



Steuben-Schurz-Gesellschaft

USA Interns Forum



Joseph C. Zehring - Ein Schokoladenmärchen

Joseph C. Zehring von der Western Oregon University, Mommoth, Oregon, war USA Interns-Participant während der Season 2010-2011. Im Sommer 2010 erhielt er eine Praktikantenstelle bei der Firma Dulce und erzählt, wie seine Zeit in Deutschland mit einem lehrreichen Praktikum über das USA-Interns-Programm „versüßt“ wurde.

Eines Tages im Juli 2010, es war ein normaler Tag an der Pädagogischen Hochschule in Ludwigsburg, traf eine E-Mail von Frau Adameit vom US Interns-Programm ein mit dem Vorschlag zu einem Praktikum bei Dulce. Als Student im Bereich „Research & Development Middle East“ wusste überhaupt nichts über diese Firma. Ich surfte im Internet und fand heraus, dass Dulce der Name einer Frankfurter Eiscafé-Firma ist.



Joseph C. Zehring als Chocolatier bei Dulce

Ich war total begeistert, weil ich in Deutschland schon immer am liebsten in Eis Cafés gegangen war.

Ich verschwendete keine Zeit und rief Herrn Matthias Schneider von Firma Dulce an, schickte ihm meinen CV (Lebenslauf) und hatte also kurz darauf einen Praktikantenplatz bei Dulce.



So muss Latte macchiato den Gästen gereicht werden

Am Anfang wusste ich überhaupt nichts über Kaffee oder Eis oder Schokolade, wie es gemacht ist oder wie sich die Qualität unterscheidet. Ich hatte viel zu lernen und viel zu probieren. Am ersten Tag hatte ich im Dulce Cafe auf dem Schweizer Platz meine Dienstkleidung bekommen. Die erste Woche schon hatte ich viel gelernt, gesehen und erlebt. Für jeden Kaffee gibt es andere Aktionen. Dazu gehörte auch, wie Espresso auf einem kleinen silbernen Tablett mit einem kleinen Glas Wasser gereicht und zügig zum Gast gebracht wird. Dabei muss darauf geachtet werden, dass der Espresso die schöne „Crema“ hat, ansonsten darf er nicht verwendet werden. Das war nur ein kleines Beispiel unter vielen verschiedenen Produkten. Meine Augen war so groß wie die Sonne, ich war aufgeregt, aber hatte noch Angst, etwas alleine zu machen.

Die ersten Tage mit meinem Chef waren total interessant. Wir hatten viel darüber gesprochen, wie die ersten Tagen verliefen. Als Praktikant wusste ich gar nichts, fühlte mich überfordert mit all den

überraschend vielen Informationen zu Kaffee, Eis oder Schokolade. Jeden Tag im Büro oder im Schokoladen-Labor gab es immer etwas Neues für mich zu üben und zu lernen.

Im Sommer musste ich lernen, wie Eis gemacht wird. Das war eine andere Welt. Zuerst dachte ich, dass es mit viel Zucker, Milch und ein paar anderen Sachen gemacht wird, aber - mein Gott - das war total falsch. So fragte ich, warum macht Dulce Eis mit weniger Zucker als andere Eiscafé's? Die Antwort war: „Wir machen unser Eis mit weniger Zucker weil es gesünder ist und wir machen es auch ohne Konservierungsstoffe“.



... eine Schokowaffel – Zubereitung will geübt sein ...

Eis bei Dulce ist auch süß aber man kann die Zutaten schmecken. Ich war dann auch im Eislabor bei Dulce am Willy-Brandt-Platz. Mein Kollege sagte: „Joey, wir brauchen Schokoeis“. Gleich fing ich an, die Zutaten zu wiegen, zu mischen. Als ich fertig war, sagte mein Kollege: „Joey, das ist kein Schokoladeeis!“. O mein Gott, viele Kunden warteten schon. Ich hatte nicht die richtige Schokolade benutzt, nur Schoko-Powder und nicht heißgemachte belgische Schokoladentafeln.

Als ein neuer Mitarbeiter kam, dachte ich, es ist gut für ihn, wenn ich ein Manual auf dem PC erstelle für die Dulce-Cafés. Ich wusste dass wir es brauchten. Das machte das Leben auch für den neuen Mitarbeiter weniger stressig. Denn es wurden

zwischen 50 und 80 kg Eis pro Tag hergestellt. Beim Herstellen von handgemachten Pralinen waren es rund 2000 Tafelschokoladen auch für andere Firmen - da hatte ich auch schon mal Muskelkater. Auch meine Chefin hatte immer Arbeit ohne Ende ☺ für mich.

Dann hatte ich immer Music aus den USA auf meinem PC abgespielt, damit ich singen und lachen konnte während der stressigen Arbeit. Ich war immer aufgeregt bei der Arbeit in unseren Dulce-Cafés. Alle Dulce-Mitarbeiter waren aber sehr geduldig und es machte immer Spaß. Alle Produkte, die wir bei Dulce verkauften, hatte ich schon probiert und kannte den Geschmack, wenn Kunden danach gefragt hatten.



Chocolate Scoup – nicht zu süß mit echter Schokolade

- Es war eine schöne Zeit bei Dulce. Es gab immer etwas zu lachen, neue Produkte, neue Freundschaften und viel zu lernen. Ich bekam dadurch mehr Respekt vor Schokoladenprodukten, mehr Liebe zu Kaffee und hatte auch mein Deutsch als eines meiner wichtigsten Anliegen, verbessert. Ohne alle die Mitarbeiter, die mir im Teamwork geholfen haben und ohne USA Interns, hätte ich das alles nicht geschafft.

Fotos: JC Zehrung und DULCE Frankfurt GmbH
© Steuben-Schurz-Gesellschaft e.V. (scha, j.a.)
www.steuben-schurz.org