

Reisebrev 2.uke Bremen

Knigge Bakeri, Tamar.

Den første uken, og første halvdel av den andre uken jobbet jeg, oppe i konditoriet, hvor jeg fikk lag fyll, sett kaker sammen og pynt. På andre delen av uken her jobbet jeg nede i bakeri/konditori. Der laget vi mer pai og ostekaker. Alle er veldig hyggelig, mange er flink på engelsk, slik at kommunikasjonen er enkelt og flytende. Det er noen få som snakker ikke engelsk, slik at jeg får lære mer hvordan å høre på kroppsspråk. Alle er veldig interessert i faget og veileder meg slik at jeg kan føle mestring.

Knigge Bakeri, Kathrine.

Den første uken startet jeg motsatt av Tamar og var deretter i kjelleren hvor det ble laget mest mer store/røffe ting som ostekaker, kjeks, mm. Men på onsdag denne uken byttet jeg til øveretasjen hvor man glaserer og pynter kaker. Alle som jobber der er ganske hyggelige og jeg trives godt.

Shnoor Bakeri, Kseniia R.

Denne uken har jeg tilberedt mange nye desserter som jeg ikke har laget før. Jeg lærte noen desserter, samt noen ord på tysk. Jeg gjorde mange forberedende prosesser, og også noen "bakeroppgaver".

Konditorei Stecker, Kseniia K.

På denne uken lagde jeg mange forskjellige kaker, desserter, pynt til desserter og kremer. Jeg prøvde også å dekorere desserter og temperere sjokolade. Bakeriet vårt fikk også en bestilling på en stor bryllupskake, som vi holdt på med i flere dager. Jeg var med på å lage kremen, pynten og også på å sette sammen kaken i fire etasjer.



Fleischerei Olaf Rossol, Leon Pelling Overskott.

På Olaf Rossol så har jeg gjort mye små oppgaver som å pakke ulike pølser som spekepølser og bratwurst, skjært kjøtt til bruk for supper og gryte retter, stappet pølser, skjært og skrellet grønnsaker som løk og gulrot til salater og kjøttretter. Hovedsakelig har jeg jobbet med å pakke varme ferdigretter til levering og disk salg. Medarbeidere har vært snill men det er litt vanskelig å kommunisere pga dårlig engelsk.

På Ratskeller har det vært ganske bra, gjort mye «lærling oppgaver» ting som prepp og lignende, Folkene er kjempe å være med, men de kan jobbe litt med engelsken deres. (Lars Sandnes Moen)

Kristianne☺ Canova

Canova er stengt på mandager så jeg har jobbet søndager og tirsdag til fredag. På Canova har jeg vært med på mye forskjellig blant annet amuse bouche kvelden og å gjøre klart til en konsert som skulle være i restauranten. Som kokk har jeg fått preppe som blant annet å kutte grønnsaker, fritere chips og kapers, og å legge opp retter til 5-retters, a la carte og amuse bouche. På canova har de middag, lunsj og frokost så på en vakt får jeg være med på å lage forskjellige type måltider.



Alexander Rosmæl Mjøen (Paulaner's)

Paulaner's har vært en fantastisk plass å jobbe på. Kollegaene er fine og hyggelige. De hjelper meg der jeg trenger og viser hvor de liker å jobbe på kjøkkenet. Jeg har gjort mye av det samme mesteparten av tiden som å kutte grønnsaker og andre ingredienser til de forskjellige rettene. Jeg er bare jobbet tidligvakter som har gjort at jeg bare har jobbet med kalde lunsj rettene og ikke mye med middag eller det varme.

Vegard: Fleicherei Karl Safft KG

- Jeg startet en andre uken med å være syk, og jobbet derfor ikke mandag til onsdag. Arbeidet jeg gjør der er stor sett å produsere forskjellige varer, som diverse pølser, burger, frikadeller, jeg gjør også litt pakking, både i vakuum og og annen emballasje i tillegg til skjæring og partering av kjøtt. Hver dag jeg drar lukter jeg mektig pølse, og lukten går ikke bort. Jeg blir dynket i alt av kjøttprodukt, men jeg har heldigvis et stort gummiforklede som beskytter kokkeklærne mot å bli overdrevent skittent. Jeg står heldigvis ikke i disken.

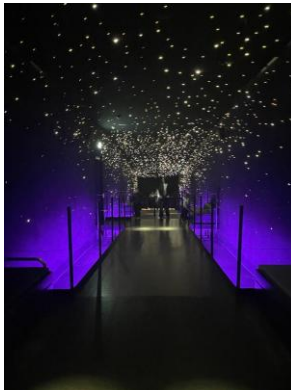
Flere av oss har vært mer ute utover uka og utforsket byen og nærområdet. Når alle er ferdige på jobb spiser vi felles middag og finner på ting enten som hele gruppa eller i mindre grupper

Lørdag 25.04.2026

Vi tok oss også turen til Hamburg med Thorsten som er kontaktpersonen vår i Bremen og kollegaen hans, Vanessa. Vi var ute og spiste fish and chips og utforsket noen landområder, var opp i Elbphilharmonie, et orkesterbygg og innom havna til Hamburg. Så fikk vi tid til å utforske byen, shoppe og finne på ting selv.

Søndag: 26.04.2026

Vi, Kathrine, Tamar, Leon og Alexander dro til Bremerhaven klimahaus, hvor vi fikk føle og se hvordan det er rundt verden. Vi gikk gjennom Antarctica, Niger, Venezuela og mange andre land. Vært rom var bygget opp slik at du kunne se hvordan det ser i de ulike landene og temperaturene varierte slik at når vi gikk gjennom Antarctica det var veldig kaldt, mens Niger var veldig varmt. Vi fikk også være med på Weather Extreme, som er et show som tar deg gjennom tre etasjer med Extreme vær, som Hurricane, heat wave og hail storm. Ikke bare fikk vi se alt, men også hørte testimonier fra folk som har overlevde slike opplevelser og lært recordene på uværene. For eksempel den kaldeste temperaturen målt var -89.2 C , som er så kaldt du ville dø med en gang du pustet luften inn og rekorden av den største orkanen målt var 406 km/t . Det var en hyggelig dame som visste oss gjennom alt, og siden vi var de eneste i weather Extreme fikk vi alt på engelsk. Det var en fin opplevelse, vi lærte mye og fikk opplev så mye i så lite tid.



Vi, Kristianne, Lars og Vegard som ikke var med til Bremerhaven dro til kattedekafe i Bremen og etter det dro vi på piknik. På søndag var flere av oss ute og spiste på «Bellini im Viertel» en italiensk restaurant.

En stor takk til Erasmus+ som gjør denne utvekslingen mulig!

