UCCELIN SCHOLARSHIP

PROGRAMM BERICHT

Folgende Stationen umfasste mein Programm, welches sich von März 2020 bis Mai 2022 erstreckte:

1. Schloss Schauenstein, Service, März 2020
2. Igniv Zürich, Service, März 2020
3. *Nicht Teil des Programms, aber durch Uccelin unterstützt*
    - Smiling Gecko Kambodscha, Oktober-November 2020
4. Felchlin Chocolatier Kurs, November 2021
5. Weingut Donatsch, November 2021
6. John Baker Zürich/Fürstenau, November 2021
7. Casa Caminada, Küche, November 2021
8. Hôtel de Ville à Crissier, Service, Dezember 2021
9. Yannick Alléno Paris, Service, Januar 2022
10. World of Oysters Zeeland, Februar 2022
11. Geranium, Service und Küche, März-April 2022
12. Bar am Wasser Zürich, Mai 2022
13. Abschlussprojekt und Präsentation in Fürstenau, Mai 2022

Ich kann mich noch genau erinnern wann und wo ich war, als ich die Mail bekommen habe, in der stand, dass ich in weniger als sechs Monaten als Stipendiat der Uccelin Stiftung anfangen dürfe. Seinerzeit war ich gerade in Amerika unterwegs - um weit verstreute Verwandte besuchen zu gehen und wir waren gerade am Frühstücken in einem Restaurant als ich das Schreiben erhielt. Meine Tante hat zufälligerweise meine Reaktion in diesem Moment auf einem Foto festgehalten, ich glaube dieses sagt alles aus.

Pure Freude, wahnsinniger Stolz, Demut und eine Spur Erleichterung. So lässt sich der erste Moment zusammenfassen.

Gleich danach konnte ich es eigentlich gar nicht glauben, dass tatsächlich ich auserwählt worden bin, diese einzigartige Chance wahrzunehmen. Bis heute einer der nervenaufreibendsten Momente meines Lebens.

Wie gesagt, kein halbes Jahr später stand ich dann vor den imposanten Mauern des Schlosses und konnte es gar nicht abwarten, loszulegen. Neben meiner Seite stand Samuel, der zweite Uccelini der mit mir in dieses Abendteuer starten durfte. Wir hatten uns in Zürich getroffen und sind gemeinsam nach Fürstenau gereist. Schon während der Fahrt merkten wir, dass wir auf einer Wellenlänge waren und somit hatte ich schon einen neuen Freund und Kumpanen gefunden.

Wir wurden durch eine göttliche Fügung des Schicksals in der Casa Caminada einquartiert. Ich glaube ich muss nicht auch noch erwähnen, in welchem Luxus ich dort geschwelgt habe.
Am nächsten Tag ging es dann zum ersten Mal zur Sache. Ich wurde dem Team vorgestellt, wobei ich Marco Frantzelin noch aus der gemeinsamen Vendômer-Zeit kannte, und dann bekam ich gleich eine Führung durchs Haus. Gleich an meinem Einführungstag durfte ich beim Abendservice mit anpacken und wurde bereits im Erklären der Gerichte geschult. In den nächsten Tagen durfte ich dann jeweils den Gästen beim Einstellen der Teller das vor Ihnen arrangierte Kunstwerk erläutern.
Da in meiner ersten Woche auch gleichzeitig das Igniv Zürich eröffnete und es dort krankheitshalber zu einem Personalengpass kam, wurde ich kurzerhand von Sarah gefragt, ob ich nicht Lust hätte, ein paar Tage dort mitzuarbeiten. Das ließ ich mich natürlich nicht zweimal sagen und so durfte ich auch noch kurzerhand die stressige Zeit einer Restauranteröffnung miterleben. Ich wurde sogar im gleichen Hotel untergebracht; einmal mehr purer Luxus, und durfte das Team beim Service tatkräftig unterstützen.

Nach 3 Tagen ging es dann wieder retour und ich durfte mich das erste Mal am Käsewagen versuchen. Wer ihn kennt, weiß, dass dieser gar nicht so einfach zu handhaben ist. Nichtsdestotrotz machte es wahnsinnig viel Spaß, schon in so kurzer Zeit so aktiv mit den internationalen Gästen arbeiten zu dürfen. Die zwei Wochen im Schloss vergingen leider viel zu schnell und dann hieß es auch schon wieder Abschied nehmen. Für wie lange war, glaube ich, zu dem Zeitpunkt keinem bewusst.
COVID-19 war da schon im Begriff die Welt zu verändern und nur einen Tag nach meiner Abreise wurden sämtliche Restaurants leider geschlossen.
Mit Ach und Krach schaffte ich es noch über die Grenze nach Österreich, kurz bevor der Lockdown in Kraft trat.

Daheim angekommen, wollte ich natürlich nicht untätig herumsitzen und so meldete ich mich beim Roten Kreuz als freiwilliger Koch und arbeitete nebenher bei einem befreundeten Winzer. Somit konnte ich auch die Zeit der Quarantäne bestmöglich nutzen.

