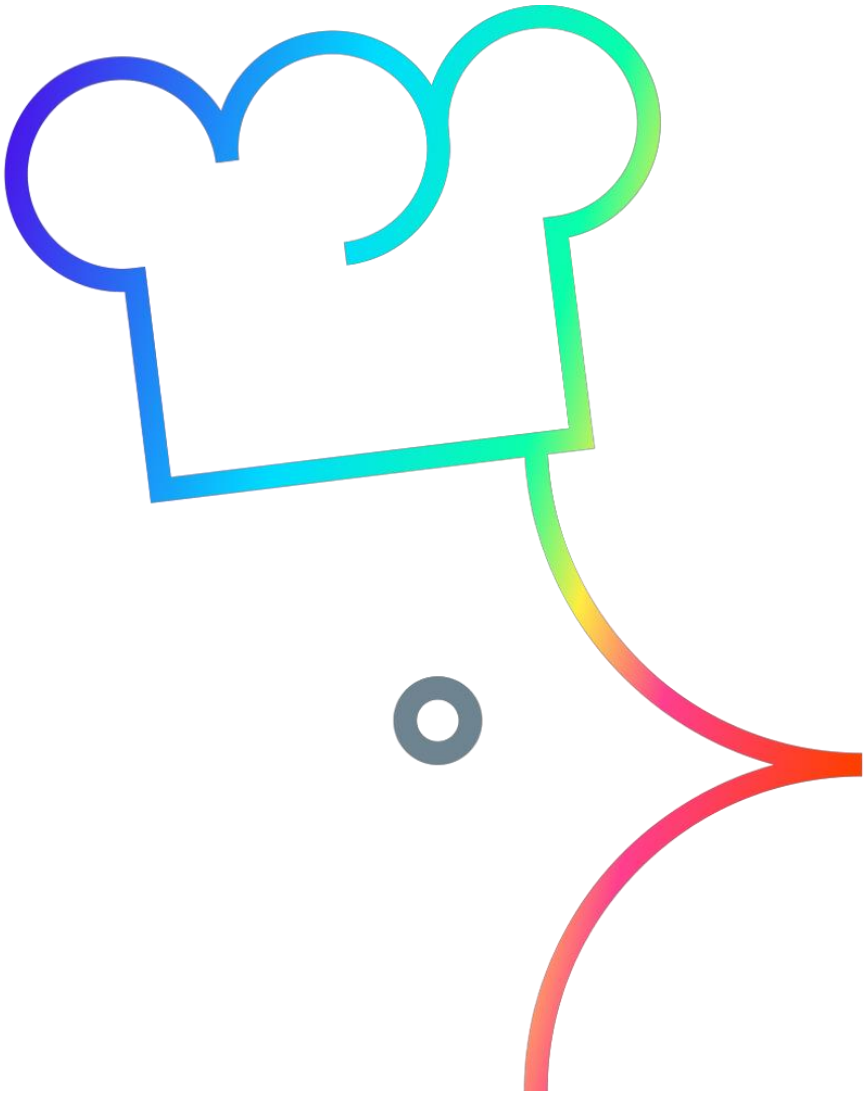
Abschlussbericht Fundaziun Uccelin
By Andreas Caminada



Cyril Bettschen

Inhalt

1. Wie alles angefangen hat
2. Schloss Schauenstein – Andreas Caminada
3. Bar am Wasser
4. Brauerei Tschlin
5. John Baker
6. Osteria Francescana – Massimo Bottura
7. Restaurant Stucki – Tanja Grandits
8. Felchlin und Black and Blaze
9. Bloom in the Park
10. Käserei Städtlichäsi Willi Schmid
11. Abschlussprojekt
12. Schlusswort

1. Wie alles angefangen hat

Am 7.11.2020 erreichte mich die unerwartete E-Mail mit den Worten:

> *« Es freut mich sehr dir mitzuteilen, dass du ein Stipendium zugesprochen bekommst! Ich gratuliere Dir.»*

Mit riesigen Luftsprüngen erzählte ich es sofort meiner Familie und wir feierten alle zusammen. Ich hätte nie mit der Zusage gerechnet, da meine Bewerbung das erste Mal COVID-19 bedingt abgelehnt wurde, aber in die Bewerbungsphase des Herbsts mitgenommen wurde.

