

SOMMERFEELING IN DER ZIEGELWIRTSCHAFT



GUADELOUPE

Habt Ihr davon schon einmal gehört?
Nein? Bis vor kurzem ging es mir genauso.

Eine kleine französische Insel inmitten der Karibik – zwischen Atlantischem Ozean und Karibischem Meer gelegen, findet man die schmetterlingsförmige Insel mit durchschnittlich 28 Grad Außentemperatur, endlosen Stränden mit weißem Sand und glasklarem türkisblauen Wasser. Sie begeistert mit ihren vielen Wasserfällen, grünen Wäldern und einem teils noch aktiven Vulkan. Ein Traum. Aber warum erzähle ich das alles?

Hallo, ich bin's: Elly, 20 Jahre alt, seit 2021 hier mit viel Freude für Euch in der Ziegelwirtschaft dabei und seit einem Jahr inmitten meiner Ausbildung zur Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie und ich durfte an einem Auslandspraktikum in der Karibik teilnehmen. Jetzt aber mal von vorne ...



Beim „Tag der Ausbildungsbetriebe“ im BSZ für Gastgewerbe „Ernst Lößnitzer“ in Dresden sollte es auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit für einige Schüler geben, an einem Austauschprogramm mit einer französischen Partnerschule teilzunehmen. Wenig später klingelte es an meiner Haustür und Kathrin, meine Chefin sowie Nancy, Ausbilderin im Betrieb, standen mit einem breiten Grinsen vor mir. Durch den Rücktritt eines anderen Azubis ist ein Platz frei geworden um, nach Guadeloupe zu fliegen! Ohne langes Nachdenken stimmte ich zu, denn sind wir mal ehrlich – so eine Chance bekommt man nur einmal im Leben.

Gesagt, getan! Nach kurzer Auffrischung meiner Französisch-Kenntnisse ging es für mich im Mai mit zehn weiteren Schülern und zwei Lehrern erst Richtung Paris und von dort weiter in Richtung der karibischen Inseln. Nach fast 20 Stunden Reise wurden wir wärmstens vom subtropischen Klima und den Menschen dort empfangen.

Die ersten Tage vergingen wie im Flug, da viele Ausflüge auf der Insel anstanden. Wir lernten viel über Rum, der auf Guadeloupe aus Zuckerrohr hergestellt wird. Diese Pflanze wird nach der Ernte geschält, gepresst und reagiert dann mit der in ihr enthaltenen Hefe. Nach der Gärung kommt dann die Destillation. Je nachdem, ob man als Endprodukt weißen oder braunen Rum haben möchte, muss er reifen und lagern. Nach einigen Monaten in Holzfässern, erhält man dann milden braunen Rum, das Endprodukt aus der länglichen grünen Pflanze. **Wusstet ihr, dass es über 3000 Arten Zuckerrohr gibt? Durch diese Vielfalt hat jede Destillerie ihr eigenes Rezept und jeder Rum ist auf seine Art besonders.**

Rum war nicht das Einzige, worüber wir etwas lernten und uns mit dem Geschmack auseinandersetzten. Im sogenannten Okomuseum, welches eher ein riesiger dschungel-



artiger Garten war, sahen wir Pflanzen, die man sonst nur aus Büchern, Filmen oder als Fertigprodukt in der Küche kennt. Pfefferkörner, Passionsfrüchte, Ananas, Kaffee, Pflanzen deren Blätter wie Seife funktionieren und natürlich die Kakaofrucht. Hinter dem richtigen Kakao steckt natürlich nicht das Instant-Kakaopulver aus dem Supermarkt. Gemeinsam stellten wir aus der etwas glibberigen Bohne, also der rohen unverarbeiteten Frucht, warmen frischen Kakao her. Das Fermentieren und Trocknen übernahm der Besitzer und es lag dann an uns die Bohnen zu schälen und zu zerschlagen. Nach einer Weile entstand eine cremige, buttrige Masse, woraus der Kakao gekocht wurde. Nach einer Kostprobe ging es weiter an vielen Heilpflanzen und exotischen Blumen vorbei, eine schöner als die andere. Nach einigen Tagen des Erkundens der Insel, kamen wir dann zum Hauptteil der Reise – dem Praktikum.

