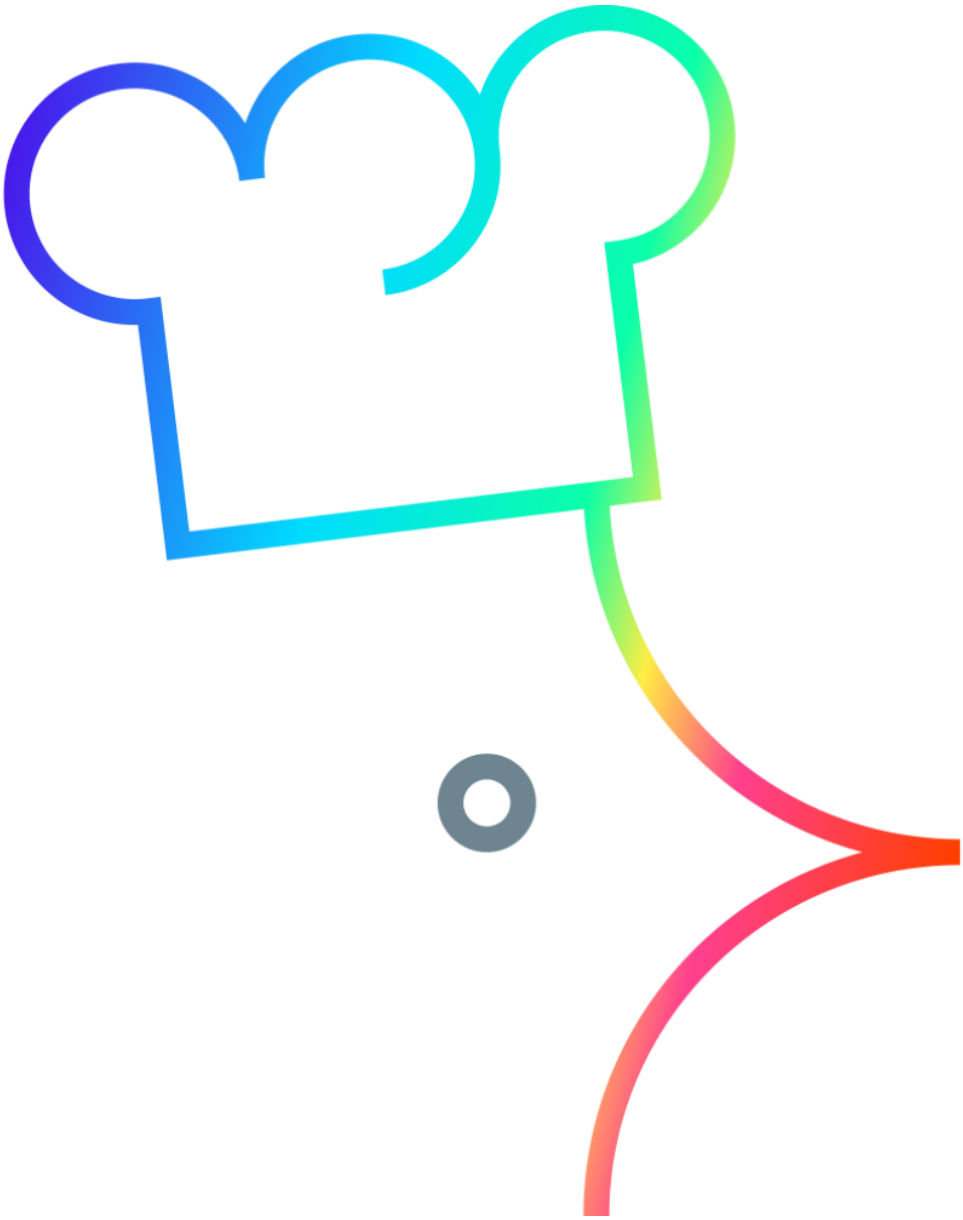
Abschlussbericht
Daniel Baumann
1.März-30.August 2022

