

Praktikumsbericht 2. Woche

Josefine Jakupi, Mike Spyra – Kueche, Restaurant und Souvenirshop im Puijo Tower und Maja

Aussichtsturm Puijo

Puijontornintie, FI-70300 Kuopio, Finnland

Tower restaurant, tel. +358 17 255 5255

Puijo Lodge, tel. +358 17 255 5250

www.puijo.com, puijo@sakky.fi



14.5.08

Mike in der Küche des Puijo:

Arbeitszeit: 11 – 17 Uhr

Gemüse (Möhren, Pastinaken und rote Zwiebeln) in feine Streifen schneiden und in einem selbstgemachten Dressing aus Honig, Himbeeressig, Zitronensaft, Öl, Petersilie, Salz und Zucker marinieren.

Paprikaschoten halbieren, entkernen, 12-20 Minuten backen, schälen und mit einem Pürrierstab passieren. (=Roasted Peppers: Verwendung als Soße für Fischgerichte.)

Josie im Service:

Arbeitszeit: 11-17Uhr

leere Teller wegräumen, Getränke einschenken, Tische ab- und neu eindecken, Gerichte servieren

15.5.08

Mike in der Küche des Puijo und Maja:

Arbeitszeit: 11 – 17 Uhr

Herstellen von Knoblauchbutter und durch eindrehen in Alufolie zu Rollen formen. (im Puijo)

Herstellen eines Quark-Desserts aus Quark, Sahne, Früchten, Zucker und Vanillinzucker.

Danach abbauen des Buffets und Reinigung der Küche. (im Maja)

Josie im Service:

Arbeitszeit: 11 - 17uhr

Tischservietten falten, Tische neu eindecken, leere Teller einsammeln, Getränke und Gerichte servieren

16.5.08

Mike in der Küche des Puijo:

Arbeitszeit: 9 – 16 Uhr

Herstellen eines Tomatensirups aus Rotweinessig, Tomatensaft, Tomatenpüree, Zucker und Cherrytomaten. (Kochen und durch ein Sieb passieren.)

Außerdem die Herstellung einer Madeira-Rosmarinsoße aus Schalotten, Öl, Demi Glace Soße, Madeira, Kirschessig, gehacktem frischen Rosmarin, getrockneten schwarzen Chantardellen, Kalbsfond und Butter. (Etwa auf die Hälfte einkochen lassen.)

Josie:

Eingesetzt im Souvenirsshop des Puijo Towers

Arbeitszeit: 9 - 16Uhr

Waren verpacken, Kunden bedienen, Waren ordnen

17.5.08

Mike in der Küche des Puijo:

Arbeitszeit: 9 – 17 Uhr

Herstellen einer Marinade aus Weißweinessig, Öl, Rosepepper, Petersilie, Knoblauch, Salz und Zucker.

Zubereitung von einer Salatbeilage aus Fenchel, Äpfeln, Roter Zwiebel, gerösteten Anissamen, Mayonaise, Sahne, Salz, weißem Pfeffer und Zucker.

Außerdem wieder die Zubereitung von Roasted Peppers. (siehe Oben)

Josie:

Arbeitszeit: 9-16Uhr

Souvenirs einpacken, Regale auffuellen, Waren ordnen

Die Woche – Zweite Eindrücke:

Josie:

Die 2.Woche im Puijo Tower gefiel mir besser als die 1.Woche im Hotel Savonia.

Da es eine ganz andere Atmosphäre ist, in einem Turm der sich dreht und 75 Meter ueber der Erde steht, zu arbeiten. Die Kollegen und Kolleginnen waren ebenfalls wie im Hotel Savonia sehr nett und hilfsbereit zu mir.

Ausserdem hatte ich im Puijo Tower mehr Kontakt mit den Gästen als im Hotel Savonia.

Ich durfte Gerichte und Getränke servieren.



Ich habe festgestellt, dass viele internationale Gäste den Puijo Tower besucht haben. Deswegen konnte ich mich gut in Englisch oder auch manchmal in Deutsch mit den Gästen verständigen.

Mike:

In dem Puijo-Tower zu arbeiten gefiel mir sehr gut!

Da im Puijo nicht so viele Arbeitskräfte benötigt werden, war die Arbeitsatmosphäre im Puijo sehr viel entspannter als im Savonia.

Das Restaurant hat nur Platz für etwa 100 Gäste und ist deshalb sehr ruhig, was man auch dem Küchenpersonal ansieht.

Obwohl das Restaurant sehr klein ist, gibt es in der Küche immer etwas zutun, z.B. die Vorbereitung der zahlreichen Reservierungen oder die täglichen Arbeiten, also Reinigungen, Gemüse schneiden, und vielerlei Dressings und Soßen zubereiten.

Da im Puijo nicht so viele Gäste bedient werden, wie im Savonia, bleibt außerdem noch viel Zeit zum Ausgarnieren der einzelnen Gerichte, sodass jeder Teller aussieht wie ein kleines Kunstwerk.

Außerdem habe ich auch in der Küche des Puijon Maja, einem sommerhausähnlichen Hotel und Rastplatz für Durchreisende, gearbeitet. Die Atmosphäre im Maja ist sehr ländlich und die Küche kocht nur für die 3 täglichen Buffets. Die Arbeit dort ist sehr gelassen und ruhig.