

Praktikumsbericht

Carmen Widera, 23.06-26.07.2008

Gliederung:

1. Vorbemerkungen
2. Le Cassissium
3. Meine Aufgaben und Erfahrungen
4. Rheinland-Pfalz-Tage
5. Schlussbemerkungen

1. Vorbemerkungen

Vom 23. Juni bis zum 26. Juli 2008 habe ich mein fünfwöchiges Praktikum im Cassissium in Nuits-Saint-Georges absolviert.

In meinem Praktikumsbericht werde ich zunächst das Cassissium kurz vorstellen, dann meinen Aufgabenbereich und meine Erfahrungen beschreiben und zum Schluss auf ein besonderes Ereignis während meines Praktikums eingehen: „la fête de la maison de Rhénanie-Palatnat“.

2. Le Cassissium

Das Cassissium in Nuits-Saint-Georges ist das größte Zentrum weltweit, das dem Cassis gewidmet ist. Gegründet wurde es am 18.05.2001.

Es ist täglich morgens von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr und nachmittags von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr geöffnet.

Im Folgenden werde ich den Ablauf der Besichtigung beschreiben, die ungefähr eineinhalb Stunden dauert.

Die Touristen beginnen ihren Besuch im Cassissium zunächst mit einem kleinen Einführungsfilm, in dem Ausschnitte aus Filmen zusammengestellt sind, in dem der Cassis als Getränk vorkommt. Dieser Film ist auf Französisch, hat jedoch englische und deutsche Untertitel zur Auswahl.

Nach diesem ersten Film von 7 Minuten können die Touristen selbstständig das Museum besichtigen.

Die Informationstafeln sind zwar alle auf Französisch, aber den ausländischen Touristen stehen Audioguides in den Sprachen Englisch, Deutsch, Holländisch, Italienisch und Japanisch zur Verfügung.

Während dem Rundgang durch das Museum erfahren die Besucher in einer ständigen Ausstellung alles über die Geschichte der schwarzen Johannisbeere, des Cassis:

Vom Johannisbeeranbau bis zur Herstellung der Crème de Cassis, über Kultur und Entwicklung bis hin zu den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in Gastronomie, Medizin, Parfümerie etc. Dabei lernen die Besucher auch die Geschichte der Region Burgund kennen, die eng mit dem Cassis verbunden ist.

Im Museum befinden sich zusätzlich mehrere Computer, die zum spielerischen Lernen einladen und kurze Filme in mehreren Sprachen zeigen.

Nach dieser eigenständigen Tour durch die Ausstellung, die jeder nach seinem Belieben gestalten kann, folgt eine zweite Filmvorführung. Hierzu werden die Touristen in die „Cabotte“ geführt, wo in einem Kinosaal die Geschichte des Cassis im Laufe der Jahrhunderte (Herkunft, Verbreitung, Verwendung etc.) nacherzählt wird.

Besonders für Kinder ist dieser Teil der Führung sehr interessant, da eine sprechende Cassis-Beere durch den Film führt und quasi ihre Geschichte als eine Art Steckbrief erzählt.

Dieser zweite Film, der ungefähr 15 Minuten dauert, ist in Französisch, Englisch und Deutsch zu sehen. Für Touristen anderer Sprachen steht der Film an einem Bildschirm im Museum zur Verfügung und zwar in allen Sprachen, für die auch Audioguides angeboten werden.

Nach dem Film folgt die Führung durch die Fabrik. Diese findet in Französisch, Englisch oder Deutsch statt. Für die anderen Sprachen gibt es Führungen durch das Unternehmen mit den Audioguides.

Bei dieser Führung wird zunächst das Unternehmen Vedrenne und dessen Entstehungsgeschichte vorgestellt. Danach wird der Unterschied zwischen den beiden Verfahren zur Herstellung eines Likörs bzw. einer Fruchtcreme (Destillation und Mazeration) erklärt und das Prinzip der Destillation wird anhand eines Modells erläutert. Daraufhin besichtigen die Besucher die Annahmestelle für die Früchte und den Gärkeller („la cuverie des fruits“), in dem die Mazeration erklärt wird. Dies geschieht am Beispiel der Crème de Cassis, jedoch ist das Verfahren für alle anderen Fruchtcremes identisch. Im Gärkeller können die Touristen den Zerkleinerer, die Edelstahltanks für den Gärprozess und den ersten Saft (Abtropfsaft), die Presse für den zweiten Saft (gepresster Saft), die Edelstahltanks für die Lagerung der Infusion und die Filter für die Infusion sehen.

Im danach folgenden „salle des malaxeurs“ sehen die Besucher des Cassissiums die Braukessel, in denen Zucker hinzugefügt wird, und die Endproduktlagerungstanks.

