ABSCHLUSSBERICHT

Fundaziun Uccelin

Davor Arnautovic

Meine Uccelin Stages

- **Restaurants**
- Schloss Schauenstein
- Memories by Sven Wassmer
- El Celler De Can Roca
- Restaurant Frantzen

- **Produzenten**
- Felchlin
- Black and Blaze
- Weingut «Donatsch»
- Kellenberger Metzgerei
- Prorest AG
- Bar am Wasser
- John Baker

Wie alles angefangen hat

- Von Chef Andreas Caminada war ich schon immer ein grosser Fan. Alles was er erreicht hat, ist ein Traum jedes jungen Kochs. Eines Tages habe ich auf Youtube unter dem Namen „Andreas Caminada" gesucht und da bin ich auf ein Video gestossen, in welchem Chef Andreas über die Fundaziun Uccelin spricht. Dies hat mich sehr beeindruckt und ich habe mich direkt auf die Suche gemacht, was genau Fundaziun Uccelin ist.
- Die Stiftungsprogramme der Fundaziun Uccelin haben mich so begeistert, dass ich mich direkt beworben habe. Zu dieser Zeit hätte ich nie gedacht, dass ich die Chance erhalten würde, am Programm teilzunehmen. Nach ein paar Wochen kam dann die grosse Überraschung: „ *I am super happy to tell you, that you are officially an Uccelin! The board decided to give you a scholarship*". Worte können nicht beschreiben, wie ich mich beim Lesen dieser Nachricht gefühlt habe. Eine unglaublich lehrreiche Zeit wartet auf mich. …und so hat meine Reise angefangen.

Mein Start

- Mein Start war nicht wie bei den anderen Uccelins in Fürstenau auf dem Schloss Schauenstein. Alles hat ein paar Monate vor dem offiziellen Start meines Programmes begonnen: bei der Schokoladenfabrik Felchlin, zusammen mit den anderen Uccelin-Stipendiaten. Ich wollte mir diesen Stage mit den anderen Uccelins natürlich nicht entgehen lassen. Zu diesem Zeitpunkt habe ich noch immer in Deutschland gearbeitet - ungefähr acht Stunden entfernt von Felchlin. Gleich nach dem Abendservice bin ich in Deutschland losgefahren und habe mich auf den Weg in die Schweiz gemacht. Ungefähr acht Uhr morgens bin ich in Ibach bei Felchlin angekommen und habe alle Uccelins kennengelernt: Daniel, Vahe, Theresa, Cyril, Matthias und Michelle. Alles Menschen, die ich noch nie in meinem Leben gesehen habe. Wir hatten so viel zu besprechen, weil wir alle die gleichen Interessen haben und wir alle zur Uccelin-Familie gehören.
- Bei Felchlin hat uns Erich Keller zusammen mit Anthea erwartet. Die ersten Stunden bei Felchlin handelten von der Eigenschaft und dem Taste der Schokolade. Nach der Mittagspause ging es weiter in die Fabrik, wo wir die verschiedenen Prozesse sehen konnten, wie man von einer Kakaofrucht eine fertige Schokolade bekommt. Ein sehr interessanter Prozess. Was mich auch sehr beeindruckt hatte ist, dass Felchlin klein bleiben möchte, sodass die Qualität behalten werden kann und die Schokolade auf dem höchsten Niveau angeboten werden kann.
- Am nächsten Tag ging es weiter nach Zürich zu Black and Blaze. Eine kleine Kaffeefabrik mit ausgezeichnetem Kaffee. Wir durften verschiedene Kaffeesorten probieren und uns den «roasting process» ansehen. Auch haben wir den Unterschied zwischen Robusta und Arabica kennengelernt. Eine sehr schöne Zeit und ein sehr schöner Start meiner Reise mit Uccelin.