Eine riesige Chance und ein Traum, der wahr wird. In so einer kurzen Zeit so viele Stationen zu erleben, einfach unglaublich! ☺

Ich bin ein Teil der UCCELIN Familie.

Jetzt ging das lange Warten auf den Beginn los.

2. Schloss Schauenstein – Andreas Caminada

Das Schloss Schauenstein ist mit drei Michelin-Sternen und 19 GM Punkten ausgezeichnet.

Mit voller Vorfreude startete ich am 23.02.2022 mein langersehntes Stipendium-Programm direkt bei Andreas Caminada im Schloss Schauenstein. Sarah empfing mich nach einer relativ strengen Yoga-Lektion, um mit mir die einzelnen Programmpunkte durchzugehen.

Nach einer kurzen Hausführung durch das Schloss fand ich den Weg in die Küche, wo es endlich losging.

Die ersten zwei Wochen teilte ich mein Zimmer mit Vahe, einem Uccelin Kollegen. Ich schlief auf einem Klappbett neben ihm, was für mich kein Problem darstelle, da ich zum Arbeiten dort war und um Neues zu lernen.

Die ersten Tage arbeitete ich in der kalten Küche und Patisserie, was bisher nicht mein favorisierter Bereich war (Patisserie). Es machte jedoch richtig Spaß in diesem jungen Team zu arbeiten, wo alle extrem konzentriert sind. Auch der Spaß in der Küche kam keineswegs zu kurz.

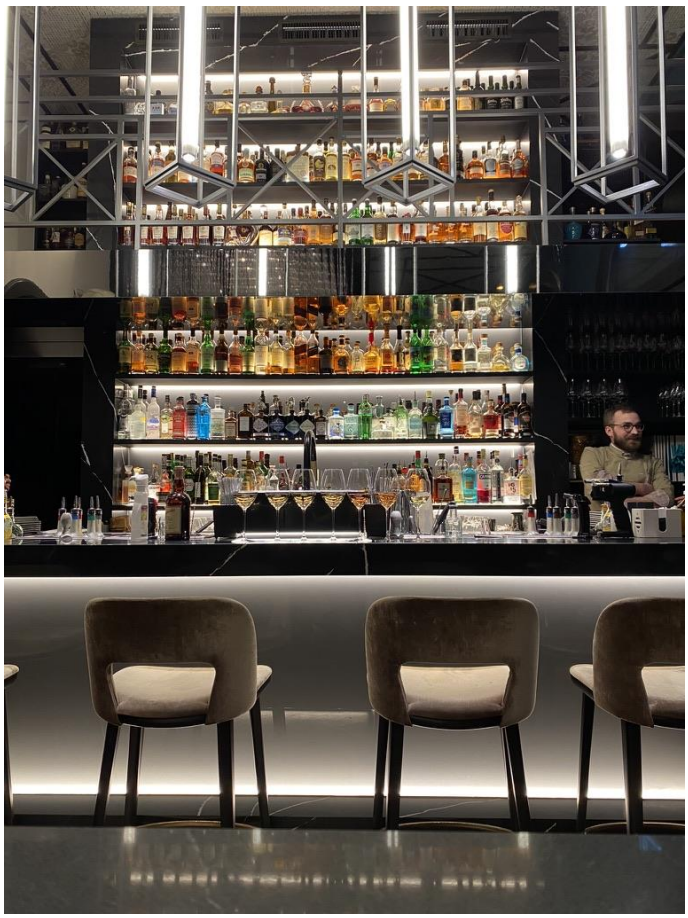
Die Zeit verging wie im Flug. Ich lernte jeden Posten kennen und konnte sehr viel neues lernen. Als Andreas für eine Woche nach Mexico flog, arbeitete ich mit Sebastian in der Produktionsküche. Wir produzierten alles für den Shop und ebenfalls sehr viel für die Hauptküche. Meiner Meinung nach lernt man beim Produzieren viel mehr im Vergleich dazu, wenn man den Service mit kocht, was man eigentlich von seinem Betrieb kennt.