Aus Sicherheits- und Hygienegründen können die Flaschenabfüllanlage und die Lagerungs- und Verpackungshalle nicht besichtigt werden.

Nachdem die Vorstellung des Mazerationsverfahrens zur Herstellung der Fruchtcremes und der Crème de Cassis beendet ist, werden die Besucher in den Lagerraum für die Marcs und Fines de Bourgogne geführt.

Dies ist der größte Reifungslagerraum für Weinbrände in ganz Burgund. In ihm befinden sich 12 Eichenfässer, die ein Fassungsvermögen von insgesamt 300 000 Litern haben und in denen die Weinbrände über mehrere Jahre hinweg reifen.

Hier erhalten die Besucher einige Informationen über die Weinbrände und vor allem die Marcs und Fines de Bourgogne.

Danach ist die Besichtigung des Hauses Vedrenne beendet und die Touristen werden zurück ins Cassissium geführt, wo nun der Probeausschank stattfindet.

Bei der Verköstigung können die Besucher alles probieren, was auch in der Boutique zu finden ist. Dies sind alle Produkte von Vedrenne, aber auch einige von Pagès und le Noyau de Poissy, den beiden Schwesterunternehmen von Vedrenne, die Liköre herstellen.

Angeboten wird meistens der Supercassis (weltweit meist prämierte, sehr konzentrierte Crème de Cassis), ein Kir (Crème de Cassis mit Aligoté Bourgogne), Marcassin (Crème de Cassis mit Marc de Bourgogne), Ratafia (Aperitif der Region aus Marc de Bourgogne, Fine de Bourgogne und Traubensaft) und weitere Fruchtcremes, je nach Belieben der Besucher.

Auf Wunsch können auch Spezialitäten wie zum Beispiel ein Très Vieux Marc de Bourgogne verköstigt werden.

Für die Kinder und alle, die keinen Alkohol trinken, gibt es 38 verschiedene Sirupsorten, aus denen gewählt werden kann, inklusive dem Cassis-Sirup.

Mit dem Probeausschank ist die Besichtigung des Cassissiums beendet.

Jedoch können die Besucher in der Boutique noch viele Produkte der Region, Spezialitäten Burgunds, Souvenirs und originelle Geschenkideen finden.

Die Boutique ist auch ohne den Besuch des Cassissiums zugänglich.

Das Cassissium empfängt sowohl Einzelpersonen als auch Gruppen bis zu 50 Personen.

Für angemeldete Kindergruppen gibt es eine besondere Führung, die unter anderem einen Fragebogen und die Verköstigung von Cassis-Süßigkeiten beinhaltet.

3. Meine Aufgaben und Erfahrungen

Mein Arbeitstag hat jeden Morgen um 10.00 Uhr begonnen und abends um 19.00 Uhr geendet. Von 13.00 Uhr bis 14.00 Uhr hatte ich eine Mittagspause, in der ich mit meinen Kollegen zusammen in einem Extragebäude gegessen habe.

Gearbeitet habe ich normalerweise 5 Tage die Woche. Wenn ich jedoch am Wochenende beschäftigt war, hatte ich dafür unter der Woche 3 Tage frei.

Dies war die Regel, da es am Wochenende mehr Touristen gab.

Meine erste Aufgabe morgens war es, das Museum zu öffnen, die Computer hochzufahren und die Programme und Filme zu starten. Genauso habe ich abends das Museum geschlossen und alle Computer heruntergefahren. Zudem musste ich jeden Morgen nachschauen, ob sich genügend Flaschen für die Verköstigung im Kühlschrank befanden, um diesen im gegebenen Fall aufzufüllen.

Ansonsten hatte ich mehrere Aufgabenbereiche, zwischen denen ich je nach Bedarf gewechselt habe. Diese Aufgabenbereiche entsprachen den Etappen der Besichtigung des Cassissiums.

Am Empfang wurde jeder Gast begrüßt und nach seinem Herkunftsland beziehungsweise Department für die Statistik gefragt. Nach dem Verkauf der Eintrittskarten habe ich jedem Gast in der entsprechenden Sprache (meistens in Französisch, Englisch oder Deutsch) den Verlauf der Besichtigung erklärt und sie gegebenenfalls mit der Handhabung der Audioguides vertraut gemacht.

Danach musste der erste kurze Film auf die entsprechenden Untertitel eingestellt werden und auch die kleineren Filme an den Computern im Museum mussten an die vorhandenen Nationalitäten angepasst werden.

Daraufhin habe ich die Gäste vom Büro oder Empfang aus beobachtet, um bei Problemen mit den Audioguides sofort helfen zu können und um ihnen bei Beendigung ihres Rundgangs im Museum direkt den längeren zweiten Film zu zeigen.