- Schloss Schauenstein *** 19 GM
- Black and Blaze Rösterei
- Gantenbein und Donatsch Weine
- Le Pristine * (Sergio Herman)
- Pure C ** (Syrco Bakker)
- Hotel de Ville *** 19 GM
- Felchlin
- Central und Kjolle Restaurant
  World's 50 BEST, Nº2 (2022)
  (Virgilio Martinez und Pia)
- Smiling Gecko (Kambodscha)



Indem von Andreas Caminada errichteten Gourmetdorf, OZ Vegi, Casa Caminada und dem Schloss Schauenstein, begann am ersten März die kulinarische Reise für mich.
Was Herr Caminada in nur 18 Jahren auf die Beine gestellt hat, liess mich sehr staunen.
Inzwischen ist Marcel Skibba Küchenchef im Schloss Schauenstein eines von vielen ausgebildeten Talenten!
Andreas Caminada ist nicht nur ein hervorragender Koch, sondern auch ein Gastropreneur der gezeigt hat, dass man es mit Passion und Fleiss zu etwas bringen kann.
Seine Küche zeichnet sich durch moderne, saisonale und regionale Produkte aus, die er in einem veredelten Zustand in Perfektion auf den Teller bringt.
Drei Wochen hatte ich die Möglichkeit auf jedem Posten inklusive in der Bäckerei, mein Können zu beweisen und mein Wissen zu erweitern.

Nach meiner Zeit im Schloss Schauenstein ging es für mich direkt weiter nach Zürich, dort durfte ich die kleine Kaffee Rösterei **Black and Blaze** besuchen.

Hier durfte ich Roni kennenlernen, ein absolut passionierter Kaffeeröster, der seinen Beruf versteht und liebt.
Roni zeigte mir was zu beachten ist beim Rösten der Bohnen (Temperatur, Bohne, Sauberkeit).
Auch bei der Kaffeezubereitung gibt es viele Dinge, die zu beachten sind z.B. die Temperatur des Wassers und der Mahlgrad der Bohne.
Auch hier durfte man als Uccelin ordentlich mit anpacken, ein Produzent den ich jedem empfehlen kann, aufgrund der heranwachsende Kaffeekultur in Europa.
Roni zeigte mir die perfekte Zubereitung des Kaffees und worauf es ankommt, seither trinke ich Kaffee viel bewusster.

Weiter ging die Reise nach Malans, in das Mekka der Winzer.
Hier hatte ich die Möglichkeit bei zwei der besten Winzer des Landes **(Gantenbein und Donatsch)** mein Fachwissen über die Herstellung von Wein zu erweitern.

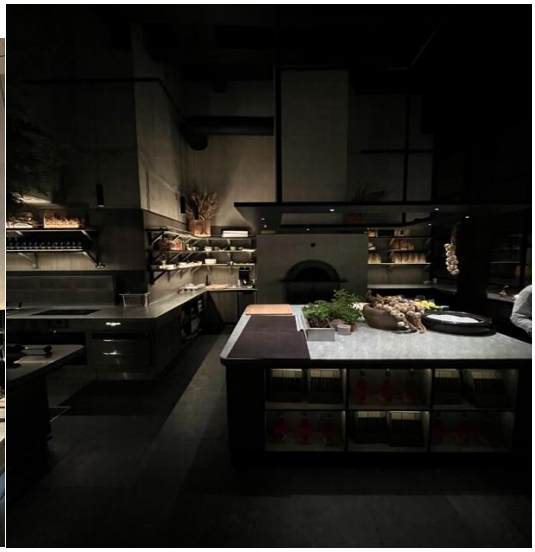
Bündner Herrschaft

Am ersten Tag durfte ich **Familie Gantenbein** kennenlernen, die ihre Weine ausgewählt an die besten Restaurants der Welt verkauft und ihre Weine mit viel Sorgfalt herstellt.
Daniel Gantenbein zeigte mir nicht nur seine verschiedenen Weinsorten (Chardonnay, Pinot Noir, Riesling) sondern fuhr mich durch die ganze Bündner Herrschaft und erklärte mir jeden einzelnen Rebberg.
Das Weingut Gantenbein ist ein Schweizer Weingut in Fläsch in der Bündner Herrschaft im Kanton Graubünden.
Das gesamte Weingut erstreckt sich auf über fünf Hektar!