Eine Nacht arbeitete ich in der Bäckerei vom Schloss, was wirklich Spaß machte, obwohl ich in dieser Nacht nicht sehr viel geschlafen hatte. Martial erklärte mir alles über ihre Produkte und ich durfte viel mithelfen. Dies war eine sehr gute Erfahrung und Vorbereitung für meine Stage in der John Baker Bäckerei.

Ich möchte mich bei allen ganz herzlich dafür bedanken, dass sie sich in diesen drei Wochen die Zeit genommen haben mir alles zu zeigen und zu erklären.

Respekt
Leidenschaft
Verantwortung

3. Bar am Wasser



Meine ersten Wochen vergingen sehr schnell und ich machte mich bereit, um ins nächste Abenteuer zu starten: «Jetzt wird Bier gebraut.» Als ich sonntags voller Freude nach Tschlin fuhr, kam der Dämpfer durch einen Anruf. Es gab leider ein Missverständnis, weswegen ich die darauffolgende Woche in Zürich in der «Bar am Wasser» arbeitete. Also sofort wieder umdrehen und ab nach Zürich!
«Shit happens.»
Am Montag startete ich um 15 Uhr in der Bar, wo Vera mich empfing. Sie zeigte mir alles und es ging danach direkt ins Labor, wo wir anfingen zu produzieren.
Das eine Bar so arbeitet hätte ich nicht gedacht. Sous-vide garen und ein Rotationsverdampfer in einer Bar? Echt mega, was die da machen! Geschmacklich sind die Cocktails einfach nur «eins A».

Vera erklärte mir den hohen Standard, den sie in der Bar haben. Dazu zählt unter anderem, dass jeder Gast begrüßt wird und anschließend direkt ein Glas Wasser bekommt.

Ich wurde gefragt, ob ich jemals in einer Bar gearbeitet habe? Meine Antwort war «Nein». Daraufhin erklärten sie mir, wie die Kasse funktioniert und ließen mich direkt ungebremst auf die Gäste los. Ich betreute eine Station von vier Tischen. Es hat alles super funktioniert und wenn bei mir Fragen aufgekommen sind, stand mir jeder der Mitarbeiter stets zur Seite.

Ich hatte immer im Kopf: «Hoffentlich lasse ich nichts auf einen Gast fallen…»

Es hat richtig viel Freude gemacht. Vielen Dank dem gesamten Team!

4. Brauerei Tschlin

Mein nächster Halt war eine kleine Bierbrauerei, in einem noch kleineren Ort im Bündnerland mit zwei Bierbrauern. Das dort produzierte Bier ist alles andere als ein klassisches Lagerbier, welches die meisten Leute kennen und bevorzugen.
Acht verschiedene und spezielle Sorten stehen zum Verkauf. Geschmacklich sind die Biere sehr spannend. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.
Am Montagmorgen begrüßte mich Christian um sechs Uhr und zeigte mir die Brauerei. Da es in dieser Woche ein Problem mit dem LKW gab, wurde das Bier nicht abgeholt und daher konnten wir während meiner Zeit in der Brauerei leider auch kein Bier brauen.
Jedoch setzten wir eine Biermaische an, die für den eigenen Whisky gebraucht wird. Im Grunde handelt es sich um die gleichen Herstellungsabläufe, nur ohne Hopfenstopfung.
Sie erklärten mir, wie man ein Bier braut – wirklich interessant, auf wie viele Sachen es ankommt (Temperatur, genaue Zeit, Zutaten, …).
Die Brauerei selbst ist computergesteuert. Abgefüllt wird außer Haus.
In handarbeit wird noch die Gerste geschrotet, was sehr anstrengend ist, da man die schweren Säcke in die Schrotmaschine kippen muss. Das tägliche Fitnessprogramm ist absolut erfüllt!

