

# „Très bien“ in Meerbusch

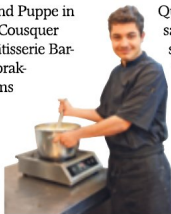
Marion Kerros, Maël Cousquer und Laurine Clère aus Fouesnant machen aktuell Bäcker-Praktika in Meerbusch und Neuss. Jetzt schaute Backlehrer Denis Ely des Berufs-Gymnasiums Saint Joseph de Concarneau in Meerbusch vorbei.



Ein Praktikum in Meerbusch ist für beide Seiten bereichernd. Darüber freuen sich (v.l.): Dirk Wellenberg (Wieler), Denis Ely, Jochen Wieler und Marion Kerros. Fotos: sr

von Sina Rothert

**Lank-Latum.** Dunkles Mehl und viele Körner. Das Sortiment einer französischen Bäckerei von Baguette bis Croissant unterscheidet sich von den typisch kompakten Broten, die in Deutschland angeboten werden. Das stellten auch Marion Kerros und Laurine Clère bei ihrem vierwöchigen Auslandspraktikum in den Backstuben von Wieler in Lank und Puppe in Neuss fest. Maël Cousquer vertiefte in der Pâtisserie Barré in Neuss sein praktisches Wissen ums französische Backen. „Très bien“, sagt Jochen Wieler auf die Frage, wie sich seine Praktikantin Marion Kerros (17) in verschiedenen Kategorien gemacht habe. Er ist zufrieden. Da es große Unterschiede bei der Zubereitung der verschiedenen französischen und deutschen Brotsorten gibt, konnte auch Backstubenleiter Dirk Wellenberg noch etwas dazulernen – beispielsweise wie französisches Brot rund gerollt wird. „Beim Kneten geht es in Deutschland darum, die Luft aus dem Teig zu bekommen, in Frankreich wird sie eingeknetet“, erklärt Jochen Wieler. Der französi-



Maël Cousquer

sche Teig ruht auch länger. „Brot braucht Zeit“, sagt Denis Ely bei seinem Aufenthalt in Deutschland. Am Dienstag besuchte der Backlehrer des Berufs-Gymnasiums Saint Joseph de Concarneau in Fouesnant seine Schüler an ihren Praktikumsplätzen, um sie zu bewerten. In der zwölften Klasse sind Auslandspraktika in Québec oder Louisiana, wo Französisch gesprochen wird, üblich. Durch die Städtepartnerschaft Meerbuschs mit Fouesnant und ehrenamtliches Engagement hatten drei Schüler nun das erste Mal die Möglichkeit, ein Berufspraktikum in einer Bäckerei in Meerbusch oder in der Umgebung zu absolvieren. Gerade für Gabi Pricken, der Vorsitzenden des Partnerschaftsausschusses, war es eine große organisatorische Herausforderung, Bäckereien und nah gelegene Gastfamilien für die Schüler zu finden: „Es wäre schön, wenn auch jemand aus Meerbusch nach Frankreich in eine Backstube gehen könnte.“ Für die Bäckereien und die Schüler wa-

ren die Praktika ein Erfolg. Denis Ely würde sich freuen, wenn dieses Projekt im nächsten Jahr wieder stattfinden könnte: „Für die Jugend ist es eine sehr gute Möglichkeit, neue Techniken zu erlernen und mit der Sprache klarzukommen.“ Denn: Eine Sprachbarriere war vorhanden. Keiner der Schüler spricht ausreichend Deutsch oder Englisch. Da ist es gut, dass es in jeder der Backstuben mindestens einen französischsprachigen Mitarbeiter gibt. Und auch die Verständigung mit Händen und Füßen zwischen Bäcker Andre Katzera und Laurine Clère (18) in der Backstube von Puppe in Neuss hat funktioniert. „Es ist interessant, hier neue Sachen zu erleben und auch in der Gastfamilie das Leben in Deutschland kennenzulernen“, sagte Laurine Clère. Sie kann sich gut vorstellen, im Ausland zu arbeiten, vielleicht auch in Deutschland. „Wenn ein junger Mensch sich traut, seine sozialen Infrastrukturen hinter sich zu lassen und Neues auszuprobieren, muss man das unterstützen“, sagte Thomas Puppe. Genau das tat auch

Familie Barré vor drei Jahren, als sie alles zurückerlebte, um in Meerbusch eine französische Bäckerei zu eröffnen. Mittlerweile sind sie allerdings nach Neuss umgezogen, dort konnte Maël Cousquer (19) in den Backstuben der Pâtisserie Barré sein Praktikum absolvieren. Dies tat er mit solchem Erfolg, dass Guillaume Barré ihm einen Platz in einer bekannten Patisserie in Paris vermitteln möchte. Maël Cousquer gefiel es besonders in einem Familienunternehmen tätig zu sein: „Man kennt die Leute, mit denen man arbeitet, besser und lernt mehr.“ Sein neues Ziel ist nun Paris.

Die drei Praktikanten konnten während ihres Aufenthalts verschiedene Orte in der Umgebung besuchen. „Obwohl Deutschland und Frankreich Nachbarländer sind, ist alles ganz anders: die Häuser und das Essen“, stellt Maël Cousquer fest. Im Mai haben 159 Besucher aus Fouesnant die Möglichkeit, sich auch ein Bild davon zu machen. Der Anlass ist das 50-jährige Bestehen der beliebten Städtepartnerschaft von Meerbusch und Fouesnant.



Laurine Clère