

Konditor-Confiseurin Alexandra Colombo, Zürich

Ein cooles und lehrreiches Auslandpraktikum

Einen Monat Englisch lernen, kombiniert mit einem Praktikum in einer Bäckerei in der pulsierenden britischen Hauptstadt London – die 20-jährige Konditor-Confiseurin Alexandra Colombo konnte von diesem Angebot profitieren und kehrte mit wertvollen Erfahrungen und unvergesslich schönen Erlebnissen zurück.

Wir treffen uns in der Nähe des Hauptbahnhof Zürich. Mittlerweile sind mehr als drei Monate seit ihrer Rückkehr aus London verstrichen. Seit Mai arbeitet Alexandra Colombo in der Bäckerei-Konditorei Vuaillet in Uster. Die junge, aufgestellte Berufsfrau beginnt zu erzählen.

Eine Schnupperwoche mit Folgen

Dass Alexandra Colombo als Konditor-Confiseurin arbeitet, ist Zufall. Der Wunsch ihrer Mutter war, dass ihre Tochter die Lehre als Floristin absolvieren würde. Doch die Schnuppertage in einem Blumenladen sagten ihr gar nicht zu. Was tun? Sie wollte eine kreative Arbeit erlernen. Bei ihren Recherchen fiel ihr der Beruf als Konditor-Confiseurin auf. Es folgte die Schnupperwoche in der Bäckerei Wick in Rapperswil-Jona (SG). «Es war «uguet», erinnert sich Alexandra Colombo,

«Besonders das Kreative an meinem Beruf sagt mir zu.»

und sie absolvierte ihre Lehre in diesem Betrieb. 2017 schloss sie erfolgreich ab. Wenn sie über ihren Beruf spricht, gerät sie ins Schwärmen: «Besonders das Kreative sagt mir zu. Man kann mit so vielen verschiedenen Materialien arbeiten.»

Geld verdienen in eine Pizzeria

Bis Ende Januar 2018 hat die Zürcherin noch in ihrem ehemaligen Lehrbetrieb gearbeitet. Im Februar folgte ein Einsatz in einer Pizzeria, «um Geld zu verdienen». Sie betreute das Telefon, nahm Bestellungen entgegen und servierte im Restaurant. Für die junge Berufsfrau eine «coole Erfahrung», von welcher



Alexandra Colombo (links) wurde von ihrer Gastfamilie herzlich aufgenommen.

sie nun auch profitiere. So lernte sie unter anderem den Umgang mit Kunden.

Spontanangebot

Im Februar schrieb Alexandra Colombo eine Spontanbewerbung bei der Bäckerei-Konditorei Vuaillet in Uster. Inhaber Martin Mayer war vom Dossier und von den Fähigkeiten der Fachfrau begeistert. Er hatte allerdings just zu diesem Zeitpunkt keine Stelle frei, wusste aber, dass er ab Mai jemanden brauchen könnte. Er schlug ihr vor, über die Organisation Visite im April ein Praktikum in London zu absolvieren: Wohnen bei einer Gastfamilie. Die

erste Woche Intensiv-Englischkurs und anschliessend drei Wochen Praktikum in einem Branchenbetrieb. Die Kosten werden vorerst von den Praktikanten selber bezahlt. Bei Alexandra Colombo waren es 3150 CHF. Dieser Betrag variiert allerdings je nach Destination und Aufenthaltsdauer. Nach Abschluss des Stages kriegt man das Geld zurückerstattet. 500 CHF berappen die Praktikanten selber. «Dieser Vorschlag kam für mich überraschend», erinnert sich Alexandra Colombo. Sie besprach das Vorhaben mit ihrer Mutter. «Sie motivierte mich, diesen Stage zu machen, denn dies war eine einmalige Chan-

ce.» Innerhalb einer Woche hatte Visite alles organisiert, den Flug, die Gastfamilie, die Schule und den Gastbetrieb. «Es hat alles super geklappt.»