Ich muss sagen, dass fünf Tage für mich fast zu lange waren. Man macht jeden Tag genau das Gleiche und es gibt sehr viel tote Zeit. Diese Zeit haben wir aber anderweitig genutzt, indem wir die Tanks geputzt haben. Es wurden mir anhand eines Buches die verschiedenen Schritte der Braukunst gezeigt und auf was es ankommt, um ein gutes Bier zu brauen (Gerste wässern, trocknen, …).

Die Bier Degustation kam definitiv nicht zu kurz. ☺ Eine theoretische und lehrreiche Woche ging zu Ende.

Besten Dank Christian und Simon für diese Woche.

5. John Baker

Vom Bierbrauen zum Brotbacken – das war die nächste Station in meinem Programm.

Im Vergleich zu der Bäckerei im Schloss wird hier nicht mit Holz, sondern elektrisch geheizt. Montagnacht um vier Uhr ging es los. Ich war echt müde, aber auch sehr gespannt, was mich in dieser Woche erwarten würde. Als ich die Bäckerei betrat, stieg mir schon der Geruch von frischem Brot in die Nase.

Ich arbeitete die ersten zwei Tage in der Teigproduktion, wo die Teige für den nächsten Tag vorbereitet werden. Die restlichen drei Tage fing ich um zwei Uhr an. Wir kneteten und backten das ganze Brot sowohl für den Shop als auch die Auslieferungen. Ich durfte bei Allem mithelfen, was aber gar nicht so einfach war, da das Brot richtig geknetet und gefaltet werden muss. Das «Zopfflechten» gehörte bisher nicht zu meinen Stärken, daher war dies das perfekte Training.

Croissants, Schokoplunder, Zöpfe, Olivenbrot, Früchtebrot und Ruchbrot sind nur ein paar von den vielen Sorten, die dort angeboten werden.

Zum Feierabend durfte ich immer etwas Brot zum Probieren mitnehmen.

Es gibt doch nichts Besseres als in ein noch warmes, selbstgemachtes Brot zu beißen. Wowww…

Echt eine spannende Sache, all das miterleben zu dürfen.

«*Brot ist nicht gleich Brot.*» erklärte mir Lucas am ersten Tag.

Es war eine sehr schöne Erfahrung, die ich in der Bäckerei machen durfte. Jedoch muss ich sagen, dass ich mich riesig darauf gefreut habe, endlich wieder einmal in einer Küche stehen zu dürfen. Wie ich es vermisst habe.
Danke Lucas und dem ganzen Team für die Zeit, die ihr euch für mich genommen habt.

6. Osteria Francescana – Massimo Bottura

Osteria Francescana: «Mein Traum wird wahr.»

Das Restaurant wurde 2016 und 2018 als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet. Es hat drei Michelin Sterne und 19 GM Punkte.

«Mein Highlight ist, dass ich vier Wochen bei Massimo Bottura arbeiten darf.» Mit diesem Gedanken fuhr ich nach Modena. Doch es kam alles anders…

Mein Praktikum fing damit an, dass eigentlich niemand darüber Bescheid wusste, dass ich komme.

Die Hälfte der Mitarbeiter spricht nur gebrochenes Englisch, was die Kommunikation teilweise ein bisschen schwierig machte.

Nach einer kurzen Runde durch die Osteria ging es direkt in der Produktionsküche los, in der meine Hauptaufgabe am ersten Tag darin bestand zu vakuumieren, entsaften und zu putzen.

«Ok» dachte ich, so ist es am ersten Tag – morgen wird es besser.

