San Pellegrino Terme. Als wir nach ca. sechs Stunden Fahrt in unserer Unterkunft ankamen, wurden wir dort von unserer Frau Tiberi, die uns alles auf Deutsch übersetzte, und Herrn Lombardini vom Rotary Club Bergamo begrüßt.

In der ersten Woche in der Schule hatten wir vormittags Zeit am Unterricht teilzunehmen, zu frühstücken und mit den dortigen Schülern die Unterschiede zwischen Deutschland und Italien, vor allem die unterschiedliche Schulbildung und unsere Arbeit zu diskutieren. Nachmittags waren verschiedene Aktivitäten geplant. Wir besuchten unter anderem die Obere Stadt in Bergamo, das Dorf der Familie Tasso und das Villaggio Crespi d'Adda (ein Arbeiterdorf aus dem 19. Jahrhundert), immer begleitet von Frau Tiberi und Herrn Lombardini.

Am ersten Freitag des Aufenthaltes war dann das ruhige Leben in der Schule bereits vorbei und wir fuhren zum Relais & Chateau-Hotel Da Vittorio. Bei unserer Ankunft wurden wir von den Besitzern des Hotels, der Familie Cera, begrüßt und kurz durch das Restaurant und die Küche geführt. Da wir bis zum Arbeitsbeginn um 18 Uhr noch Zeit hatten, richteten wir uns in unserer Wohnung ein und deckten uns mit Lebensmitteln für die nächsten zwei Wochen ein.

Die Arbeit im Da Vittorio, einem 3-Sterne-Restaurant, unterscheidet sich sehr stark von der Arbeitsweise in Deutschland, vor allem im Restaurant. Sarah und Niklas waren in der Küche eingeplant und Syrena und Sabrina für das Restaurant auf der Stelle eines Commis de Rang. Unsere Arbeitszeiten waren täglich von 9 Uhr bis ca. 15 Uhr und dann noch einmal von 18 Uhr bis ca. 23/24 Uhr, je nach Restaurantbelegung. An manchen Tagen durften wir auch durcharbeiten von 9 Uhr bis ca. 17/18 Uhr, was es uns ermöglichte in unserer Freizeit noch Wäsche zu waschen, länger zu schlafen oder die Umgebung zu erkunden. Mittwochs und donnerstags hatten wir dann alle vier Ausgang, nutzten die Gunst der Stunde und besichtigten Mailand, Bergamo und Verona. Sightseeing, Shoppen und jede Menge Bilder. Bergamo hat eine perfekte Lage für solch tolle Städte.

Ein besonderes Erlebnis war dann Ostern im Restaurant Da Vittorio: ein Geburtstag am Ostersonntag mit 30 Personen, 80 Gäste zum Abendessen und noch einmal 111 Personen für Ostersonntag zum Mittagessen. Aber für das Da Vittorio sind so viele Gäste kein Problem. Zu den bereits fest angestellten fünf Chefs de Rang, fünf Commis de Rang und zwei Sommeliers gesellten sich wir Praktikanten und die Kinder der Familie Cera, die tatkräftig dort mit anpackten, wo gerade Hilfe nötig war. Ein tolles Teamwork, das mit den Angestellten und der Familie reibungslos funktionierte.

Im Restaurant durften wir beim Einsetzen und Ausheben, Brot und Wasser reichen und diversen kleinen Arbeiten helfen. In der Küche wurde geholfen beim Vorbereiten in der Fischküche, der Patisserie und auf dem Fleischposten.

Nach zwei Wochen anstrengender und lehrreicher Arbeitszeit ging es dann auch schon wieder mit dem Zug nach Hause.

Für uns vier war diese Zeit eine sehr intensive Zeit, in der wir Kontakte geknüpft, eine andere Arbeitskultur kennen gelernt und uns arbeitstechnisch weitergebildet haben.

Wir danken dem Rotary Club Bergamo und den betreuenden Lehrern Frau Köllemann, Herr Lohrer und Herr Stolz für das Vertrauen, diese tolle Zeit und die Möglichkeiten, die uns dadurch gegeben wurden.