Black&Blaze
BÜHLER

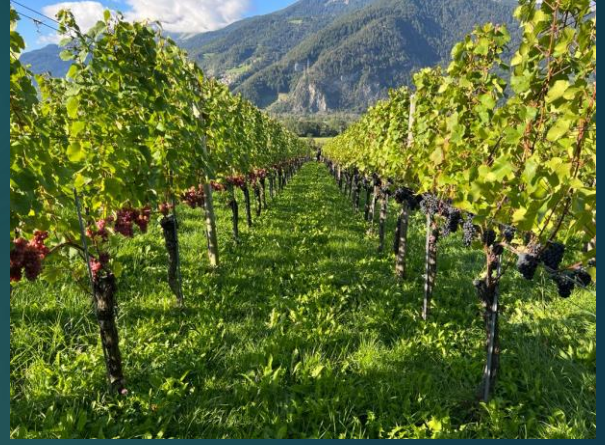
Schloss Schauenstein

- Am 10. August hat mein Stage in Fürstenau im Schloss Schauenstein angefangen. Der Sous Chef Simon Wagner hat mir die ganze Küche gezeigt und das ganze Team vorgestellt. Das Team in Fürstenau ist jung und ich habe mich gleich wohl gefühlt. In der ersten Woche erhielt ich einen Einblick in die warme Küche und ich durfte vieles dort machen. Sie haben mich auch sehr viel probieren lassen und es hat mich einfach unglaublich beeindruckt, was und wie sie kochen. In meiner zweiten Woche durfte ich in die kalte Küche und die Patisserie wechseln. Dies war mein allererstes Mal in der Patisserie. Einfach unglaublich interessant.
- Das ganze Team schaut unglaublich gut zu einem und schaut, dass man viel machen und lernen kann. Während der Zeit im Schloss Schauenstein durfte ich auch ins Oz und in die Bäckerei John Baker reinschauen, welche sich in unmittelbarer Nähe befinden. Für mich war es eine sehr lehrreiche Zeit. Das Oz ist ein komplett vegetarisches Restaurant. In diesem Jahr wurde es mit einem Michelin und einem grünen Stern ausgezeichnet. Fast alle Produkte sind aus dem eigenen Garten, der sich gleich neben dem Schloss Schauenstein befindet. Dies hat mich sehr beeindruckt, weil ich nicht viele Restaurants kenne, die dies auch so haben. Einen Tag, beziehungsweise eine Nacht war ich in der Bäckerei. Der Bäcker Martial hat mir sehr viel über die verschiedenen Brotsorten gezeigt, welche er auch gleich im Shop verkauft. Dies war mein erster Einblick in die Welt der Bäckerei. Was ich auch sehr spannend fand ist, dass die Brote in einem Holzofen gebacken werden.

Memories by Sven Wassmer

- Nach meiner Zeit im Schloss Schauenstein ging es für mich weiter nach Bad Ragaz. Das Memories by Sven Wassmer ist das neue 3 Sterne Restaurant in der Schweiz. Es beinhaltet ein neues Konzept im berühmten Grand Resort Bad Ragaz. Die offene Küche ist etwas, das wir in der Schweiz nicht oft sehen - so ist die Küche im Memories einzigartig. Die Gerichte basieren auf regionalen Alpenprodukten. Auf den Teller bekommt der Gast maximal zwei bis vier Komponenten. Damit möchte Chef Sven Wassmer die Qualität der Alpenprodukte zeigen sowie hervorheben, dass es für ein gutes Gericht nicht viele Komponenten benötigt. Ganz besonders hat mir ein Event in Zürich gefallen, wo wir mit dem ganzen Memories-Team für die Gäste von Audemars Piguet gekocht haben. Darunter war auch ein Überraschungsgast: Ed Sheeran.
- Danke an Sven Wassmer und das Team fur die gute Zeit.

Weingut „Donatsch"



- Meine Uccelin-Reise nach dem Memories ging weiter in Malans beim Weingut Donatsch. Ich durfte vom 19. bis 23. September bei Donatsch sein und über die besten Weine aus der Schweiz lernen. Das war meine erste Erfahrung in Bezug auf die Weinproduktion. Diese Erfahrung durfte ich mit einer anderen Uccelin «Bruna» teilen. Dies hat die Erfahrung noch besser gemacht. Martin Donatsch, der Besitzer vom Weingut, hat sich sehr viel Zeit genommen, um mir und Bruna den ganzen Prozess hinter der Weinproduktion zu zeigen, obwohl er sehr viel Arbeit gehabt hätte. Ich bin sehr dankbar dafür, auch dass er unsere vielen Fragen beantwortet hat. Ein Tag bei Donatsch hat um 8 Uhr begonnen. Wir haben uns immer beim Weingut getroffen und sind dann zusammen zu den Rebbergen gefahren. Am meisten haben wir Pinot Noir Trauben gesammelt. Pinot Noir ist der Wein für welcher Donatsch sehr bekannt ist. Nach der Lese der Trauben haben wir auf dem Weingut gut gegessen und am Nachmittag die Trauben gepresst.
- Diese ganze Erfahrung haben wir auch mit dem Komiker Jonny Fischer geteilt, was für uns die Woche noch besser gemacht hat. Eine sehr gute Erfahrung, welche ich allen Uccelins nur weiterempfehlen kann.