Aber ich habe noch nie in meinem Leben eine so unorganisierte Küche gesehen wie hier in der Produktion! Meines Erachtens wusste der Küchenchef der Produktionsküche selbst nicht, was genau zu tun war. Das Kühlhaus und die Hygiene

ließen sehr zu wünschen übrig. Von den Leuten wurde man behandelt, als ob man das erste Mal in einer Küche stehen würde.
Als wir danach zu viert (!) denn Abfall entsorgten, was gefühlt nur fünf Minuten zu Fuß entfernt ist, ging mir meine «Kinnlade» runter.
Man erzählte mir, dass es normal sei, die ersten drei Wochen in der Produktionsküche zu arbeiten. Glücklicherweise erkannten die Mitarbeiter meine Fähigkeiten und ich wurde bereits in der zweiten Woche in die Hauptküche befördert. Ich wurde der Primi zugeteilt. Primi ist zuständig für alle Pasta- und Risotto Gerichte. Mein Glück war, dass der Demi Chef auf diesem Posten Corona bekam und ich sozusagen direkt aufsteigen konnte. Ich konnte wirklich viel mitmachen und musste nicht wie alle anderen Praktikanten, jeden Tag mehrere Stunden Teller polieren.
Die Ravioli werden vor jedem Service frisch zubereitet und ein Risotto à la-Minute gekocht. Jeden Tag am Morgen gehörte es zu meinen Aufgaben frische Parmesanchips zu produzieren. Das kann ich jetzt in Perfektion. ☺
Geschmacklich sind die Gerichte ganz gut, aber ich hätte mir ein bisschen mehr erwartet. Genial ist die Philosophie von Massimo: «*Jeder Teller erzählt eine andere Geschichte.*»
Massimo selbst ist zwei- bis dreimal am Tag im Restaurant. Sobald er den Raum betritt, wird es echt laut in der Küche (im positiven Sinne). Er hat immer einen guten Witz oder eine Story bereit, womit er die ganze Küche unterhält. In der Pause haben wir Fußball gespielt.
Ich verstand mich sehr gut mit allen Mitarbeitern und Praktikanten. Praktikanten gab es mehr als Mitarbeiter in Festanstellung. Jedoch kommen gefühlte 80 Prozent der Praktikanten frisch aus irgendeiner Chefschool around the world. An meinem letzten Tag fing eine junge Dame aus Indien an dort zu arbeiten. Sie fragte mich nach zehn Minuten, wo denn der Massimo sei. Sie sei nur wegen ihm

gekommen… Ja, das ist der Eindruck, den ich von meinen Mitpraktikanten erhielt.

In Allem war es eine gute Stage mit vielen Höhen und Tiefen. Ich bin froh, dass ich schnell in die Hauptküche gekommen bin, da meine Zeit in Italien sonst sehr mühsam geworden wäre.

Meine Reise ging weiter zurück in die Schweiz.

Danke dem ganzen Team!

7. Restaurant Stucki – Tanja Grandits

Ausgezeichnet mit 2 Michelin Sternen und 19 GM Punkten.

Durch eine weitere Fehlplanung und nach nur drei Stunden Schlaf machte ich mich auf den Weg von Gossau nach Basel zu Tanja Grandits ins Stucki.

Ein wunderschönes Haus mit einem noch schöneren Kräuter- und Blumengarten, aus dem täglich die Blumen für das Amuse frisch gepflückt werden.

Ich wurde von Steffi sehr freundlich empfangen. Sie führte mich in die Küche, wo sie mich dem gesamten Küchenteam vorstellte.

Ich fühlte mich auf Anhieb sehr wohl und aufgenommen in diesem jungen Team. André, der Sous Chef und Manuel, mein Chef de Partie sind beides ehemalige Uccelin Studenten.

Als Tanja die Küche betrat, erklärte sie mir, wie der Ablauf mit den Menüs funktioniert. Tanja geht mit jedem Amuse selbst an den Tisch und begrüßt die Gäste mit ihrer herzlichen Art.

In der Küche wird sehr viel gelacht, was mir teilweise fast zu extrem war. Ich persönlich bevorzuge während dem Service eine ruhige Küche.