Im Sommer verschlug es mich dann nach Deutschland wo ich mit Kollegen ein Pop-Up Lokal eröffnete, welches zu unserem großen Glück hervorragend ankam.

Anfangs nur mit 40 Sitzplätzen geplant, machte die Neuigkeit der „jungen Wilden“ in Nierstein am Rhein ziemlich schnell die Runde und so haben wir am Ende der 3-monatigen Öffnungszeit an Spitzentagen bis zu 250 Gäste verköstigt und den Heurigen auf die doppelte Kapazität auf 80 Plätze aufgestockt.

Für eine selbstgebaute provisorische Küche im Garten des Weinguts Schätzel gar nicht so schlecht 😉.

Nach meiner Zeit im Nachbarland ergab sich die einmalige Möglichkeit das Partnerprojekt, welches Uccelin unterstützt, zu besuchen. Nachdem auch Samuel schon bei „Smiling Gecko“ in Kambodscha war und eine tolle Erfahrung machte, entschloss ich mich ebenso für zwei Monate nach Südostasien zu begeben.
Auch hier durfte ich dank der Hilfe von Familie Caminada großartige Erfahrungen sammeln und einiges an Social Skills mitnehmen.

Da Corona uns leider weiterhin im Würgegriff hatte, beschloss ich in Absprache mit Sarah und Nicolà meinen Wiederstart abermals zu verschieben.
Schon drei Tage nach meiner Rückkehr aus Kambodscha ging es kurzerhand in die Schweiz um bei einer weiteren Restaurant-eröffnung mitzuwirken. Nach der vielen Kocherfahrung, die ich sammeln durfte, kitzelte mich einmal mehr der Sommelier in mir.

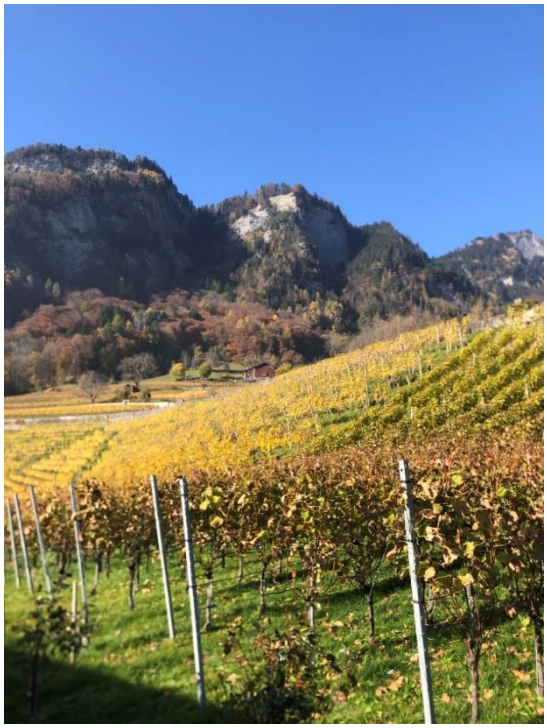
Leider kam es auch hier wieder zu Herausforderungen durch einen weiteren Lockdown, was uns aber nicht daran hinderte weiter-zumachen, da wir offiziell einem Hotel angeschlossen waren. Trotzdem ging es mir ein klein wenig zu gemächlich zu und so stürzte ich mich auf ein anderes Projekt.

Dieses Mal sollte es wieder ein bisschen weiter weg gehen und nachdem mich ein alter Kollege schon jahrelang bearbeitet hatte, heuerte ich kurzfristig auf dem besten Kreuzfahrtschiff der Welt an, der MS Europa 2.
Ich hatte das große Glück und die Ehre bereits nach kurzer Zeit zum Chef Sommelier befördert zu werden und somit wurden aus den anfänglich geplanten drei Monaten an Bord ganz schnell ein halbes Jahr.

Nach meiner Ausschiffung Anfang September 2021 sollte es dann mit Uccelin endlich wieder los gehen und ich konnte es kaum erwarten. Nach einem Monat daheim sein, Freunde wieder zu treffen, rumzureisen und gut Essen gehen, stand der Restart des Programms an:
Am 8. November selbigen Jahres ging es dann wieder voller Elan los. Zu Beginn meiner Reise ging es zu einem Chocolatier Kurs zu einem der renommiertesten Schokoladenproduzenten der Welt: zu Felchlin nach Brunnen. Mit dabei waren sieben weitere Uccelini‘s, ein Novum, so viel geballte Nachwuchskraft beisammen zu haben.
Der Kurs selbst bewies mir einmal mehr wie unglaublich komplex und tiefgründig die Hintergründe von Schokolade sind und selbst von vielen Köchen unterschätzt wird.

Wir wurden unter anderem in die Geheimnisse der Kakaofrucht und deren Weiterverarbeitung eingeweiht und anhand eines Workshops erhielten wir wichtige Umgangstipps im täglichen Arbeiten mit Schokolade praxisnah erklärt.
Eine wirklich einmalige Erfahrung, auch insbesondere die vielen verschiedenen Facetten der Produktpalette Felchlin's verkosten zu dürfen.

