

Über Erasmus+ auf die „Insel der Vulkane“

Hauswirtschaftspraktikantin Verena Lambers berichtet von Island

Im Sommer beginnt das 6-wöchige Abenteuer auf der „Insel der Vulkane“ - Island. Eine Mitpraktikantin und ich fliegen von Hamburg nach Keflavik und reisen von dort aus mit einem Shuttlebus in die Hauptstadt Reykjavik. Dort nimmt uns Jens herzlich in Empfang. Er und seine Frau Dörthe kommen aus Deutschland, sind 2007 nach Island ausgewandert und haben drei Kinder. Sie sind Kooperationspartner im Förderprogramm Erasmus+ der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und somit die Ansprechpartner vor Ort. Dörthe betreibt eine kleine Bäckerei. Jens arbeitet als Zimmermann und hat zusätzliche eine Ausbildung als Tourismusführer gemacht. Er zeigt uns unsere Arbeitsplätze und bringt uns zu unserer Unterkunft.



Am nächsten Tag starten wir direkt in den Arbeitsalltag. Es gibt zwei Praktikumsbetriebe. Die ersten drei Wochen arbeite ich im „Hjardarbol Guesthouse“, welches 40 Zimmer hat mit je ein bis neun Betten sowie einem eigenen oder einem Gemeinschaftsbad. Meine täglichen Arbeiten dort sind Betten ab- und beziehen, Unterhaltsreinigungen in den Gästezimmern durchführen, Bäder oder Speisesäle reinigen sowie anfallende Wäsche waschen und zusammenlegen. Viele dieser Arbeiten kenne ich schon aus meiner Ausbildung zur Hauswirtschafterin und kann sie daher sehr gut meistern. Im Hjardarbol arbeiten überwiegend Isländer, mit mir sprechen sie Englisch. Durch das Auslandspraktikum haben sich meine englischen Sprachkenntnisse deutlich verbessert, was ich mir auch zum Ziel gesetzt habe.

In den letzten drei Wochen arbeite ich in der kleinen Bäckerei von Dörthe „Litla Braudstofan“. Sie stellt dort alle Gebäcke aus Sauerteig her und verwendet überwiegend regionale Produkte. Auf Zusatzstoffe in der Herstellung verzichtet sie gänzlich. Die Backware wird an Partnerbetriebe in der Umgebung ausgeliefert. Es gibt keinen Vorortverkauf. Meine täglichen Arbeiten sind beispielsweise Zutaten abwägen, Teiglinge formen, Teige ansetzen, Maschinen reinigen oder Gebäcke verpacken sowie Ware ausliefern. Die Arbeit in der Backstube finde ich sehr interessant. Von Dörthe habe ich viel Neues über Sauerteige gelernt. Durch die Wärme der Öfen und die körperliche Arbeit kommt man übrigens häufig ins Schwitzen.



An den Wochenenden und nach Feierabend haben wir Praktikantinnen häufig etwas unternommen. Dörthe hat uns dazu das Auto der Bäckerei zur Verfügung gestellt. Beispielsweise haben wir den golden Circle besichtigt, zu dem der Nationalpark Thingvellir, der große Geysir und der Wasserfall Gullfoss gehören, die Hauptstadt Reykjavik, die Gletscherlagune Jökulsárlón sowie steile Felswände am Meer mit islandtypischen Puffins (Papageitaucher). Natürlich haben wir auch Vulkane gesehen, in „Hot Pots“ die Seele baumeln lassen, bei Spaziergängen die einzigartige und

beeindruckende Landschaft genossen und sind auf Islandpferden geritten.

An den schwefelartigen Geruch, das wechselhafte Wetter und die ständige Helligkeit auf der Insel haben wir uns schnell gewöhnt.

Wir haben uns schnell einleben können, uns herzlich willkommen und sehr wohl gefühlt. Es war eine erfahrungsreiche aufregende Zeit, in der ich einiges gelernt habe und viele nette Leute kennengelernt habe.



Kontakt:

Dr. Dietrich Landmann

Bildungsbeauftragter national / international

Telefon: +49 5551 6004-131

E-Mail: dietch.landmann@lwk-niedersachsen.de