Geschmacklich sind die Gerichte sehr gut ausbalanciert und vom Aussehen her extrem ansprechend durch die Farbkonzepte. Die Gerichte sind sehr schnell angerichtet, da man sowohl mittags wie auch abends mit mindestens 60 Gästen rechnen darf.

Einmal durfte ich auf eine Außerhausveranstaltung mitfahren, bei der wir für 40 Personen in einer Kunstgalerie, inmitten der Basler Altstadt, einen Apéro servierten. Leider kamen die Leute viel zu spät, sodass ihnen keine Zeit mehr blieb, um unsere Canapés zu genießen. Daher mussten wir alle unsere Canapés wieder mitnehmen.

Ich kam in der Wohnung von André und Fabian unter, hier dürfen alle Uccelin einziehen. Sie ist sehr groß und schön, wodurch ich mich sehr wohl fühlte. Vielen Dank an euch!

Die Zeit verging wie im Flug und so kam der Abschied wieder sehr schnell.

Nun ging die Reise weiter nach Schweden.

Danke Tanja und dem ganzen Team.

8. Felchlin und Black and Blaze

Bei unserem zwei tägigen Workshop bei Felchlin und Black and Blaze lernte ich meine Mitstipendiaten kennen. Wir haben uns alle auf Anhieb verstanden und genossen die zwei Tage in vollen Zügen. Wir trafen uns alle am Sonntagabend und gingen in die nächste Bar, um uns über unsere Programme auszutauschen. Am Montagmorgen empfing uns Erich von Felchlin, der uns durch den Tag führte. Am Morgen erzählte er uns alles über die Gewinnung der Kakaofrucht und die verschiedenen Länder, aus denen sie die Frucht beziehen.

Anschließend führte Erich uns am Nachmittag durch die Fabrikation von Felchlin. Nach einem gemeinsamen Abendessen in einer Pizzeria ließen wir den Abend gemütlich ausklingen und freuten uns auf den nächsten Tag.

Gemeinsam machten wir uns auf den Weg nach Zürich, um dort noch mehr über die Kaffeerösterei zu erfahren. Echt spannend: Wir durften sogar die Sorten probieren und unsere Meinung dazu abgeben, welche Kaffeebohne es im nächsten Monat als «Spezial» geben soll.

Es war eine lustige Truppe und wirklich coole Zeit, die wir gemeinsam verbracht haben.

9. Bloom in the Park

Meine Reise führte mich mit dem Flugzeug nach Kopenhagen, danach weiter mit dem Zug nach Malmö, wo mich Martin, der Mann für alles, bereits am Bahnhof erwartete. Er brachte mich in mein Hotel, wo ich die ersten drei Nächte verbrachte.

Am Montag holte mich Igy, der Besitzer, im Hotel ab und brachte mich ins Restaurant. Das erste, was mir ins Auge stach als ich den Lieferanteneingang betrat, waren drei Terrarien mit zwei Geckos und einer Vogelspinne darin.

Das Restaurant selbst ist wunderschön, schlicht, mit einem Eingang aus Blattgold – einfach traumhaft! Die Terrasse, auf der die Gäste ihren Apéro einnehmen, ist direkt neben einem See. «Was für eine Aussicht.» Nach einem kurzen Spaziergang mit dem Hund von Igy rund um den See, lernte ich die zwei Köche und den Praktikanten kennen. Sie erzählten mir, dass Titti, die ehemalige Küchenchefin, nicht mehr dort arbeitet, weil sie zwei Kinder bekommen hat und, dass sie ihren Stern abgegeben hat, was auch gar nicht so schlimm ist! Ihr Menükonzept ist ein «No Menu», und beinhaltet das, was der Markt aktuell hergibt, was aber eigentlich nicht so ganz stimmt. Es gab ein 5-Gang-Menü, welches durch eine Vorbestellung bis auf acht Gänge ausgebaut werden konnte.