„Kellenberger" Metzgerei

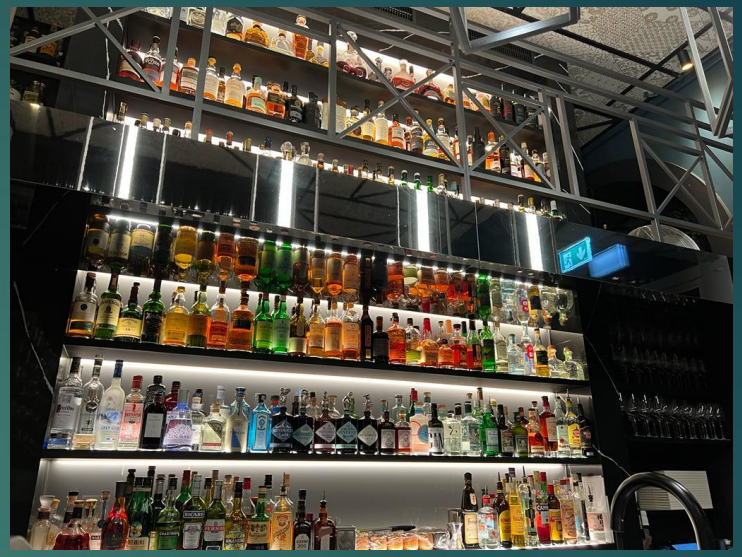
- Nach der Woche bei Donatsch ging es wieder nach Bad Ragaz in eine kleine Metzgerei „Kellenberger". Kellenberger Metzgerei existiert schon seit dem Jahr 1885. Im Jahr 1995 ubernahmen Theresa und Eduard Kellenberger in der vierten Generation die Metzgerei Kellenberger. Obwohl der Betrieb klein wirkt, kann man über 1'000 verschiedene Produkte kaufen – dies hat mich sehr begeistert.
- In der Metzgerei schauen sie, dass der Kunde das bekommt, was er möchte. Auch wenn der Kunde etwas besonderes möchte, dass es zu dieser Zeit nicht im Shop gibt, schauen sie, dass dies in kürzester Zeit produziert wird. Theresa und Eduard sind unglaublich nett und sie haben sich sehr um mich gekümmert. Ich konnte den gesamten Prozess von der Fleischzerlegung, verschiedene Würste, Kochschinken, Rohschinken sowie verschiedene Techniken das Fleisch zu salzen und noch vieles mehr, sehen. Vielen Dank.
- Am Mittwoch ist die Metzgerei geschlossen und so hat Eduard zu einem schönen Ausflug eingeladen. Mit einem Boot fuhren für über den Walensee und in einem kleinen Dorf haben wir gegessen.
- Vielen lieben Dank fur die super Zeit.