Nach lehrreichen zwei Tagen ging es auch schon wieder weiter, zu einem meiner persönlichen Lieblings-Winzer aus der Schweiz:
Zu Martin Donatsch nach Malans.



Im 2000-Seelen Dorf bzw. auch in ganz Graubünden gilt er als Koryphäe im Handling und Umgang mit den Burgunder Rebsorten wie Chardonnay und Pinot Noir.
2001 übernahm er das Weingut seines Vaters, wo er bereits auf eine tolle Basis zurückgreifen konnte. Er entwickelte dieses sukzessive zu einem der Leitbetriebe der Schweiz weiter.

Gerade für mich als Sommelier war es ungemein spannend Seite an Seite mit Martin arbeiten zu dürfen, wobei er meine ständigen Fragen mit einer Engelsgeduld beantwortete und nichts im Dunklen ließ.

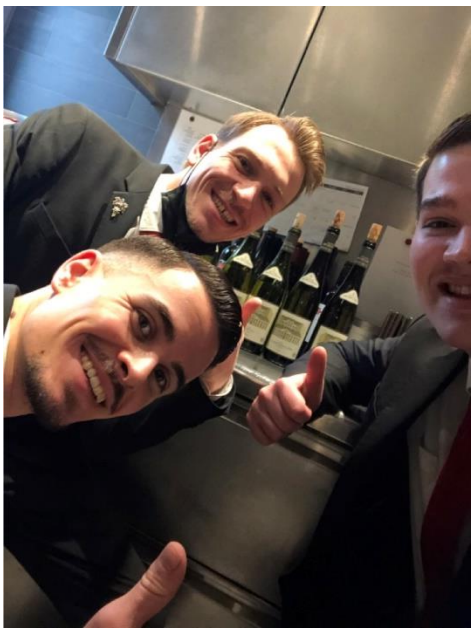
Ich konnte einerseits einmal seine gesamte Produktpalette inklusive seiner Grand-Cru Reihe ‚Unique' durchprobieren und andererseits mit ihm gemeinsam seine gerade einmal 6 (!) Hektar Weinberge besichtigen. Die Schweizer Weinwelt fasziniert mich schon seit langem und ich versuche seit ich zu arbeiten begonnen habe, diese endlich auch im Ausland ein wenig bekannter zu machen.
Meines Erachtens ist die Schweiz nämlich eines der am häufigsten unterschätzten Weinbaugebiete der Welt, insbesondere wenn es zu lokalen Spezialitäten wie Completer oder Chasselas kommt.

Nun hieß es aber auch hier wieder schon nach kurzer Zeit die Koffer zu packen; ich machte mich mal wieder auf den Weg nach Fürstenau. Diesmal nicht um im Schloss zu arbeiten, sondern in der Casa Caminada und auch in der darin

befindlichen Bäckerei.
Seit langem war es ein von mir gehegter Traum, tiefer in die Welt des Brot einzutauchen und die Hergänge ein klein wenig besser zu verstehen.
Aber zunächst hieß es erstmal um 02:00 Uhr in der Früh anzufangen, denn schließlich wollen die Leute ja um sieben Uhr ihr frisches Brot abholen können.

Tief beeindruck war ich von dem Holzofen, der täglich beheizt wird und bis am nächsten Morgen kontinuierlich Wärme abgibt.
Die Qualität der Brote, die hier entstehen, suchen wirklich ihresgleichen und beweisen die hohe Kunst, die diesem Handwerk innewohnt.
Neben der Bäckerei dufte ich auch noch ein klein wenig im Restaurant der Casa mitarbeiten, was im Detail hieß, dass ich beim Posten des Entremetiers am Kochen war. Die grundsätzlich einfache, aber ungemein geschmackvolle Bündner Küche wird hier ehrvoll zelebriert.
Das heißt Maluns, Bündner Nußtorte und Capuns werden hier den Gästen behutsam modernisiert angeboten. Nach über einjähriger „Küchenabstinenz“ war es eine ziemliche Herausforderung für mich, wieder einmal in den Flow und die Geschwindigkeit einer Küche eines gut besuchten Restaurants zu kommen, hatte gleichzeitig aber auch aufgrund des tollen Teams wahnsinnig viel Spaß dabei.

Nach einer Woche in der ältesten Stadt der Schweiz machte ich mich wieder auf den Weg, dieses Mal in an das andere Ende der Schweiz, nach Crissier ins Hôtel de Ville, dem 3* Restaurant von Franck Giovannini.
Über dieses Restaurant muss ich wohl kaum Worte verlieren, so bekannt ist doch der Betrieb schon seit Jahrzehnten, unter anderem auch wegen des von Gault-Millau als Jahrhundertkoch ausgezeichneten Fredy Giradet, der maßgeblich den Ruf und Legende dieses „Gastronomie-Tempels“ mitaufbaute.
Ich als großer Fan und Verfechter der klassischen französischen Küche kam hier voll auf meine Kosten. Der Aufwand, der hier betrieben wird, um nichts anderes als das bestmögliche Produkt auf den Teller zu bringen, ist mehr als nur gewöhnlich.