Das Arbeiten in diesem kleinen Team war spitze und die Produkte sehr frisch. So erhielten wir in der zweiten Woche ein ganzes Schwein, sowie frische

Bienenwaben. Als ich das Amuse zur Degustation bekam, welches wie ein Chicken Nugget aussah, verrieten sie mir, dass es sich um Stierhoden handelte. Das war sehr spannend und auch cool, da es einmal etwas extrem Unerwartetes und anderes war. Da Igy allein im Service arbeitet, halfen wir Köche ihm beim Servieren.

Als am ersten Abend die Gäste eines reservierten vierer Tisches einfach nicht erschienen sagten sie mir, dass das in Schweden ganz normal sei. Man reserviert in vier verschiedenen Restaurants für den selben Zeitpunkt einen Tisch und dann wird spontan entschieden, wohin man geht. Das war für mich völlig unverständlich! Sogar eine Gruppe mit 25 Personen war ein «NO SHOW»-Tisch.

Ich habe diese Zeit sehr genossen und finde, dass es die besten vier Wochen während meiner Uccelinzeit waren. Ich durfte wirklich wieder einmal die Basicarbeiten durchführen, wie Fisch filetieren oder das Schwein zerlegen.

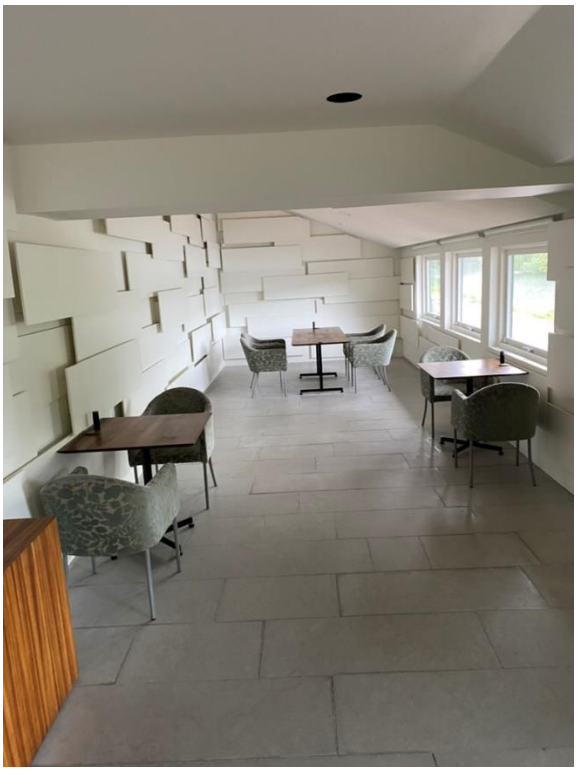
Da es nur so ein kleines Team ist, wurde ich auch als vollwertiges Küchenmitglied aufgenommen und durfte extrem viel selbständig arbeiten. Dass hier an sechs Tagen die Woche gearbeitet wird war Nebensache. Ich hätte gerne noch ein bisschen mehr von Malmö gesehen, da es sich um eine wunderschöne Stadt handelt und für jeden sehr empfehlenswert ist.

Mein Highlight war an meinem Geburtstag. Ich bekam am Vorabend die Information, dass ich am Morgen um neun Uhr «ready» sein muss. Sie haben ein kleines Boot gemietet, mit welchem wir durch die kleinen Wassergassen von Malmö tuckerten. Zusätzlich wurde mir auf dem Boot ein kleiner Brunch serviert.

Die Zeit verging sehr schnell und so war es schon wieder Zeit für meinen Abschied.

Tack (Danke auf Schwedisch) dem großartigen Team in Malmö. Es wird für mich eine unvergessliche Zeit bleiben.

Das war das letzte Küchenpraktikum auf meiner Reise.



10. Käserei Städtlichäsi Willi Schmid

Der letzte Produzent auf meiner Reise war die Käserei von Willi Schmid in Lichtensteig. Willi Schmid produziert Käse, der weltweit zu den Besten gehört.

