

Hola in Spanien

Hola! Qué tal?! Das waren die ersten Worte auf der schönen Sonneninsel Mallorca. In der Zeit von Juni bis September dieses Jahres absolvierte ich ein Erasmus+ Auslandspraktikum in Puigpunyent. Dieses kleine idyllische Bergdorf ist rund 15 Kilometer von der Hauptstadt Palma entfernt.

Als Student des Lehramtsstudiums Ernährungspädagogik hatte ich durch Zufall im Internet von einer Praktikumsstelle in einem luxuriösen Boutique Hotel erfahren. Das Gran Hotel Son Net, Mallorcas feinstes Boutique Hotel, bietet gediegenen Luxus in 31 Zimmern und Suiten. Nach kurzer Recherche und einem überzeugenden Youtube Clip des Hotels war es für mich klar, dass ich in diesem Hotel ein freiwilliges Praktikum absolvieren möchte. Kurz darauf habe ich eine Bewerbung angefertigt und ein paar Tage später war auch schon alles fixiert. Vor meinem Studium arbeitete ich mehrere Jahre als Küchenleiter in einer Großküche, doch trotz meiner Berufserfahrungen war ich aufgeregt. Für mich gab es einige Beweggründe, um ein Praktikum im Ausland zu absolvieren. Einerseits, um meine Sprachkenntnisse zu verbessern, und andererseits, um weitere Erfahrung in einer gehobenen Gourmetküche zu sammeln. Nach kurzer Einarbeitungszeit wurde ich schon bald als vollwertige Küchenkraft in allen Sektionen eingesetzt. Obwohl es durch meine mangelnden spanischen Sprachkenntnisse manchmal schwierig war zu kommunizieren, wurde ich sehr herzlich in das Küchenteam aufgenommen. Von meiner Zeit auf Mallorca kann ich eigentlich nur Positives berichten. Da das Arbeitsklima im Hotel ausgezeichnet war, machte die Arbeit in der Küche richtig Spaß und verging wie im Flug. Durch die tolle Atmosphäre konnte ich auch meine Freizeit in vollen Zügen genießen und verbrachte jede freie Minute mit meinen Arbeitskollegen an den verschiedensten Plätzen der wunderbaren Baleareninsel.

Alles in allem bin ich froh, dass ich dieses Erasmus+ Praktikum gemacht habe. Ich kann nur jeder/jedem Studentin/Studenten empfehlen, die Möglichkeit eines Erasmus+ Praktikums zu nutzen.

Fotos und Bericht: Jochen Adorjan, Ernährungspädagogik