Mit einer unglaublichen Präzision und Eleganz in sämtlichen Bereichen wird den Gästen ein wirkliches Gastronomieerlebnis geboten.
Sehr angetan war ich natürlich auch von der ganzen „Gueridon-Action“ die im Restaurant veranstaltet wurde.
Das bedeutet, dass an jedem Tisch mindestens ein Gericht pro Menü vor dem Gast fertiggestellt wurde. Es wurde tranchiert, filetiert, flambiert, kurzum: Eine wahnsinnige Bereicherung für den Gast und auch für uns Gastgeber eine tolle Möglichkeit, uns mit all unseren Fertigkeiten beweisen zu dürfen.
An dieser Stelle möchte ich mich beim gesamten Team des Hôtel de Ville aufs Herzlichste dafür bedanken, dass sie mir einen tollen Empfang bereiteten und dass ihnen wirklich etwas daran lag, mir fachtechnisch etwas mitzugeben. Selten habe ich auch ein so harmonisches Miteinander zwischen Front of House und Küche erlebt.
Im Schnitt werden hier an fünf Tagen pro Woche 65 Gäste pro Service (d.h. mittags und abends) verköstigt.
Da meine Französisch Skills noch von Schulzeiten stammten und diese nun doch schon ein paar Tage zurück liegen, brauchte ich ein klein wenig um wieder in die Sprache einzufinden. Sehr zur Belustigung von meinen Kollegen, da ich offensichtlich nicht gerade den vornehmsten Sprach- und Grammatikschatz habe.
Nichtsdestotrotz wurde ich bereits nach einer Woche voll in den Service und ins Team der Sommeliers eingegliedert.
Mit großer Überraschung (und natürlich Freude) durfte ich miterleben, wie hier in relativ regelmäßigen Abständen Flaschen der Domaine de la Romanée-Conti verkauft werden. All jene, die dieses Weingut kennen, wissen um Name und den Preis besagter Flaschen. Somit kam ich mehr als nur auf meine Kosten und mir wurde einmal mehr vor Augen geführt, weshalb ich diesen Job so sehr liebe: Wegen der Menschen, des Essens und den unglaublichen Weinen, mit denen wir täglich arbeiten dürfen.

Auch die Zeit in Crissier verging leider viel zu schnell und ich bin stolz darauf, sagen zu können, hier echte Freunde gefunden zu haben.

Über Weihnachten und Neujahr verschlug es mich erneut aufs Schiff, um ein bisschen Geld zu verdienen, denn ich wusste ganz genau, dass meine nächste Station keine billige sein würde: bekanntermaßen ist Paris eine der teuersten Städte der Welt und wenn ich hier schon eine gewisse Zeit leben dürfte, dann will ich diese auch genießen.
In der Stadt der Liebe durfte ich Seite an Seite mit einer der besten Brigaden Europas zusammenarbeiten, nämlich der des Restaurants Pavillon Ledoyen von Chef Yannick Alléno.
Der mehrfach besternte Koch betreibt förmlich ein Imperium von Betrieben. Alleine im Pavillon betreibt er drei Restaurants, wobei es von jeder Michelin-Stufe einen Vertreter gibt.
Das „einfache“ Brasserie Restaurant Pavyllon, der zweifach besternte Sushi Restaurant Abysse und eben der 3*e Yannick Alléno, wo ich mitwirken durfte.

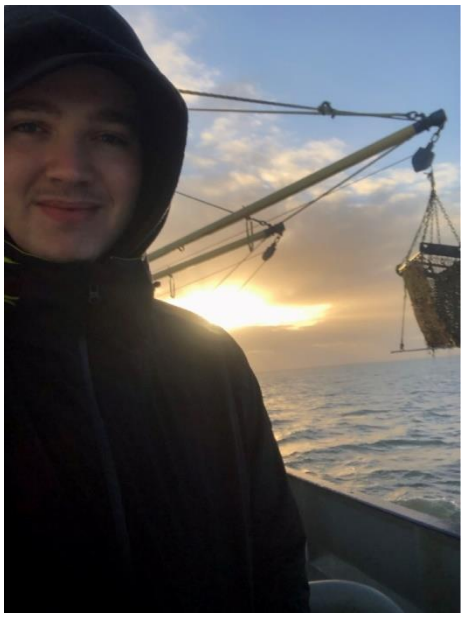
Hier war ich vor allem von den unglaublichen Produkten, die den Gästen serviert wurden, beeindruckt. Ungemein viel wird hier noch, im Gegensatz zu vielen anderen Restaurants, à la minute zubereitet: ganz einfach, um das frischeste Produkt garantieren zu können. Daher wird der Hummer erst im letzten Augenblick blanchiert, der Steinbutt kommt täglich (!) aus der Bretagne, die Gemüsesorten aus der Umgebung und so weiter.

