

Praktikum bei Maier Bros.

Ich kann es jedem empfehlen, der vor hat, Beleuchter zu werden, oder der sich eine handwerkliche Grundlage für das Filmgeschäft schaffen will. Man hat dort reichlich Zugang zu Knowhow und Material.

In den verschiedenen Werkstätten, die man anfangs durchläuft, bekommt man einen Einblick in die technische Ausrüstung, was zum Beispiel im kommenden Jahr zu bewegen, zu prüfen, zu warten oder auch zu reparieren ist.

Auch technische und handwerkliche Kompetenzen kann man hier ausbauen bzw. sich aneignen.

Wer sich engagiert und echtes Interesse hat, dem stehen das ganze Praktikumsjahr hindurch die Türen offen, um dazuzulernen oder auch nach Feierabend eigene Ideen zu verwirklichen.

Nach der Werkstattphase beginnt der „Lageralltag“, der einem zeitweise etwas eintönig erscheinen mag, sich mir aber rückblickend als sehr wichtig gezeigt hat, denn durch den ständige Umgang mit der Licht-Technik verinnerlicht man die Handgriffe zum Auf- und Abbau und der Benutzungsroutine.

Hier lernt man auch seine potentiellen späteren Arbeitskollegen kennen und schätzen. Es herrscht eine lockere, professionell hilfsbereite Atmosphäre.

Bei den Maiers wird viel Wert auf eine fundierte Ausbildung gelegt, es finden regelmäßig Unterrichtseinheiten statt, in denen den Praktikanten – überwiegend theoretisch - das Beleuchterhandwerk vermittelt wird. So etwas ist aber kein Selbstläufer! Man sollte das Erlernte öfters praktisch ausüben - hierfür steht einem das gesamte Equipment zur Verfügung, wenn es denn gerade frei ist.

Was mir auch sehr gefallen hat, ist das geradezu familiäre Zusammenleben in der Firma: gemeinschaftliches Essen in der Mittagspause, wenn jemand was gekocht hat und auch mal nach Feierabend zusammensitzen.

Da ich recht häufig gekocht habe und es den Kollegen offenbar gut geschmeckt hat, ist hier noch eines meiner Gerichte, das immer sehr schnell weg war...

Das Peltzi Curry

Zutaten für ca. 10 Leute:

Reis 1 kg,
Rote Linsen 500 g,
Ingwer Knolle,
Passierte Tomaten 500 ml,
3 Zwiebeln,
2 Kartoffeln,
3 Möhren,
Brühe oder Ingwer-Tee,
Knoblauch,
2 große Süßkartoffeln,
1 Aubergine,
2 Zucchini,
3 Paprika,
Weintrauben,
Rosinen
500 ml Kokosmilch,
Kokosraspeln
Kreuzkümmel, Curcuma, Paprikapulver Scharf, Muskatnuss, Chili, Curry

Rosinen in Wasser einweichen und die roten Linsen waschen.

Linsen mit 1:2 Wasser in einen Topf geben, dazu Kreuzkümmel, kleingeschnittener Ingwer und Knoblauch. Wenn die Linsen anfangen zu zerfallen, passierte Tomate dazu. Durchgängig kochen lassen und gegebenenfalls Wasser nachschütten.

Zwiebeln schneiden, Möhren und Kartoffeln schälen und sehr klein schneiden. Alles in einem großen Topf mit Öl anbraten. Wenn die Zwiebeln golden werden, mit Gemüsebrühe und/oder Ingwertee ablöschen.

Aubergine und Zucchini schneiden und dazugeben, Rosinen abschütten und rein, die Süßkartoffeln schälen und in größeren Stücken dazugeben.

Jetzt die Kokosmilch dazugeben.

Warten, bis die Linsen total zerkoht sind und diese dann dazugeben.

Jetzt mit Curcuma, scharfem Paprikapulver, Curry, Muskatnuss und Chili abschmecken.

Dann noch Weintrauben und kleingeschnittene Paprikastücke dazu.

Nun den Reis waschen und kochen. Bei der Hälfte der Kochzeit Kokosraspeln dazugeben.

Wenn der Reis fertig ist, kann gegessen werden. Guten Appetit!