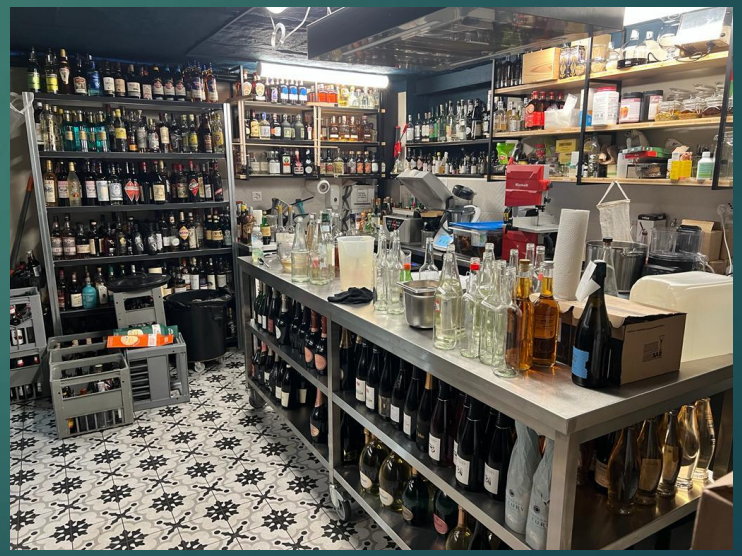
Prorest AG

- Von der Metzgerei in Bad Ragaz ging die Reise weiter nach Rafz zu Prorest AG. Rene Widmer der Besitzer der Prorest AG war die erste Person, welcher die Molekulartechnik in die Schweiz gebracht hat. Rene Widmer ist die richtige Person, wenn es um die Themen der Kuchenherstellung, moderne Küchentechniken und über alles was Gastronomie betrifft, geht.
- Das Netzwerk und seine Kenntnisse haben mich mehr als nur beeindruckt. Ich hatte eine sehr lehrreiche Zeit bei Herrn Widmer.
- Bei Prorest habe ich einen Kurs über veschiedene Molekulartechniken gehabt. Dieses Thema war für mich ganz neu, ich hatte bis zu diesem Tag noch keine Erfahrung mit verschiedenen Molekulartechniken.
- Herr Widmer hat mir alles gezeigt: Von einem Rotationsverdampfer, über den Gefriertrockner bis hin zu Twin-stones und noch vieles mehr.
- Ich würde einen Stage bei René Widmer allen Uccelin-Stipendiaten empfehlen, die Interesse an Molekulartechniken haben.

Bar am Wasser

- Nach dem Stage bei Prorest ging meine Uccelin-Reise weiter in Zürich. Die Bar am Wasser wurde in diesem Jahr 2022 als die beste Bar der Schweiz ausgezeichnet. …und ich kann mit Sicherheit sagen, dass sie es auf jeden Fall verdient haben.
- Auch wenn mein Stage bei der Bar am Wasser nur zwei Tage dauerte, war der erste Tag für mich der stressigste meiner ganzen Uccelin-Reise. Nicht weil die Arbeit anstrengend war, sondern weil ich noch nie im Service gearbeitet habe.
- Bei der Bar am Wasser durfte ich vom ersten Tag an die Gäste bedienen. So konnte ich bereits am ersten Tag Getränkebestellungen entgegennehmen und einkassieren.
- Was mich sehr überraschte war, dass sie mir bereits vom ersten Tag an diese Arbeiten gegeben haben – ich fand es eine unglaublich lehrreiche Zeit.
- Den zweiten Tag verbrachte ich im «Getränke-Labor». Dort machen sie die ganze Cocktailvorbereitung für den Service. Verschiedene Sirups, als Basis für die Cocktails werden im Labor erstellt. Das Labor befindet sich unter der Bar im Keller.
- Ich hatte eine super Zeit in der Bar am Wasser und ich kann diesen Stage jedem weiterempfehlen. Auch für Uccelins, die noch keine Serviceerfahrung haben.





El Celler De Can Roca

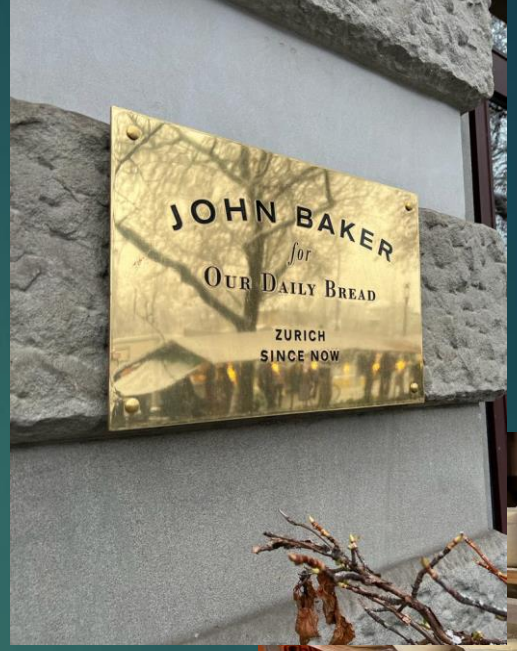
- El Celler De Can Roca is für mich eines der legendärsten Restaurants der Welt. Die ganze Geschichte der Roca Brüder (Jordi, Juan, Giuseppe), wie sie alles aufgebaut haben und wie sie gestartet hatten, ist einfach unglaublich.
- Die Küche in Celler ist in zwei Teams unterteilt: Lunchteam und Dinnerteam. Die Kapazität vom Restaurant liegt bei ungefähr 60 bis 65 Gästen pro Service. Für ein 3-Sterne Restaurant ist dies sehr viel. Für so eine grosse Gästeanzahl werden auch viele Leute in der Küche benötigt: 65 Köche arbeiten in der Küche und davon besteht ein grosser Teil aus Stagiers (45).
- Was für mich die grösste Herausforderung war, ist die Sprache. Denn viele in der Küche konnten kein Englisch. Es gibt auch klare Regeln in der Küche: zum Beispiel sind Handys in der Küche nicht erlaubt.
- Obwohl die Zeit bei Celler De Can Roca sehr streng war, war sie unglaublich lehrreich. Die Sachen, die Ich dort gesehen habe oder die Leute, die ich kennenlernen durfte, haben die ganze Erfahrung noch reicher gemacht.
- An meinem letzten Tag wurde ich bei den Roca Brüdern zum Essen eingeladen und konnte so die Gerichte aus der Gast-Perspektive sehen. Auf jeden Fall lohnt es sich sehr, dort zu essen.