Im Bereich des Services setzte man auf die französische Lässigkeit und Gastgebertum: ich würde es als ganz unprätentiös und simpel beschreiben. Das Hauptaugenmerk wurde wirklich auf den Auftritt der Küche gelegt.

Neben der Arbeit konzentrierte ich mich natürlich darauf die Wein-Szene der Stadt unsicher zu machen und so viel probieren zu können wie möglich. Gerade nach Crissier, einem Eldorado für klassische Weine, stürzte ich mich nun in Paris in die nicht gerade kleine Naturweinszene und probierte einen trüben Saft nach dem anderen. Mal mit mehr, mal mit weniger Erfolg. Natürlich wollte ich auch meinen Kollegen im Restaurant etwas vorstellen und somit präsentierte ich ein klein wenig meine zweite Heimat Österreich in Belangen Restaurants und Weine.
Dazu gab es einen Muskateller vom Opok des Produzenten Muster zu probieren. Für mich eigentlich eine relativ brave Variante eines „Low Intervention“ Weines, allerdings kam er gerade bei den älteren und klassisch angehauchten Sommeliers nicht ganz so gut an. Aber Spaß war trotzdem mit dabei und so verließ ich nach 4 Wochen auch schon wieder die Stadt, um nach Holland zu reisen.

Denn nach all den Sterne-Restaurants wurde es wieder einmal Zeit für Down-to-Earth arbeiten - und somit freute ich mich schon extrem auf meine Zeit bei der Austern Farm „World of Oysters“ in Zeeland. Dank dessen bereits vor mir einige Uccelini`s in der Produktionsstätte waren, hatte ich von Tag eins weg ein perfekt durchgetaktetes Erlebnis.
Vom Rausfahren mit dem Fischerboot um 04:00 Uhr morgens über das Verpacken von zehntausenden Austern für den Valentinstag, dem Mithelfen im eigenen Restaurant bis zu einer Abschlussfeier mit dem Team in der lokalen Dorfkneipe hatte ich eine wirklich unglaubliche Zeit am Meer.

Selten durfte ich so nette, aufgeschlossenen und hilfsbereite Menschen kennenlernen wie in dieser Region. Was die drei Brüder Dhooye dort aus einem kleinen Familienbusiness erschaffen haben, ist wirklich beeindruckend - und zudem immer noch am Wachsen. Mittlerweile bestellt weltweit die ganze Elite der top Chefs ihre Austern aus dem kleinen Dorf Yerseke, deren Qualität über allem erhaben ist.

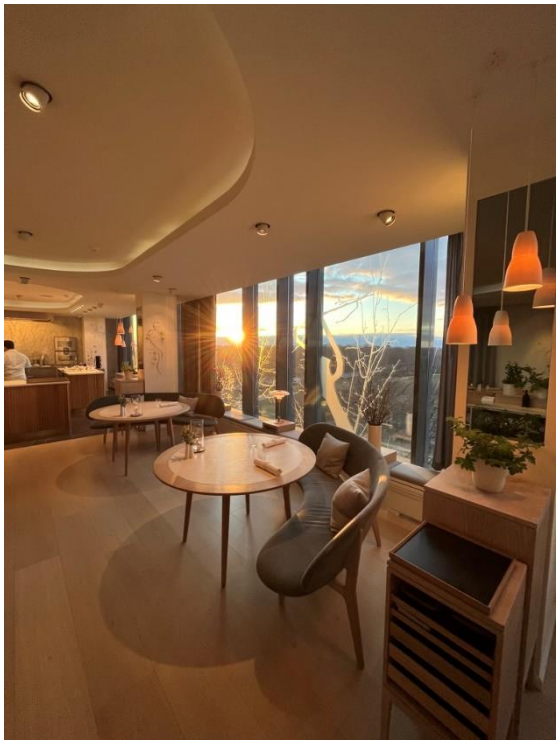


Das durfte ich selbst mehrmals probieren: jegliche Art von Austern in ihrem Jungstadium bis hin zu ihrer fertigen Größe durfte ich verköstigen. Und ich muss fairerweise zugeben: Besser geht’s nicht, nur anders.

Einmal mehr viel zu schnell verging meine Zeit in den Niederlanden und schon war ich wieder auf dem Sprung zu meiner nächsten Arbeitsstätte.
Und dieses Mal war ich sogar in Begleitung einer meiner Uccelin Kollegin, Angela, die direkt aus Wien aus dem Steirereck kam, welche sich mit mir auf auf den Weg zum momentan zweitbesten Restaurant der Welt anschloss: dem mit 3-Michelin Sternen ausgezeichnetem Restaurant Geranium in Kopenhagen.

