

Praktikumsbericht Sevilla

Mein Praktikum in Sevilla fing ein bisschen chaotisch an, weil ein paar organisatorische Sachen durcheinander gelaufen sind. Und trotzdem darf ich jetzt hier diesen Praktikumsbericht mit einem Lächeln im Gesicht schreiben.

Schon als wir ankamen, wusste ich das diese Zeit ganz anders werden wird, als ich sie mir vorgestellt habe. Mariam und ich kamen in eine Gastfamilie mit einer Gastmama, einem Hund und einem Vogel. Eine interessante und total perfekte Zusammenstellung wie sich nachher noch rausstellt. Unsere Gastmama war von Anfang an total nett und eher eine Gastomi für mich. Ihr Hund Coco ist uns auch von Anfang an stets freundlich gegenübergetreten. Genauso auch der Vogel Pikachu. Wir hatten das Glück, das unsere Gastmama englisch sprechen konnte, so war die Sorge wegen der Verständigung, weil unser Spanisch noch nicht das „beste“ ist, auch kein Problem mehr.

Meine Praktikums Woche begann dann am Montag dem 06.10. Zu vor sind wir mit unserer Ansprechorganisation vor Ort, zu den einzelnen Betrieben gegangen und konnten so schon den ersten Kontakt zu den Leuten von unserer Arbeit aufbauen.

Ich hatte das Vergnügen, nach meinem Wunsch, in einem Restaurant arbeiten zu dürfen. Aber nicht bei irgendeinem Restaurant, sondern bei ATÁVICO, um genau zu sein. Dem Beten Restaurant, meiner Erfahrung nach:)

So beginnt also mein erster Arbeitstag bei Atávico. Ich stehe also mit meiner Schürze und in schwarzen Klamotten vor verschlossener Tür um 9 Uhr, wie es mir gesagt wurde, und warte auf jemanden aus dem Restaurant. Ich glaube es war 10 nach neun als der Chefkoch dann kam und auf machte. Die Spanier und ihre Pünktlichkeit will ich nur sagen (es ist nicht das letzte Mal, das ich warten darf). Drinnen angekommen durfte ich dann das wunderschöne Atávico, was ich zu vor nur auf Instagram gesehen habe, nun auch in echt bewundern. Minimalistisch ästhetisch und zum wohlfühlen.

Nachdem ich dann eine Einweisung in allem bekommen habe und wusste, was meine Aufgabe für jeden Morgen war, haben wir angefangen Lebensmittel für den Tag vorzubereiten. Schnippel Schnippel und schnippeln. Schnippeln habe ich von dem Chefkoch persönlich beigebracht bekommen. Naja, und dann durfte ich erstmal eine ganze Kiste Zwiebeln schneiden. Und ja ich habe total geweint. Aber die Musik, die der Koch im Hintergrund angemacht hat, hat das alles nicht so tragisch gemacht. Während dessen kamen dann Lebensmittellieferungen wie Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Auch immer mehr Leute für die Küche kamen, die ich dann kennenlernen durfte. Gegen 12 Uhr kamen dann die Kellner von den ich dann erstmal mit einem Kuss Links und rechts, begrüßt wurde. Um 12 hat das Restaurant dann auch geöffnet und die Bestellungen kamen in die Küche geflogen.

In den ersten Tagen war es ein Gewusel, das glaubt ihr mir garnicht. Der Koch hat mit einer Stichflamme das Essen im Wok angerichtet. Eine andere Köchin musste

nebenbei den Piepenen Ofen ausmachen und die dampfenden Kartoffeln rausholen. Und ich war mittendrin. Ich hatte bestimmt schon fünf Minuten damit verbracht eine Karotte zu schneiden. Bis der Chefkoch mit einem Lachen im Gesicht zu mir kam und es nicht mehr länger mit ansehen konnte was ich mir und der Karotte antat. Er zeigte mir dann mit voller Geduld, obwohl immer mehr Bestellungen in die Küche kamen, wie ich das Messer richtig halte, um die Karotte richtig zu schneiden. Naja, und das tat er dann so lange bis er die gesamte Karotte in kleinste Würfel geschnitten hatte. Und dann musste ich wieder ran und zeigen das ich es verstanden habe. Ich muss es wohl richtig gemacht haben, weil ich dann „very good job“ hören durfte. Und dann ging es weiter mit schnippeln. Kurz vor 14 Uhr hat der Chefkoch dann essen für mich gemacht, was ich dann noch genießen durfte bis dann gegen 14 Uhr immer Feierabend für mich war. Danach habe ich mich dann immer auf den Weg zur Sprachschule in die Stadt gemacht. An manchen Tagen war es wirklich eine kleine Überwindung zur Sprachschule zu gehen, aber als man dort dann mit einem so herzlichen „¡Hola!“ „¿Qué tal?“ begrüßt wurde war es dann doch nicht mehr so schlimm dort zu sein.

Abends sind wir dann Öffners noch raus in die Stadt gegangen und haben so Sevilla nochmal ganz anders erleben dürfen. Denn wie ich lernen durfte, geht das Leben von den Leuten in Sevilla erst am Abend richtig los. Und dann auch nur auf den Straßen.



Lernen durfte ich von meine Auslandspraktikum eine Menge. Zuerst einmal durfte ich ganz viel Neues über die Mentalität und über die Lebensweisen der Spanier erfahren. Ich durfte Hautnahe mitbekommen, wie ein Alltag bei einer spanischen Omi aussieht und wie herzlich Spanier sind. Natürlich wurde mir auch das spanische Essen schmackhaft gemacht. Zudem durfte ich sehe, wie die Arbeitsatmosphäre in einem Job voller Stress in Spanien aussieht.



Gelernt habe ich nur von den besten.

Aber auch über mich durfte ich viel Neues lerne. Zum Beispiel wie mutig ich doch sein kann und dass ich einfach nur einen kleinen Schritt aus meiner Komfort Zone gehen muss, um unersetzbare Erfahrungen zu machen. Um neue Leute kennen zu lernen und so zu wissen was wirklich wichtig ist.

Spanien hat mir gezeigt, dass die Welt so viel mehr zu bieten hat als nur den Alltag eines jeden einzelnen von uns. Durch Spanien durfte ich lernen das, dass nicht meine letzte Reise bleiben würde. Ich kann jeden nur dazu ermutigen auch so eine

Reise in welcher Form auch immer zu machen. Um über andere Menschen, Kulturen und über sich selbst Erfahrungen zu sammeln die dir keiner mehr nehmen kann.

Was ich damit sagen will, ist, dass es manchmal nur ein kleiner Schritt in Frau Ohdes Büro benötigt, um unvergessliche Momente zu sammeln.