Restaurant Frantzén

- Nach Spanien ging meine Reise weiter nach Stockholm, Schweden. Meine Zeit bei der aktuellen Nummer 1, gekürt von La Liste, war unglaublich bereichernd. Die Küche ist in drei Teams unterteilt: Prep AM, Prep PM und Service Team.
- Am häufigsten wurde ich im Prep AM-Team eingeteilt. Den Tag begannen wir um 6 Uhr in der früh: wir produzierten die Einzelheiten für den Service. Im Frantzén muss alles perfekt sein – was nicht passt, wird nochmals neu gemacht – dies gehört zur Philosophie vom Frantzén. Im Vordergrund steht bei den Produkten die Qualität, was somit auch einen Einfluss auf die Regionalität haben kann.
- Es lohnt sich sehr, einen Stage im Frantzén zu absolvieren. Das Team ist sehr freundlich und die ganze Atmosphäre ist sehr angenehm. Das Frantzén verdient es auf jeden Fall die Nummer 1 auf La Liste zu sein und ich kann dies anderen Uccelins nur weiterempfehlen.

John Baker

- Für meinen letzten Stage dieser unglaublichen Reise ging es wieder nach Zürich zu John Baker.
- Am Montag um zwei Uhr in der Nacht fing mein erster Tag in der Bäckerei an. Ich durfte das Brot kneten und backen. Der Geruch von frisch gebackenem Brot ist etwas wunderbares. Die ganze Bäckerei riecht nach Brot und das ist etwas, was sie bei John Baker wollen. …weil in Zürich gibt es drei Bäckereien von John Baker und alle machen das Brot vor Ort.
- Die ersten drei Tage war ich für das Kneten und Backen des Brotes eingeteilt. An den anderen Tagen durfte ich bei der Teigproduktion mithelfen: Weissbrot, Ruchbrot, Olivenbrot, Früchtebrot, verschiedene Croissants, Zöpfe sind nur ein Auszug davon, was die Bäckerei anbietet.
- Nach der Arbeit durfte ich Immer etwas mitnehmen und probieren was wir gemacht haben.
- Vielen Dank an Lucas und dem ganzen Team, dass ihr euch die Zeit genommen habt, mir alles zu zeigen.



Schlusswort

- Als allererstes möchte ich DANKE sagen! Danke für die einmalige Chance meine Berufskenntnisse auf ein anderes Niveau zu bringen. Ich kann es nicht glauben, dass die 20 Wochen schon am Ende sind. Was für eine Zeit! So viel zu sehen, so viel zu lernen, so viel zu reisen, so viele neue Leute kennenzulernen in so kurzer Zeit - das kann dir nur Fundaziun Uccelin geben.
- Danke Andreas, Sarah und dem ganzen Uccelin-Team fur die unvergessliche Zeit.
- Ein grosses Danke geht an Anthea, die für uns Uccelins alles organisiert: Von Flügen, Reisen bis hin zu den Unterkünften. Anthea macht alles, das unsere Uccelin-Reise noch besser wird.
- Insbesondere möchte ich mich auch bei den grossartigen Köchinnen und Köchen sowie bei allen Produzentinnen und Produzenten bedanken, denen ich auf meiner Uccelin-Reise begegnet bin.