Dabei musste darauf geachtet werden, mehrere kleine Touristengruppen zusammenzufassen, damit man die Führung in der Fabrik, die direkt nach dem Film folgt, für eine größere Gruppe machen konnte. In der ersten Woche habe ich die geführten Besichtigungen der Fabrik nur für ausländische Gruppen mit Audioguides gemacht, sodass ich diesen nur die verschiedenen Hallen und Maschinen gezeigt habe, während sie die Informationen über die Audioguides erhalten haben. An meinem ersten Arbeitstag im Cassissium habe ich jeweils 5 Seiten Text auf Französisch und Deutsch bekommen, den ich auswendig lernen sollte. Bereits am Ende der ersten Woche konnte ich Führungen auf Deutsch übernehmen. In der zweiten Woche habe ich dann auch kleinere Gruppen (circa 10 Personen) auf Französisch durch die Fabrik geführt und ab der dritten Woche habe ich auch Führungen für größere französische Gruppen (circa 30 Personen) gemacht.

Am Anfang ist es mir sehr schwer gefallen, den gesamten Text auswendig zu lernen, vor allem da er viel spezifisches Fachvokabular enthielt. Außerdem war ich zunächst auch etwas nervös, vor so großen Gruppen zu sprechen. Nach einigen Führungen war dies jedoch kein Problem mehr und je öfter ich den Text frei vorgetragen habe, desto einfacher fiel es mir. Schnell habe ich meine Ängste verloren und habe auch Fragen gerne und souverän beantwortet.

Viele Gäste kamen nach der Besichtigung zu mir und haben mein gutes Französisch und die interessante Vorstellung gelobt, was mir auch zu mehr Selbstbewusstsein verholfen hat.

Direkt im Anschluss folgte die Verköstigung, bei der die verschiedenen Produkte kurz beschrieben und danach angeboten wurden. Vor allem bei der Verköstigung kam ich häufig mit den Besuchern ins Gespräch und viele kamen direkt auf mich zu, um mich nach meiner Herkunft und dem Praktikum zu fragen. Dies war neben der Führung und den Gesprächen mit den Mitarbeitern die beste Gelegenheit, meine Französischkenntnisse zu verbessern.

Nach dem Probeausschank konnten die Besucher die verköstigten Produkte und vieles mehr in der Boutique erwerben. Dort half ich bei Nachfragen und bediente die elektronische Kasse. Falls sich zeitweilig keine Besucher im Cassissium befanden, half ich auch dabei, die Regale in der Boutique aufzufüllen.

Insgesamt hatte ich sehr vielseitige und abwechslungsreiche Aufgaben, wodurch ich viele verschiedene Teilbereiche der Arbeit im Cassissium kennen lernen konnte.

4. Rheinland-Pfalz-Tage

Direkt am ersten Wochenende meines Aufenthaltes fand das alljährliche Fest des Hauses Rheinland-Pfalz statt, welches der Höhepunkt meiner Aktivitäten für das Cassissium war.

Da ich mich als freiwillige Helferin für das Fest gemeldet hatte, habe ich im Voraus im Cassissium für dieses Wochenende um Urlaub gebeten (da ich normalerweise jedes Wochenende gearbeitet habe). Als der Leiter des Cassissiums den Grund für die beiden gewünschten freien Tage erfuhr, kam ihm die Idee, dieses Jahr auch einen eigenen Stand auf dem Fest zu gestalten. Die Verantwortung für Planung, Organisation und Durchführung dieses Standes wurde mir übertragen. Der Stand war hauptsächlich für Kinder gedacht und somit bestand meine Aufgabe vor allem aus der Auswahl und Beschaffung von Sirups und deren Verkauf während des Fests. Dies hat mir sehr viel Spaß gemacht und war ein perfekter Einstieg in meine Zeit in Dijon.

5. Schlussbemerkungen

Insgesamt hat mir mein Aufenthalt in Frankreich und die Arbeit im Cassissium sehr gut gefallen. Ich habe viele interessante Erfahrungen und Bekanntschaften gemacht, einen guten Einblick in die Arbeitswelt erhalten und meine Französischkenntnisse sehr verbessert. Mir fällt es jetzt um einiges leichter, mich auf Französisch auszudrücken und mich zu unterhalten ohne viel nachzudenken.

Vielen Dank an das Haus Burgund und das Haus Rheinland-Pfalz und insbesondere an Frau Soost und Herrn Alheim, die mir das Praktikum ermöglicht haben und die Praktikumsstelle sowie die Unterkunft organisiert haben.

Ich danke auch besonders dem Deutsch-Französischen Jugendwerk für die Unterstützung!

Carmen Widera