

Hochschulbüro für Internationales

Leibniz Universität Hannover

Stipendium Perspektivenwechsel

Bericht:
Praktikum in England

„Bei euch Bachelor-Studenten ist ein studienrelevanter Auslandsaufenthalt ja sogar vorgeschrieben“, hieß es zu Anfang meines Studiums in einem Tutorium. Schon bald darauf habe ich mit den ersten Planungen begonnen. Was heißt für mich „studienrelevant“? Und wie lernt man am Besten Land und Leute kennen? Diese und viele weitere Fragen mussten zunächst geklärt werden und nach dem 5. Semester war es für mich dann endlich soweit. Ich hatte mir meinen Auslandsaufenthalt optimal zusammengestellt: Ein sechswöchiges Praktikum bei *Caper & Berry* (dazu gehört die Refectory, ein Café und ein Catering-Unternehmen) in Godalming und Guildford, England. In dieser Zeit werde ich bei Bekannten in Guildford wohnen. Ich habe mich für ein Praktikum entschieden, weil dies für mich nicht nur studienrelevant ist, sondern für meinen zukünftigen Beruf als Lehrkraft an berufsbildenden Schulen auch notwendig und hilfreich ist. Die Vielfalt von *Caper & Berry* schien mir optimal, da ich somit in den sechs Wochen mehrere verschiedene Bereiche kennenlernen kann. „Warum gehst du denn nach Guildford, wenn London nur eine halbe Stunde Autofahrt entfernt liegt? In dieser Mega-Metropole ist doch viel mehr los!“, wurde ich des Öfteren vor meiner Abreise gefragt. Doch ich denke, dass man abseits der Großstädte eine viel größere Chance hat, das eigentliche Leben der Leute kennen zu lernen. Mit diesen Erwartungen ging es also Anfang Februar los.

Als ich gegen Abend, müde von der langen Fahrt, bei meinen Gasteltern Pauline und Les ankam, wurde ich sehr freundlich empfangen. Mit meinen Gasteltern habe ich wirklich Glück gehabt. Die beiden sind schon etwas älter, ihre Kinder sind bereits ausgezogen, und ich habe ein eigenes Zimmer bekommen. Außerdem haben die beiden ausreichend Zeit und setzen alles daran, möglichst viel mit mir zu unternehmen und mir alles zu zeigen. So mussten wir in den sechs Wochen alle Bekannten, Verwandten und Freunde besuchen, alle Sehenswürdigkeiten in der Umgebung und auch weiter entfernt, besichtigen, alles, was es in Deutschland nicht gibt, ausprobieren, Und das neben meiner täglichen Arbeit bei *Caper & Berry*.

Doch nun zurück zum Ablauf meines Auslandsaufenthaltes. Kurz nach meiner Ankunft fing es heftig an zu schneien. Am nächsten morgen lagen 30 cm Schnee! So viel Schnee hat es hier seit (angeblich) 1963 nicht mehr gegeben. Natürlich sind die Engländer dies nicht gewohnt; man hat hier keine Sommerreifen, zu wenig Räumfahrzeuge und das Streusalz war auch bald ausgegangen. All das führte dann dazu, dass an diesem Tag wirklich gar nichts mehr

funktionierte. In ganz London fahren keine Busse und Bahnen mehr und bei *Caper & Berry* war auch nichts los. Eigentlich sollte ich ab heute für insgesamt zwei Wochen in der Refectory arbeiten. Doch aufgrund des Schneechaos hatte ich an diesen ersten beiden Tagen meines Praktikums frei. Ab Mittwoch ging es dann aber los. Die Refectory kann man sich über Mittag wie eine Mensa vorstellen, vorher und nachher wie ein großes Café. Man hat mir hier alles gezeigt und erklärt und ich hatte die Möglichkeit, beim Kochen und Backen zu helfen, die Kunden zu bedienen, aber auch aufzuräumen und abzuwaschen. Ziemlich amüsant für die Kunden war es, als ich anfangs noch nicht so richtig den Überblick über das Kleingeld hatte und beim Kassieren jeden einzelnen Penny umdrehen musste, um zu sehen, welchen Wert er hat.

In der dritten Woche war ich im Café von *Caper & Berry*. Das Café befindet sich im Research Park, inmitten eines großen Bürogebäudes. Hier kommen von morgens bis abends von allen Seiten Angestellte aus ihren Büros, um sich Cappuccinos, Lattes, Moccas, Americanos und Co zu holen. Über Mittag werden auch gerne kleine Mahlzeiten, wie Jacket Potatoes, Paninies oder Quesadillas gekauft. Wenn irgendwo im Gebäude ein Meeting ansteht, werden die Teilnehmenden von uns mit Kaffee, Tee, und kleinen Snacks versorgt.

In den nächsten beiden Wochen habe ich im Catering-Unternehmen von *Caper & Berry* gearbeitet. Hier kommt man, im Gegensatz zur Refectory und zum Café, nicht mit den Kunden in Kontakt. Früh morgens um 6:00 Uhr geht es los. Alle Bestellungen für den bevorstehenden Tag müssen zubereitet werden, damit die vielen verschiedenen Kunden in Guildford rechtzeitig beliefert werden können.

In der letzten Woche durfte ich wieder in der Refectory arbeiten. Hier hat man mich direkt wie einen alten Bekannten empfangen und ich durfte sogleich an die Arbeit.

Alle Bereiche verglichen, hat mir die Arbeit in der Refectory am Besten gefallen. Hier ist es am Abwechslungsreichsten und man hat nicht nur mit vielen verschiedenen Kunden zu tun, sondern ist auch für das Vorbereiten und Zubereiten der Speisen zuständig.

Insgesamt betrachtet, ist *Caper & Berry* ein vorbildliches Unternehmen in der Gastronomie. Es werden nur Lebensmittel bester Qualität verwendet, wenn möglich aus regionaler Produktion. Darüberhinaus wird viel Wert auf Hygiene gelegt. Der Kunde steht dabei immer im Vordergrund.

Im Nu waren die sechs Wochen um. Dass die Zeit so schnell verging lag wohl auch daran, dass ich an drei verschiedenen Arbeitsstellen war und somit viel Abwechslung hatte. Ein weiterer Grund sind natürlich meine Gasteltern, die so viel wie möglich mit mir unternommen haben und deren Absicht es war, mich in den sechs Wochen zum Englandexperten auszubilden. Dies ist ihnen bestimmt auch teilweise gelungen. Daneben habe ich sehr viel Praxiserfahrung sammeln können, was für meinen späteren Beruf hilfreich sein wird. Abschließend muss natürlich hinzugefügt werden, dass sich mein Englisch erheblich verbessert hat.