Im Vergleich zu anderen Käsereien, wird noch sehr viel von Hand hergestellt, was körperlich sehr anstrengend ist. Der Käse wird sogar in viele Toprestaurants in der Schweiz und in Österreich versendet.

Ich startete meine Stage am Montag um sechs Uhr. Willi empfing mich sehr freundlich, zeigte mir alles und los gings. Er erklärte mir die Schritte von der Milch bis hin zum fertigen Käse sehr genau. Jeden Morgen wird frische Milch von ausgewählten Bauern in der Umgebung geliefert. Willi schaut sich selbst die Kühe und ihre Weide an und wählt so seine Lieferanten aus.

Von der Abfüllung, über das Drehen der Käseleibe, dem einpacken bis hin zum Schmieren durfte ich alles mitmachen. Sein Sortiment beinhaltet über 30 verschiedene Käse. Einer seiner bekanntesten Käse ist der «Jersey Blue», mit dem er schon diverse Preise gewonnen hat. Ich durfte jeden Käse probieren. Geschmacklich einfach top!

Es war eine spannende Zeit. Man merkt, dass er mit voller Leidenschaft Käser ist. Vielen Dank Willi!

11. Abschlussprojekt

Mein erster Gedanke für das Abschlussprojekt war, dass ich ein Kochbuch gestalte mit den Rezepten und Gerichten von meinen 20 Wochen.
Sarah erklärte mir aber, dass es vom Aufwand im Verhältnis zum Ertrag, leider nicht möglich wäre.
Planwechsel: Ich möchte gerne ein Produkt erstellen, welches mich und meine Reise repräsentiert.
Da ich auch in einer Brauerei war kam mir der Gedanke ein ganz spezielles Bier zu brauen. Es sollte ein Bier für jedermann sein und nicht einfach ein normales Bier. So nahm ich von der Bäckerei altes Brot, um es in meinem Bier wiederzuverwerten. Zusätzlich beinhaltet es Sanddorn, der in Schweden so gut wie an jeder Straßenecke wächst.
Gesagt, getan… So braute ich zusammen mit den Brauern während meiner Woche in der Brauerei mein ganz spezielles Bier. Als ich in Italien war bekam ich aber einen Anruf: «Welch großer Schock!» Meine Bierflaschen sind beim Sterilisieren geplatzt, da es eine zu große Nachgärung in den Flaschen gegeben hatte. Der nächste Versuch hat glücklicherweise dann doch noch funktioniert.
Mit großem Stolz darf ich hiermit mein **eigenes Bier** präsentieren!
Es soll in einem Wein Glas als Apéro serviert werden. Es spricht auch nichts dagegen, dieses Bier als Durstlöscher zu trinken.
Probiert es einfach selbst. ☺
Herzlichen Dank an die Brauerei Tschlinn, dass sie mir das ermöglicht haben.

12. Schlusswort

Was für eine Zeit!

Vielen lieben Dank an Andreas, Sarah, Anthea, dem ganzen Uccelin-Team und allen Beteiligten, die mich in dieser tollen Zeit unterstützt haben.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge schreibe ich diesen Bericht. Die Zeit ist extrem schnell vorbei gegangen. Ich bin aber auch froh, dass mein Berufsleben wieder einen geordneten Ablauf erhält.

Eine unvergessliche Zeit geht vorbei, die mir niemand mehr nehmen kann! Viel Positives wie auch Negatives gehört zu meinen neuen Erfahrungen.

Es war eine extrem anstrengende Zeit mit den vielen Wechseln, immer aus dem Koffer leben und jedes Mal wieder neu ankommen. Ich würde es jedoch jederzeit wieder machen. Die vielen Kontakte, die ich weltweit geknüpft habe, sind enorm. Ich finde, dass jeder, der dieses Programm absolviert, einfach die ganzen negativen und positiven Erfahrungen und Eindrücke mitnehmen sollte.

Ich empfehle jedem, sich zu bewerben und die Erfahrung selbst zu machen.

Jetzt geht es zurück in den Schwarzwald!

Vielen Dank für alles!

Cyril Bettschen