Nach einer kurzen Vorstellung in den verschiedenen Betrieben, ging der Ernst des Lebens wieder los. So ging es für mich und einen Koch in das Beste und einzige 5-Sterne Hotel auf der ganzen Insel, dass „La Toubana“. Mit dem schönsten Ausblick auf das Meer hatte ich die Möglichkeit, hinter die Kulissen des Urlaubsparadieses zu blicken und die verschiedenen Aufgaben im Fine Dining Service kennenzulernen. Ich bereitete das Restaurant vor, begrüßte die Gäste und servierte ihnen Getränke und feine Speisen wie den frischen Fang des



Tages – gegrillte Languste. Ich lernte, wie man ein Soufflé mit Rum flambiert oder wie man den perfekten Eiskaffee mit Kokoseis zubereitet. **Kostprobe gefällig?**



Drei erfolgreiche, spannende und lehrreiche Wochen gingen so wie im Flug vorbei – eine wundervolle Möglichkeit mich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln. Ihr wollt noch mehr dazu wissen? Fragt mich ganz einfach!

Lerne uns besser kennen:



HUNGER? – GÖNN DIR BURGER!

Unser Burger-Special: immer von 16 bis 19 Uhr



DIVA COLADA

180 g reines Rindfleisch, geschmolzener Cheddar, gegrillte Ananas, hausgemachte Kokos-Chili-Mayo, Rucola und rote Zwiebel

oder

DER FESCHE FRANZOSE

180 g reines Rindfleisch, Wildpreiselbeeren, Speck, Rucola, mit Camembert überbacken

Dazu wahlweise

- » Knusperpommes
- » Bunter Salat im Weckglas
- » Süßkartoffelpommes +1,00 €

und einmal KARIBIKFEELING IM GLAS deiner Wahl*

*kombinierbar mit allen in dieser Karte gelisteten sommerlichen Erfrischungen mit oder ohne Alkohol.



Im Menüpreis
22.95 €**

**Upgrade zum Ami Cheese oder Vegiburger: +1,00 €

Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Diese Karte können Sie jederzeit auf unserer Website unter www.ziegelwirtschaft.de einsehen.

UNSERE SOMMERLICHEN ERFRISCHUNGEN

Für Karibikfeeling im Glas.



Unsere Online-
Speisekarten

ALKOHOLFREI

HausLIMO 0.5 l | 5.95 €
mit selbstgemachtem Sirup, frischer Minze und Zitrone



Martini Floreale & Apfel 0.3 l | 5.95 €
köstlicher, erfrischender, floraler Aperitiv

Bitterorange-Tonic & Grenadine 0.3 l | 5.95 €
die bittersüße Erfrischung

SPRITZIGES MIT ALKOHOL

Hausspritz 0.2 l | 6.95 €
selbstgemachter Sirup mit Prosecco, Eis und Minze

Granatapfel-Passionsfrucht-Spritz 0.2 l | 6.95 €
mit Prosecco und Orangensaft

Dejavu Tonic – die Essenz der Ferne in einem Glas 0.2 l | 6.95 €
Fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze



UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



Remedy Pineapple 2 cl 2.90 €
ein feiner Blend karibischen Rums mit charaktervollem Aroma, angenehmer Süße und feinen Noten von Vanille, Orangenschale und Pfeffer, ausbalancierten Ananasnoten und einem Hauch Vanille. Pur, auf Eis, mit Cola oder zum Kaffee & Kakao

Elly's Lieblingserfrischung 4.90 €
Feinster Eiskaffee oder Eisschokolade verfeinert
mit zart schmelzendem Kokos-Mandeleis und Schlagsahne
... oder ganz klassisch mit Vanilleeis 4.50 €



Probier auch
unsere regionalen
Gin-Spezialitäten!

Ziegelwirtschaft im Silberberg Center
An der Ziegelei 2, 01454 Radeberg
Tel.: 03528 45 56 001 | E-Mail: info@ziegelwirtschaft.de

www.ziegelwirtschaft.de