Herzlich fühlte man sich hier aufgehoben und man konnte merken mit wieviel Freude, Martha und Daniel Gantenbein ihr Wissen an interessierte Köche vermitteln.
Anschliessend lud mich Familie Gantenbein zu einem schönen Lunch in Bad Ragaz ein und erzählte mir ausführlich die Geschichte und Philosophie des Gantenbein Weins.
Spätestens hier habe ich gemerkt, mit wie viel Sorgfalt Andreas Caminada seine Produzenten auswählt.

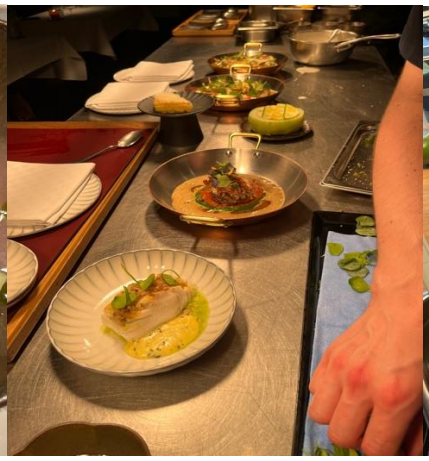
Auch bei Martin **Donatsch,** der das Weingut aus Familiengenerationen weiterführt, fühlte ich mich sehr willkommen.
Martin wich keiner Frage aus und erklärte mir das gesamte Weingut bis ins letzte Detail.
Mit viel Liebe zum Detail und mit grosser Sorgfalt wählt Donatsch Weine seine Trauben aus, jede einzelne Traube wird von Hand geprüft und anschliessend weiterverarbeitet.
Martin ist ein sehr detailverliebter Winzer und erklärte mir ganz genau worauf bei der Weinherstellung zu achten ist.
Ein wirklich toller Partner der Uccelin Stiftung!
Zu sehen wieviel harte Arbeit die Produzenten hinter der Gastronomie vollbringen, hat mich sehr beeindruckt.

Le Pristine und Pure C (Sergio Herman und Syrco Bakker)
Anschliessend ging es weiter nach Antwerpen (Belgien).
Ich hatte die Möglichkeit bei Sergio Herman zu arbeiten (damals einer der zwei Köche mit 3 Sternen und 20 Gault Millau Punkten)!
Ein Traum ging für mich in Erfüllung neben Sergio Herman in der Küche zu stehen.
Das Le Pristine zeichnet sich durch einfache gehobene Italienische Küche aus, in dem Sergio einfache, leichte und doch moderne Zutaten einfliessen lässt.
Ich war sehr überrascht wie stilvoll ein Restaurant aussehen kann, italienisches Flair mit einem Touch von «städtischem».