Dieses befindet sich im 8. Stock des Stadiums des hiesigen Lokalvereins FC Kopenhagen.
Mit einer beeindruckenden Aussicht, riesiger Weinkarte, 40-köpfiger Brigade und und und ist die Marschrichtung des Betriebs offensichtlich:
Nämlich die Spitze der 50-Best Restaurants.
Das Ziel meiner Zeit bei Uccelin war ein relativ simples und doch ganz klares:
Bei jeder meiner Stationen wollte ich eines erreichen - und zwar, dass ich einen Job in jedem der Betriebe, in denen ich arbeiten durfte, angeboten bekomme, beziehungsweise mir eine Rückkehr wärmstens angeboten wird.
Voller Stolz kann ich sagen, dass mir dies an jedem Ort tatsächlich gelang, mir im Geranium bereits am vierten Arbeitstag ein Arbeitsvertrag unterbreitet und ich gebeten wurde, doch gleich zu bleiben. Und die Versuchung war definitiv da…
Ich kam gerade in der Zeit in der vom bisherigen Signature Menü komplett auf eine neue Speisenreihfolge umgeschwenkt worden ist. Das hieß für jeden komplett neue 21 Gänge, 4 neue Weinpairings, neue Saftbegleitung, neue Abläufe, etc.; eigentlich hat sich das Restaurant selbst ein bisschen „neu erfunden“.

Eine solche Zeit mitzuerleben und auch ein wenig mitgestalten zu dürfen, hielt mir einmal mehr vor Augen, mit was für einem unglaublichen Programm ich eigentlich die Welt bereisen darf.
Das Level, auf dem das Geranium operiert, sucht meines Erachtens wirklich weltweit seinesgleichen. Mit einer legeren Professionalität, Unaufdringlichkeit und doch Präsenz am Gast ist ein Besuch in diesem Etablissement mehr eine Theateraufführung als nur ein schönes Essen.



Neben meiner vier Wochen im Service verbrachte ich noch eine Woche im Küchenteam. Fairerweise muss ich zugeben, dass das Leben im Front Office doch um einiges leichter war, herrschte doch eine vier Tage Woche und eine recht angenehme Stundenanzahl.
In der Küche war es dann wieder eine ganz andere Art von Experience, 17 Stunden sind an der Tagesordnung und viel „pushen“, wie man es im Fachjargon auch ausdruckt.

Einer meiner Kochkollegen, Andrea, der übrigens ab September das Uccelin Programm machen wird, beschrieb für mich die Küchenstilistik des Hauses einmal perfekt: *Bocuse d’Or cooking*.
Der Chef Patron Rasmus hatte doch immerhin mehrmals am wichtigsten Kochwettbewerb der Welt sehr erfolgreich teilgenommen. Und das spiegelte sich auch auf den Tellern wider. Ungemein filigrane Kreationen, jedoch mit viel Umami und hervorragend abgeschmeckt.

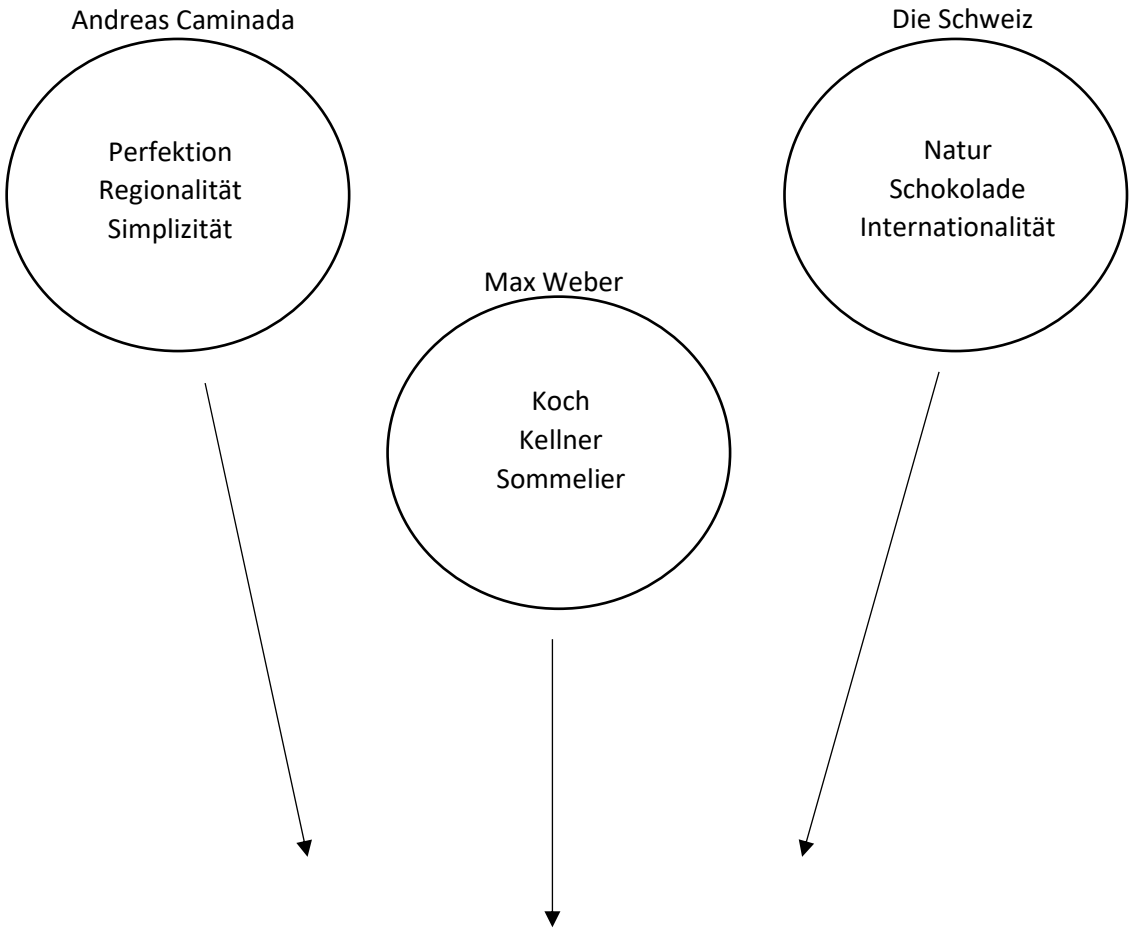
Neben der ganzen Arbeit kam das Vergnügen natürlich auch nicht zu kurz und Angela sowie meine Wenigkeit „fraßen“ uns im wahrsten Sinne des Wortes durch die Stadt.
Auch wenn ich vorher schon in vielen spannenden gastronomischen Städten unterwegs war, Street Food-Märkte weltweit durchprobierte und im meinem Leben schon viel gegessen habe, muss ich gestehen, dass Kopenhagen mit das Stärkste war, wo ich mich je aufgehalten habe. Die schiere Dichte an guten Betrieben, dass sich aktuell drei der spannendsten Restaurants auf diesem Planeten sich in dieser Stadt befinden und die Weltoffenheit der Leute macht diesen Ort zu etwas ganz Einzigartigem.

