

STADT MEERBUSCH

SPORT

TSV kann einen großen Schritt machen Seite D2

BÜDERICH OSTERATH STRÜMP LANGST-KIERST
OSSUM-BÖSINGHOVEN LANK-LATUM ILVERICH NIERST

LANK-

Buretl
fürs m

RHEINISCHE POST

Eine deutsch-französische Back-Mischung

Drei junge Franzosen des Gymnasiums Saint Joseph Concarneau sind für einen Monat bei Meerbuscher Bäckern als Praktikanten. Der Austausch entstand durch die Städtepartnerschaft mit Fouesnant, die seit 50 Jahren besteht.

VON SANDRA JANSEN

„Am liebsten würde ich später Bäcker in den Arabischen Emiraten sein“, erzählt der 18-jährige Praktikant Maël Kerros aus Fouesnant. Neben Maël sind auch die beiden Französinnen Marion Kerros (17) und Laurine Clère (17) aus Frankreich für ein vierwöchiges Praktikum nach Meerbusch gekommen. Alle drei stammen aus Fouesnant, der Partnerstadt von Meerbusch. Diese Städtepartnerschaft besteht nun schon seit 1967. In den vergangenen Jahren haben mehr als 1000 Bürger aus Meerbusch und Fouesnant die Partnerschaft unterstützt und besonders den Schüleraustausch gefördert. In diesem Jahr wird das 50-jährige Bestehen der Städtefreundschaft gefeiert.

Die drei Praktikanten aus der Bretagne kommen von einer Berufsfachschule, in der sie alles über das Backen lernen. Diese Erfahrungen wollen sie nun in ihrem Fachpraktikum in Meerbusch einsetzen. „Die Menschen in Meerbusch sind sehr gastfreundlich. In Frankreich ist alles ganz anders, aber hier ist eine besondere Atmosphäre“, sagt Maël. Der junge Franzose macht sein Praktikum bei der Pâtisserie Barré in Neuss, die bis vor kurzem noch ihren Sitz in Osterath hatte. „Das Gute ist, dass Guillaume und Lucille Barré Franzosen sind und wir uns somit sehr gut verständigen können“, sagt Maël. Wenn Maël die Berufsschule abgeschlossen hat, kann er zwischen den Bereichen Bäckerei, Pâtisserie und Chocolatier entscheiden: „Ich habe mich beruflich noch nicht auf einen Bereich festgelegt, aber ich würde meinen Beruf gerne mit Reisen verbinden.“

Praktikantin Marion, die für die Zeit ihres Praktikums in der Bäckerei Wieler arbeitet, ist von der Aus-



Fototermin in der Wieler-Backstube: (v.l.) Laurine Clère, Marion Kerros, Maël Cousquer, Gabi Pricken, Übersetzer Michael Walter-Riedel, Hannah Wieler, Backstubenleiter Dirk Wellenberg, Thomas Puppe und Jochen Wieler. RP-FOTOS: SANDRA JANSEN

wahl an Backwaren in Deutschland fasziniert: „In Frankreich haben wir nicht so eine große Auswahl. Hier gibt es so viel Verschiedenes, und ich kannte das deutsche Brot vorher nicht“, erzählt Marion.

Laurine, die dritte im Bunde, macht ihr Praktikum in der Bäckerei Puppe, die ihre Backstube in Neuss, in Büderich aber auch eine Filiale hat. „Ich fange morgens um 6 Uhr an und bekomme verschiedene Aufgaben, manchmal in der Backstube und manchmal in der Konditorei“, erzählt Laurine. „Vier Wochen sind gut für ein Praktikum, die erste Woche ist zum Eingewöhnen und da-

Die französischen Praktikanten bei der Arbeit: (v.l.) Laurine Clère, Marion Kerros und Maël Cousquer



INFO

50-jähriges Bestehen der Städtepartnerschaft

Termin Vom 10. bis zum 13. Mai findet das Jubiläum der Partnerschaft zwischen Meerbusch und Fouesnant mit Gästen aus Frankreich in Meerbusch statt.

Programm Am Sonntag, 13. Mai, wird es in Lank auf dem Marktplatz ein buntes Rahmenprogramm geben: Bretonische Gerichte (zum Beispiel Crêpes), Konzerte der Meerbuscher Musikschulen, Bouleturniere und eine Ausstellung von Künstlern. Wer noch mitmachen will: gabi-pricken@arcor.de.

Französische Gäste Es werden drei Busse aus Fouesnant anreisen. Die Gäste werden alle privat in Meerbusch untergebracht.

nach ist man ein eingespieltes Team“, erzählt Laurine.

„Die Organisation war nicht leicht, aber ich bin sehr dankbar, dass sich die Bäcker Puppe und Wieler sowie die Pâtisserie Barré bereit erklärt haben, die jungen Franzosen aufzunehmen“, sagt Gabi Pricken, Vorsitzende des Partnerschaftskomitees. Thomas Puppe ist beeindruckt vom Mut der Praktikanten: „Ich finde es toll, wenn junge Menschen sich trauen und den Ehrgeiz haben, für eine längere Zeit in ein fremdes Land zu gehen.“ Auch Jochen Wieler findet das Projekt lobenswert: „Es ist schön, dass junge Leute solch eine Chance bekommen und das möchte man unterstützen.“ Auch wenn es manchmal mit der Sprache hapert: „Das Französisch-Sprechen übernehmen eher meine Mitarbeiter“, sagt Wieler.