

## **Auslandspraktikum in Arnèke, Frankreich**

**(Sarah: 05. Juni 2023 - 21. Juni 2023)**

*Von Montag, 5. Juni 2023 bis Mittwoch, 21. Juni 2023 absolvierte Sarah (EF) mit Hilfe des Erasmus+-Programms ein Praktikum auf einem Bauernhof in Arnèke, Frankreich, wovon sie im Folgenden selbst berichtet:*

„Ich habe mein Betriebspraktikum im Norden Frankreichs auf einem Bauernhof in Arnèke absolviert und möchte nun etwas über meine Erfahrungen berichten:

Ich war bereits im letzten Jahr für einen individuellen Schüleraustausch u.a. bei der Gastfamilie in Arnèke und bin ein paar Mal mit dem Gastvater abends nach der Schule mit zum Melken gegangen. Die Familie und der Bauernhof haben mir gut gefallen, und da man viel durch Zeigen erklären kann, muss man auch nicht perfekt Französisch sprechen können. Das hat den Alltag dort erleichtert.

Zum Hof gehören 90 Hektar Felder und zusätzlich Weiden für die 180 Kühe. Außerdem gibt es eine eigene Käserei, in der Butter, Buttermilch, Käse, Crème fraîche und Fromage blanc hergestellt werden. Letzteres kann man sich als eine Art Mischung aus Quark und Joghurt vorstellen. In Deutschland gibt es dieses Produkt nicht.

Im Folgenden stelle ich nun einen normalen Tagesablauf vor: Morgens begann der Tag mit dem Melken, wobei im Anschluss der Melkstand gesäubert werden musste. Anschließend habe ich die Käsemulden gespült. Andere hatten bereits den Käse vom Vortag aus den Formen geholt und diesen eingesalzen, damit er eine Kruste entwickeln kann. Dann wurden die Bestellungen bearbeitet, die beispielsweise von anderen Höfen aufgegeben wurden, damit sie neben ihren eigenen Produkten auch weitere lokale Produkte anbieten können. Auch die Farm auf der ich war hat beispielsweise Joghurt und Honig der von anderen Höfen stammt im Hofladen angeboten. Ab etwa 10 Uhr habe ich die Säcke des Fromage blanc gewaschen, in denen er sich zum Teil während seiner Herstellung befindet. Anschließend habe ich diesen und die Crème fraîche in kleine Becher abgefüllt und etikettiert. Dann gab es eine kleine Kaffeepause.

Ab etwa 12 Uhr haben wir dann Käse in Frischhaltefolie eingewickelt. Einen Teil haben wir in kleinere Stücke geschnitten, die zum Beispiel über einen Automaten verkauft werden. Im Anschluss habe ich das Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Butterpapier gestempelt, in das die Butter, die am Folgetag produziert wird, eingepackt werden sollte. Nach dem Schrubben des Bodens habe ich Kartoffeln für das Mittagessen geschält und nach dem Essen in der Bauernhofküche haben wir die Sickergruben gereinigt und kleinere Reparaturen erledigt. Dann

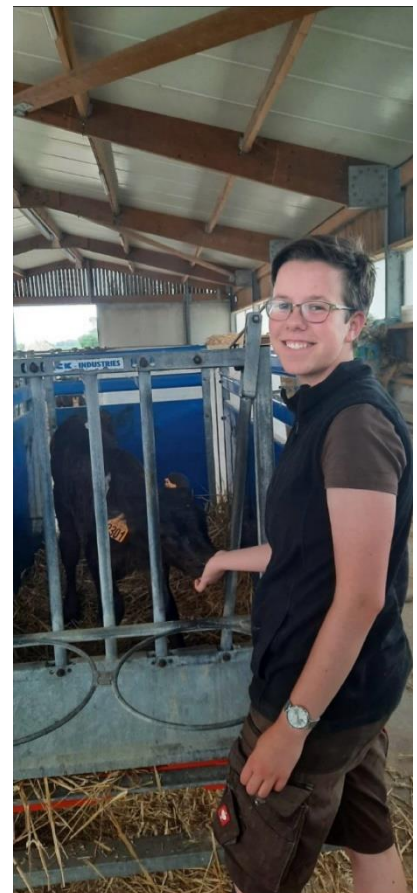
haben wir die Kühe von der Weide geholt, gemolken, in den Stall gebracht und die Kälbchen versorgt.

Ich war bei der Geburt eines Kälbchens dabei und durfte auch unter Anleitung eines online anmelden und dessen offiziellen Namen eingeben.

Auf dem einem Bild seht ihr mich beim Bebieeren des Käses. Während des Reifeprozesses wird in regelmäßigen Abständen Bier einer lokalen Brauerei auf dem Käse aufgetragen, der zusammen mit dem Salz für die Kruste des Käses sorgt. Auf dem anderen Bild bin ich zusammen mit dem Kälbchen SINA Q.

Das Betriebspraktikum im Ausland zu absolvieren war eine Entscheidung, die ich definitiv nicht bereue.

Sarah (EF)



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

**Erasmus+**

Enriching lives, opening minds.

*Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Nationalen Agentur wider. Weder die Europäische Union noch die Nationale Agentur können dafür verantwortlich gemacht werden.*