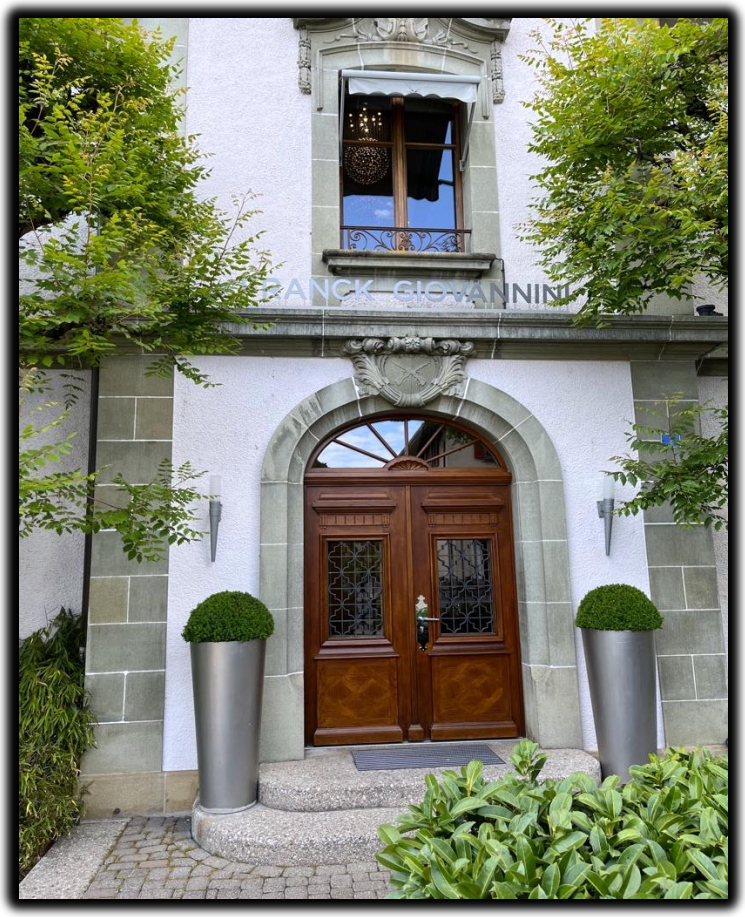


.

Sergio liebt es, einfache Dinge zu kombinieren und sie stilvoll erscheinen zu lassen.
Dies hat mir gezeigt, dass es in der Küche keine Regeln gibt und man alles mit allem kombinieren kann.
>> Alles was er macht, macht er mit 100 % Passion
Die Stage bei ihm hat mir gezeigt, dass man auch mit einfachen Zutaten und schönem, stilvollem Anrichten, ein tolles Restaurant, das jeden Tag ausgebucht ist, zu führen.
Anschliessend, als sich das Le Pristine in die Ferien verabschiedete, hatte ich nochmals die Möglichkeit, eine Woche im Pure C Cadzand-Bad (ein Partnerrestaurant von Sergio Herman) zu arbeiten.
Das Restaurant wird von seinem ehemaligen Sous Chef (Syrco Bakker) geführt, der dieses Jahr als bester Chef Hollands ausgezeichnet wurde.
Neben der ganzen Arbeit in der Küche, hat mir die Uccelin Stiftung stets ermöglicht, viele Städte zu sehen.
Alles war Top organisiert und die Unterkünfte stets auf Top Niveau.



Hotel de Ville de Crissier (Franck Giovannini)



Nach Belgien ging die Reise für mich nach Lausanne wo man mich freundlich im **Hotel de Ville** begrüsste.
Das Hotel de Ville wird heute vom talentierten Küchenchef Franck Giovannini geführt.
Franck Giovannini war der damalige Sous Chef von Benoit Violier (einst bester Koch der Welt).

Das Hotel de Ville würde ich als ein sehr klassisches , aber auf hohem Niveau französisches Restaurant bezeichnen, das von einer 25 Mann köpfigen Brigade geführt wird.
Hier wurde ich mit sehr viel Respekt behandelt und man nahm sich stets die Zeit mir etwas zu zeigen.
In diesem Monat hatte ich Zeit auf jedem Posten die verschiedenen Techniken kennenzulernen.
Das absolute Highlight dieser Stage war das Personalessen!!!!!
Franck setz viel wert auf ordentliches Personalessen für seine Brigade.
Ich hatte dort eine wirklich tolle Zeit in diesem Monat. Zum Schluss schenkte man mir sogar eines von Franck Giovanninis handsignierten Kochbüchern.

Zwischen meiner Zeit in Lausanne hatte ich die Möglichkeit, mein Fachwissen bei der Firma Felchlin zu erweitern.
Hierfür wurden wir vom vom Felchlin Verkaufsleiter Erich Keller höchst persönlich eingeladen.
Zuerst durften wir uns einer Theroie und Sensorik unterziehen in der uns die Unterschiede der Schokolade erklärt wurde.
Anschliessend zeigte uns Herr Keller die komplette Firma **Felchlin** und beantwortete jede einzelene Frage ausführlich und genau.

Peru (Lima Central)
Sehr aufgeregt flog ich nach Lima um im zweit besten Restaurant der Welt meine Stage zu absolvieren.
Ich wollte mir unbedingt nach der Netflix Serie Chefs Table die Küche von Virgilio Martinez ansehen.
Er ist ein absolut ausgefallener Koch der es geschafft hat, die Lateinamerikanische Küche auf ein neues Level zu bringen.
Die Uccelin Stiftung (Anthea) hat mir meine Reise nach Peru top organisiert, so dass ich mich um nichts kümmern musste.
In diesen fünf Wochen hatte ich die Möglichkeit, verschiede Kochtechniken kennenzulernen die für mich nicht alltäglich waren, dies hat mich sehr beeindruckt.