Nun hiess es Koffer packen

Was packte sie in den Koffer? «Nicht viele Kleider», meint sie lachend. Selbstverständlich nahm sie ihre Berufskleider, ein Buch über London, ein Englisch-Wörterbuch, einen Stromadapter und ein paar Arbeitsutensilien mit. Am Montagmittag, 2. April, flog sie Richtung Berufsabenteuer ab. Sie sei «mega nervös» gewesen. Zum ersten Mal flog Alexandra Colombo alleine, und auch vorher war sie noch nicht oft in einem Flugzeug gereist. Neben ihr sass ein charmanter deutscher Passagier. Der unterhaltsame Flug nahm ihr jegliche Nervosität.

Herzlicher Empfang

Nach der Landung leistete sie sich ein Taxi, um sicher und ohne Umwege zu ihrer Gastfamilie zu gelangen. Sie wohnte in einem «mega härzigen» Häuschen in einer ruhigen Gegend etwas ausserhalb des

«Hier bin ich richtig, hier werde ich mich wohl fühlen!»

Zentrums von London. Alexandra Colombo läutete, und eine «mega liebe» Frau öffnet die Tür und umarmt sogleich die junge Schweizerin, die sofort spürte: «Hier bin ich richtig, hier werde ich mich wohl fühlen!» Die Gastfamilie, Mutter, Vater und zwei erwachsene Kinder im Alter von 19 und 21 Jahren, stammen aus Nigeria. Kein Wunder, wurde Alexandra Colombo kein typisches, meist ungeniessbares englisches Fastfood vorgesetzt. Nein,

«das Essen war Hammer!», ein Mix aus nigerianisch und britisch.

Eine Woche Intensiv-Englischkurs

Am nächsten Tag fuhr sie mit dem Bus zur Schule in Greenwich, die rund eine halbe Stunde entfernt liegt. In ihrer Klasse sassen Schülerinnen und Schüler aus vielen verschiedenen Ländern. «Eine gute Klasse, es war lustig.» Zwar hatte Alexandra Colombo während ihrer normalen Schulzeit Englisch gelernt, doch in der Lehre nicht mehr angewendet. So konnte sie in dieser Woche Intensivkurs ihre Englischkenntnisse wieder auffrischen.

Croque en bouche, Eclairs

Richtig Englisch hat sie allerdings in ihrem Gastbetrieb «Boulangerie Jade» gelernt, wo mit der neuen Mitarbeiterin aus der Schweiz nur Englisch gesprochen wurde. Einzig der aus Deutschland stammende Pastry-Chef half bei sprachlichen Unklarheiten aus. In der Produktion arbeiteten sieben Personen, wovon mit ihr drei Praktikantinnen, die zwei anderen waren Italienerinnen. «Wir haben uns sehr gut verstanden!» Alexandra Colombo pflegt weiterhin den Kontakt zu ihnen. An ihrem letzten Arbeitstag gingen alle zum Abschied zusammen in ein Café etwas trinken.

Eine Spezialität dieses Betriebs war der «Croque en bouche», ein



Ein Ausschnitt aus der Patisserie-Vitrine der «Boulangerie Jade» in London.

Fotos: zvg

riesiger Turm aus Windbeuteln, die mit Schokolade, Vanille usw. gefüllt und mit Caramel angeklebt werde.

«Viele Produkte haben grosse Ähnlichkeit mit denjenigen in der Schweiz, sie sind einfach viel kalorienreicher.»

«Der «Croque en bouche» war sehr beliebt.» Viele Produkte hätten grosse Ähnlichkeit mit denjenigen in der Schweiz, erklärt Alexandra Colombo, einfach viel kalorienrei-

cher. «Die Milch hat einen «mega krassen» Fettgehalt!» Die Torten sind im Aufbau in der Regel einfacher. Eine dickes Bisquit als Unterlage und eine ebensolche Schicht mit Creme sowie eine schlichte Verzierung, beispielsweise mit frischen Früchten. «Schlicht, aber mega schön!» Eine weitere Spezialität waren die Eclairs, die in es mit verschiedenen Aromen gab, wie Pistazien, Schokolade oder Himbeer.

