

„Des geit sich aus“

In 1064 Metern Höhe stehe ich auf dem Pfänder im österreichischen Bregenz und blicke hinab auf den Bodensee. Rechts von mir ist Deutschland und links von mir die Schweiz. Nomen est omen - der Name ist Programm – fällt mir in diesem Moment ein. Die Austauschschülerin aus Deutschland arbeitet in Österreich in einer Konditorei, die sich auf die schweizerische (und französische) Patisserie spezialisiert hat.

Ein Drei-Länder-Blick der ganz besonderen Art.



Und das waren sie wirklich; die drei Wochen Auslandspraktikum in Österreich, in denen ich neue Orte, neue Arbeitstechniken, eine andere Kultur mit ihrer Sprache, ihren Spezialitäten und selbstverständlich ihren Landsleuten kennenlernen durfte.

Eine Zeit voller Genuss stand in Vorarlberg bevor, die jedoch nicht nur von selbthergestellter Schokolade und Topfenknödeln geprägt war. Spezialitäten aus dem Ländle kamen nicht zu kurz: Käsknöpfe, Backhendl, Schinkenfleckerl und die Kombination aus Ziegenfrischkäse und Kürbiskernöl bereicherten auf kulinarischer Ebene die Zeit bei den Vorarlbergern, die sich selbst „Gsiberger“ nennen.

Zugegeben, anfangs waren die Gastgeber schwer zu verstehen mit ihren Kübeln, Topfen, Wäldern und Gummihunden. Glücklicherweise konnte die zugezogene Konditorin aus Stuttgart alles übersetzen, wenn die 15-jährige Vollblut-Österreicherin einmal drauf losratschte. Versteht man seine temporären Kollegen erstmal, macht die Arbeit im Schlosscafé Fenkart in Hohenems umso mehr Spaß. Anders als in weiten Teilen Norddeutschlands haben die Konditoren vor Ort offensichtlich eine ganz andere Passion zu ihrem Handwerk, welche sich definitiv lohnt, zu erfahren.

Maracujakuppeln, Karamelltörtchen, veredelte Täfelchen aus weißer, dunkler sowie Vollmilchschokolade und Pralinen mit den außergewöhnlichsten Füllungen: Für die meisten Produkte von „Fenkart Schokoladengenuss“ werden Kakaobohnen aus Lateinamerika importiert und in 48 bis 72 Stunden im Ofen geröstet, zwischen Granitsteinen conchiert und je nach Schokoladenart mit Zucker und Alpenvollmilchpulver zu Schokolade verarbeitet. „Bean to Bar“ nennt sich dieser Prozess, der nur bei sehr wenigen Chocolatiers in Europa stattfindet.

Zufälligerweise war genau dies das Thema des Theorieunterrichts in der Berufsschule in Feldkirch, das sehr anschaulich und detailliert behandelt wurde. Weniger um Schokolade, dafür mehr um die besinnliche Zeit des Jahres handelte der Praxisunterricht, in dem Elisenlebkuchen, Lebkuchenparfait und Lebkuchenauflauf – eine Art Soufflé – hergestellt wurden.

Ebenfalls weihnachtlich ging es am Schlossplatz in Hohenems zu. Denn nicht nur in der Konditorei wurden Lebkuchenmännchen hergestellt, die anschließend mit selbstmodelliertem Schmuck aus Marzipan bekleidet wurden, sondern auch in der Schokoladenwerkstatt ging es für die Schokoladenliebhaber ans Herstellen von Weihnachtsfiguren sowie angarnierten Tannenbäumen und Sternen.





Das Christentum begleitet das Leben in Vorarlberg im Alltag: Unterkunft war das Kloster Marianum in Bregenz, ein katholisches Internat. Schwester Hildegard begrüßt und bekocht nicht nur: Sie gestaltet mit dem Pfarrer auch die wöchentliche Kapelle. Es gibt also genug „Stoff“ für die Unterhaltungen mit den anderen Mitschülerinnen und Mitschülern aus Oldenburg. Gemeinsam wird der Schwender raufgekraxelt, wo die Gäste Lumpensalat erwartet.

Vor der Bregenzer Seebühne flaniert man in offenkundig feiner Gesellschaft, die Rappenlochschlucht mit Wasserfall bietet ein großartiges Naturspektakel. Und auf der Kartbahn beim Rundendreihen gerät in Vergessenheit, dass man an diesem wirklich schönen Fleckerl Erde lieber den tollen Kaffee in Dornbirn oder den Maracuja-Spritz im Wirtshaus am See in Bregenz schlürfen sollte.

„Des geit sich aus“, wie der Einheimische sagt. Der Bayer würde „passt scho“ sagen, was für Norddeutsche so viel bedeutet wie: „das ist voll in Ordnung“.



Wer im Drei-Länder-Eck kulinarisch nicht auf seine Kosten kommt, ist selbst schuld! Es ist ein gutes Gefühl, in der Konditorei zu dieser Lebensweise ein kleines Stück weit beitragen zu können.

Leentje Brings