Squid mit Spirulina *Olluco (Kartoffelart)*

Das absolute Highlight für mich war die Vielzahl der verschiedenen Produkte die es in Peru zu sehen gab, alleine in Peru gibt es über 3’000 verschiedene Kartoffelsorten!
Das Restaurant Central befindet sich im Casa Tupac bestehend aus zwei Outlets dem central und kjolle.
In beiden dieser Restaurants durfte ich mitproduzieren und schicken.
Als Uccelin hatte ich die Möglichkeit nach meiner Stage im Central, das Partnerrestaurant (MIL) von Virgilio Martinez in Cusco zu besuchen, was mitlerweile die Nummer eins in Lateinamerika ist.
Hierfür hat die Uccelin Stiftung alle Kosten übernommen und mir alles top organisiert (Flug,Hotel)!
In Cusco wurden mir dann rund um das Restaurant MIL alle Produkte gezeigt, die die Inka seit vielen Jahren selber anbauen.

Hier war spannend zu sehen wo unser Quinoa oder unsere Fave Bohnen herkommen.
Das Inkavolk arbeitete schon damals mit verschiedenen Koch- und Konservierungstechniken (wie z.B das Fermentieren) die wir heute in der modernen Küche wiederfinden.

Quinoapflanze

Mashua (Kapuzinerwurzel)

Junio Frozen dried Potatoes (so konnte man die Kartoffeln auch noch zwei Jahre später essen)

Maras Salzterassen

Tumbo (die erste Ceviche wurde mit dieser Frucht gemacht)

Fave Bohnen

Uccelin hat es mir ermöglicht all diese Plätze in Südamerika zu besuchen und hat mich stets dabei supportet.
Durch Andreas Caminada hatte ich die Möglichkeit Dinge zu sehen die man so normalerweise als Koch nicht sieht.
Ich habe auf meiner Reise durch Peru gemerkt wie wichtig es ist, andere Länder zu besuchen, um so verschiedene Geschmäcker und Produkte kennenzulernen.

Smiling Gecko Kambodscha

Direkt von Peru ging es weiter für mich nach Kambodscha wo Mariya Un, die Küchenchefin der Smiling Gecko Foundation in Kambodscha, auf mich wartete.

Zwei Stunden von der Hauptstadt enfernt (Phnom Penh) wartete die Aufgabe auf mich, mit Mariya Gerichte zu entwickeln und den Köchen auf der Farm mein Wissen der letzten sechs Monate zu vermitteln.
Eine sehr spannende Aufgabe, zum ersten Mal konnte ich meine Ideen auf den Teller bringen und hatte zusätzlich die Möglichkeit, mit Hannes Schmid professionell zu shooten.
Zusätzlich konnte ich lernen, mit Geduld, Menschen etwas beizubringen, die nicht die Möglichkeit hatten, für die besten Köche der Welt zu arbeiten.
Marija bescherte mir wirklich einen tollen Aufenthalt, erklärte mir die Kultur Kambodschas und die der Farm. Ermöglichte mir viele Dinge zu sehen und zeigte mir, was Smiling Gecko in kürzester Zeit in Kambodscha für die Menschen dort getan hat.
Sie war stets hilfsbereit und behandelt Uccelins wirklich wie Könige.
Kambodscha war nach meinem Programm wirklich nochmal ein absolutes Highlight!
Es braucht eine gewisse Zeit um die Kultur zu verstehen, da die Menschen wirklich stark durch ihre Vorgeschichte (Khmer Rouge) geprägt sind.

Ich bedanke mich bei Andreas Caminada, Marija, Hannes Schmid und der Foundation Uccelin für diese ausergewöhnlichen sechs Monate voller Wissen und Erfahrungen und natürlich Anthea Jufer mit der man sich immer sicher sein kann, 100% safe am Ziel anzukommen.