In gewohnter Weise mit einem lachenden und einem weinenden Auge ging es nach Ablauf meiner Zeit wieder heimwärts Richtung Zürich zu meiner finalen Stage.
Diese sollte bei der mittlerweile sehr bekannten Bar am Wasser stattfinden.
Die Bar- und Cocktail-Szene in der Schweiz kam jahrelang leider eher einer Brachlandschaft gleich - doch in den vergangen fünf Jahren tat sich hier einiges. Allem voran in Zürich kamen in der letzten Zeit einige spannende neue Projekte hinzu, unter anderem auch die Bar im Igniv in der Marktgasse.
Als absolute Speerspitze landesweit gilt allerdings noch immer der Betrieb von Dirk Hany.

Hier wird einerseits das Hauptaugenmerk auf komplexe Drink-Kompositionen gelegt, andererseits ist auch die Weinauswahl nicht zu unterschätzen, bietet sie doch ein spannender Mix von klassischen Produzenten bis hin zu spannenden, unbekannten Naturweinen.
Mein letzter Stopp kam auch zu einem idealen Zeitpunkt für mich, entschied ich mich doch für mein Abschlussprojekt einen Drink mit einer Speisenempfehlung zu kreieren.
Hierbei konnte ich vor allem im „Labor“ der Bar einiges an neuen Eindrücken mitnehmen und vieles, was man in der Theorie schon mal gehört hat, in der Praxis umsetzen. Die schiere Anzahl an Tests, die unter bei der Arbeit an der Bar stattfinden, haben mich schwer beeindruckt, kommen doch auch viele Techniken aus der Küche beziehungsweise aus dem molekularen Kochen.

Nach den lehrreichen Tagen ging es ein letztes Mal (wer’s glaubt… 😉) aufs Schloss Schauenstein, um meinen finalen Bericht zu präsentieren und natürlich auch, um mein Projekt auszutesten.

Bei diesem wollte ich meine ganze Erfahrung, die ich bei Uccelin im Laufe von zwei Jahren machen durfte auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Lange hatte ich viele verschiedene Ideen im Kopf, doch eine kristallisierte sich immer mehr heraus.
Es sollte ein alkoholfreier Cocktail inklusive einem Gericht werden.
Der Ausgangspunkt war das Konzept des Ganzen. Hierfür überlegte ich, wofür Andreas Caminada steht, wofür die Schweiz steht und schlussendlich auch wofür ich stehe.
Somit entstand einerseits der Drink basierend auf Kakaofruchtsafteistee von Felchlin, Petersilie und kambodschanischem Pfeffer und andererseits ein kleines, komplementierendes Gericht bestehend aus Apfel, Salat und abermals Peterli sowie Pfeffer.



Die Symbiose aus einem Drink und einem Gericht.
Meine beiden Welten vereint.
Die Simplizität von Andreas.
Schweizer Schokolade als Basis.
Die Kombination mit Uccelin und Smiling Gecko in Kambodscha.
Die Natur auf dem Teller und im Glas.