Die grösste Herausforderung

Welches war die grösste Herausforderung für Alexandra Colombo? «Das Umsetzen, so wie es gewünscht wird. Habe ich den Auftrag oder das Rezept richtig verstanden? Ich verstehe zwar Englisch, aber mit den Fachbegriffen war das nochmals was anderes.» Die erste Woche sei ziemlich hart gewesen. Ab der zweiten ging es schon besser.

Überraschungsbesuch

Und das Heimweh? Das einzige, was sie vermisst habe, sei das Schweizerdeutsch gewesen. Sie konnte mit niemandem in ihrer Muttersprache sprechen. Deshalb war sie froh, regelmässig mit ihrer Schwester Michelle über Facetime telefonieren zu können. Diese überraschte Alexandra Colombo denn auch: Die 23-jährige Schwester reiste drei Tage vor Ende des Praktikums spontan nach London und wohnte in einem Hotel in der Nähe der Gastfamilie. «Wir haben nach

meiner Arbeit gemeinsam Ausflüge unternommen und sind mit dem gleichen Flieger nach Hause zurückgefliegen.

Nie langweilig

Was hat Alexandra Colombo am meisten überrascht? «Dass ich in dieser Grossstadt so gut klarkomme», antwortete sie spontan. «Ich bin viel herumgereist. War auch einen Tag alleine in Brighton.» Ihre Arbeit in der Londoner Bäckerei-

«Ich habe verschiedene neue Arbeitstechniken erlernt.»

Konditorei begann jeweils um 6 Uhr. Um 14 Uhr konnte sie nach Hause. «Mir war nie langweilig. Wenn ich nichts loshatte, bin ich einfach losgewandert oder war joggen oder habe in meinem Tagebuch geschrieben.»

Von ihrem Aufenthalt in London profitierte Alexandra Colombo nicht nur sprachlich. Sie habe verschiedene neue Arbeitstechniken erlernt. Weiss nun beispielsweise, wie man Eclairs effizienter zubereiten kann: «Es ist ganz einfach und sieht sehr trendy aus.»

Claudia Vernocchi
Weitere Fotos auf: www.panissimo.ch < Fotogalerien
Ein Erfahrungsbericht in Alexandra Colombos eigenen Worten ist auf www.visite.ch zu finden.

Die Organisation Visite

Visite, ein eigenständiger Verein von Rotary Schweiz/Liechtenstein, organisiert Austausch für Lernende bereits seit 20 Jahren. Die Geschäftsstelle befindet sich in Uster im Kanton Zürich. Um alle Sprachregionen in der Schweiz abzudecken, verfügt Visite über weitere Kontaktstellen in der Romandie und im Tessin.

Visite wurde 1998 vom Rotary Club Uster als Programm gegen die Jugendarbeitslosigkeit gegründet. Im Kleinen wurde damals mit Austausch begonnen, um die Einstiegschancen nach der Berufslehre mit dieser zusätzlichen Erfahrung zu erhöhen. Jährlich nahmen eine Handvoll interessierter Lernender an den Austauschen nach Prenzlau bei Berlin, der Partnerstadt von Uster, teil.

Heute sind es über 70 Lernende, die jedes Jahr in einer anderen Umgebung neue Berufs- und Lebenserfahrungen sammeln. Austausch können innerhalb der Schweiz, aber auch in Deutschland, Österreich und England absolviert werden. Als Projektträger von Movetia, der Agentur des Bundes für Austausch und Mobilität, unterstützt Visite europäische Austausche finanziell.

www.visite.ch

com/cv