

Only at Harrods – Mein Praktikum in der Konditorei des Luxuskaufhaus

Als Azubi habe ich einmal die Woche Schule. Nicht besonders, bis meine Lehrerin meiner Klasse die Ausschreibung für ein Praktikum vorgelegt hat. Die Ausschreibung war für ein Praktikum in der Konditorei des Luxuskaufhaus Harrods in London. Das Ganze mit einem Stipendium über Erasmus. Schnell war mir klar, dass ich mir das nicht entgehen lassen wollte. Also habe gleiche mit meiner Chefin gesprochen und eine Bewerbung verfasst. Ich war froh das mein Betrieb mich unterstützt hat und mir ermöglicht hat, das dreiwöchige Praktikum zu absolvieren. Nach ein paar Wochen des Wartens kam die Zusage aus London. Dann hieß es Flüge buchen, Unterkunft organisieren und sich über Zugtickets informieren.

Anfang März ging es dann los. Am Montagmorgen wurden alle Neuankömmlinge begrüßt. Ein Tag mit Vorträgen über die Geschichte des Kaufhauses, den Besonderheiten und den krassesten Verkäufen. Die Geschichten über Kunden und was alles verkauft und ermöglicht wird, war ziemlich interessant. Dann wurde ich vom Sous Chef begrüßt. Er hat mir den unterirdischen Weg bis in die Konditorei gezeigt.

So konnte ich dienstags in meinen ersten Arbeitstag starten. Für den Rest der ersten Woche war ich im Morning Team. Dort habe ich kleine Schokoladentörtchen fertiggestellt. Verziert mit Blattgold sahen diese wirklich edel aus. Da Ostern nicht mehr weit weg war gab es dementsprechende Leckereien. Unter anderem ein Osternest. Diese waren aus Blätterteig und gefüllt mit Schokoladenbuttercreme. Eine echt geniale Idee war das Schokoladennest auf dem Törtchen, welches mit Schokoeiern gefüllt war. Neben den Törtchen gab es noch Brioche mit Erdbeeren oder Blaubeeren, die ich mit frischem Obst fertiggestellt habe. Interessant war der sprühbare Tortenguss, was echt eine praktische Idee ist. Neben dem Fertigstellen der täglichen Törtchen wurde anschließend neu produziert und alles für den nächsten Tag vorbereitet. Das waren neue Törtchen aber auch Dessertgläser, Cremes, Glasuren und alles was noch benötigt wurde.



In der zweiten Woche war ich im Afternoon Team. Wie der Name schon verrät war das die Spätschicht. Hier wurde einfach gesagt fast alles gemacht was noch gebacken werden musste. Zum Beispiel hab ich Muffins gemacht aber auch Böden für Torten und diese eingesetzt. Eine meiner Lieblingstätigkeiten war die Herstellung von Yuzo Pineapple Pillows. Hier wurde Yuzo Mousse mit einem Kern aus Ananas und weißer Schokolade in kleine Silikonformen gefüllt und eingefroren. Die kleinen runden Formen wurden am nächsten Tag vom Morning Team mit gelber- goldener Glasur überzogen.

In der dritten und leider letzten Woche war ich in verschiedenen Bereichen. Angefangen hat meine Woche im The Harrods Tea Rooms. Dort habe ich vegane, glutenfreie

und nussfreie Dessert hergestellt. Aber auch extra Wünsche von Gästen wurden erfüllt. Neben der Herstellung musste man sich um den großen Kuchentisch kümmern. Dieser stand inmitten des Cafés zwischen den Tischen und Sofas. Auf einem großen Tisch waren sämtliche Kuchen und andere Köstlichkeiten angerichtet. Hier musste man bei Gelegenheit Kuchen schneiden und Kuchen auffüllen. Der Bereich und das Arbeiten im Café hat mir am besten gefallen. Mitte der Woche war ich im Harrods Ice Cream Parlour. Dort wurde mir gezeigt wie Eiscreme hergestellt wird. Es gab 12 verschiedene Sorten und nach dem ich jede Sorte probieren durfte, muss ich sagen, Karamell ist mein Favorit. Mango dagegen hat mir nicht so gut geschmeckt. Ende der Woche war ich noch einen Tag im Godiva, dem Schokoladen Café. Dort hab ich Schokoladendekoration gemacht mit Transferfolie.

In den drei Wochen habe ich so viele nette Leute kennen gelernt und viele Erfahrungen sammeln können. Ich bin froh die Möglichkeit gehabt zu haben, diese Erfahrung machen zu dürfen.