Und das war es dann auch schon. Die Präsentation des Projekts war der ideale Abschlusspunkt meiner Zeit in der Welt von Uccelin.

Was dieses Programm seinen Stipendiaten ermöglicht und bietet, ist momentan leider weltweit noch einzigartig. Doch es muss immer eine/n „Erste/n“ geben, der mit solchen Ideen etwas verändern möchte, beziehungsweise so einen Stein ins Rollen bringt. Und das brauchen wir in der Gastronomie definitiv…
Seit Jahren wird über den Fachkräftemangel berichtet, sich darüber beschwert, ja regelrecht echauffiert. Doch niemand unternimmt etwas, gegen Probleme, die allesamt hausgemacht sind.
Durch solche Unternehmungen wie Uccelin wird das Berufsfeld nicht nur attraktiver präsentiert, sondern auch die wichtige Botschaft nach außen transportiert, wie ungemein toll, einzigartig und spannend die Gastronomie sein kann.
Nicht nur viel arbeiten für wenig Geld, sondern Gastgeber sein, die Welt bereisen können, neue Menschen täglich kennenlernen zu dürfen und noch so viel mehr.
Nichts anderes könnte ich mir für mich selber jemals vorstellen, liebe ich meinen Job dafür viel zu sehr. Und meine Reisen haben mir das einmal mehr beeindruckend vorgeführt.
Sollte ich eines Tages mein eigenes Restaurant eröffnen können, so wäre es mir eine große Ehre, selbst einmal aktiv die Branche zu einem besseren zu bewegen und ebenso Stipendiaten aufzunehmen.

Am Ende meines Berichts möchte ich mich natürlich noch in aller Form bei einigen Personen sehr herzlich bedanken; allen voran natürlich Sarah und Andreas Caminada.
Ich glaube, die beiden sind sich selbst gar nicht so sehr bewusst welche unglaubliche, wirklich unglaubliche Möglichkeit sie jungen Leuten wie mir mit Uccelin zur Verfügung stellen! Dieses Programm sucht seines gleichen und ist an Qualität nicht zu übertreffen.
Dank der Aufnahme in die Riege der Stipendiaten wurde mir eine Welt eröffnet, die ich ansonsten niemals in diesem Umfang hätte kennenlernen dürfen.
Durch die finanzielle Unterstützung durfte ich an Orten arbeiten und Plätze bereisen, an die ich sonst nie gekommen wäre. Die Kosten, die dadurch entstanden, wären für mich kaum zu stemmen gewesen und ich hätte wohl nie auf Zeit in solch großartigen Städten wie Paris oder Kopenhagen leben und arbeiten können.
Also um das Ganze kurz zu halten: Ich danke euch vom ganzen Herzen für diese Chance, die ihr mir gegeben habt und die ständige Unterstützung, die ich durch euch und die Fundaziun Uccelin erfahren durfte!
Falls ich jemals ein Restaurant besitzen oder Hotel führen sollte: Frei-Champagner auf Lebzeit 😉. Das gilt insbesondere auch für Nicolà Seeli, die wohl Multi Tasking fähigste Person der Welt. Er organisiert, bucht, telefoniert und schreibt nicht nur für alle (!) Uccelini‘s die gesamten Programme, sondern ist für einen jeden auch noch zu jeder Tag und Nachtzeit erreichbar. Egal bei welchen Anliegen, er hat immer ein offenes Ohr und das wahnsinnige Talent mein und aller anderen Programme zu stemmen und immer wieder zu re-organisieren, was aufgrund von Covid mehrmals nötig war.
Anthea Jufer kann ich an dieser Stelle nur alles Gute für die Zukunft wünschen, hat sie doch die Aufgaben von Sarah übernommen und wird in Zukunft die Geschicke der Organisation leiten.

Dem gesamten Stiftungsrat und den Spendern bin ich natürlich auch zu enormen Dank verpflichtet, wurde ich von ihnen doch auserwählt diese Reise überhaupt antreten zu dürfen und dass meine sämtlichen Kosten übernommen wurden; vielen Dank dafür!
Und selbstverständlich ein großes Dankeschön an all die Personen, Restaurants und Produzenten, die sich bereit erklärten, mich aufzunehmen, mich teilweise bei ihnen wohnen zu lassen, mich in ihre Philosophien ein- und heranzuführen, zu erklären und teilweise auch noch in ihrer Freizeit herumzuführen. All jene namentlich hier an dieser Stelle aufzuzählen, würde den Rahmen des Berichts ein wenig sprengen.
Deswegen: Danke. Einfach nur Danke.

Die Zeit bei der Fundaziun Uccelin war und wird immer eine der spannendsten Phasen meines Lebens gewesen sein, insbesondere auch weil es sich über zwei Jahre und eine globale Gesundheitskrise zog.
All die Personen die mich auf meinem Weg begleitet haben, nochmals danke und man sieht sich ja bekanntermaßen immer zweimal im Leben.
Aufs zweite Mal.