



Erasmus+ prispevek

O MOJEM PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU NA DUNAJU

Nikoli si nisem predstavljala, da bom živela v Avstriji. Kljub vsemu pa je bil Dunaj in restavracija Konstantin Filippou v danem trenutku skoraj edina izbira. Tako sem se julija odpeljala s polnim avtom prtljage (kar ni bila dobra izbira, pol stvari bi lahko pustila doma), se namestila v svoji ljubki sobici, ki sem jo našla v skupini na Facebooku in naslednji dan začela z delom.

Dunaj se v grobem deli na 23 »becirkov«, mestnih četrti, moja restavracija se nahaja v prvem, torej najbolj centralnem, sama sem najprej živela v drugem in nato v devetnajstem. Javni promet je odličen in vsaka četrt ima svoj čar. Mesto je čisto, vse nekako deluje, južnoslovanske jezike slišiš na vsakem vogalu, ogromno je gostinskih objektov, klubov, trgovin in turistov, priseljencev (iz avstrijske periferije in od povsod drugod), poslovnežev in nekaj tistih pravih »born and raised« Dunajčanov. Moja Erasmus+ dotacija je pokrila vse stroške bivanja, ker pa je Dunaj precej drag, sem porabila tudi del svojih sredstev (za hrano, pijačo ...). Po končani praksi sem se odločila nadaljevati z delom, kar je dokaz, da sem se pravzaprav imela kar fino. Plačilo sem dobila v obliki napitnine ob koncu opravljene prakse, za nadaljnje plačilo sem se razumno dogovorila, vendar je predstava, da so v Avstriji plače veliko višje kot doma, zmotna.





Slika 1: "Main dining room", postrežemo lahko približno 40 gostov, hladna kuhinja se pripravlja neposredno pred gosti, medtem ko je glavni del kuhinje "skrit" za okni. Tako moramo biti med servisom izjemno tihi in pazljivi, da gostov ne vznemirjamo.

Vodja restavracije, v kateri smo delali okvirno 70 ur tedensko, je pol avstrijskega in pol grškega porekla, kar se občuti v njegovi kuhinji. Kuhajo s sestavinami s celega sveta, uporabljajo tako klasične kot moderne tehnike predelave in imajo eno Michelinovo zvezdico. Imajo dve restavraciji, fine dining in bistro, kar je izjemno racionalno. Tekom svojega časa tukaj sem imela možnost delati v obeh. Bistro ponuja širok izbor naravnih vin in okusen, preprost, a še vedno poseben à la carte meni. Restavracija ponuja prefinjen šesthodni degustacijski meni za 130 €. Vinska karta je nekoliko drugačna, vendar je poudarek kljub vsemu na naravnih vinih.

Sama sem večino svojega časa preživela na slaščičarskem oddelku, torej na sladicah. Moji dnevi so bili polni raznoraznega čipsa, sladoleda in gelov. Naučila sem se ogromno, tako novih kuharskih spretnosti kot tudi dela v skupini, sodelovanja in opazovanja. Prav tako je življenje v tujini vedno znova pozitivna izkušnja, ki je ne moreš dobiti drugače, kot da za nekaj časa odideš. Kljub temu, da zaradi obsežnosti delovnega časa, priložnosti za raziskovanje mesta nisem imela veliko, se na Dunaju vseeno počutim nekako doma.



Slika 2: Skoraj popoln čokoladni čips. Je del druge od treh sladic, ki jih ponujamo v degustacijskem meniju. Z njim pokrijemo vaniljevo peno, pod katero je hrenov sladoled, jabolko in dve vrsti bezgovega gela. Pripravimo ga iz ogromne količine sladkorja, čokolade in pomarančnega soka.



Po praksi sem se odločila ostati še vsaj tri mesece, saj mi restavracija ponuja ogromno priložnosti za učenje in nasploh imam občutek, da se moja izkušnja lepo nadaljuje oziroma šele začenja. Izjemno pomemben del je tudi prijetna ekipa, saj je delo precej dolgotrajno in naporno, chef je občasno nestrpen in gostov je včasih enostavno preveč. Resnično sem vesela, da sem del tega kolektiva, saj delamo nekaj zares dobrega.



Slika 3: "After hours beers"