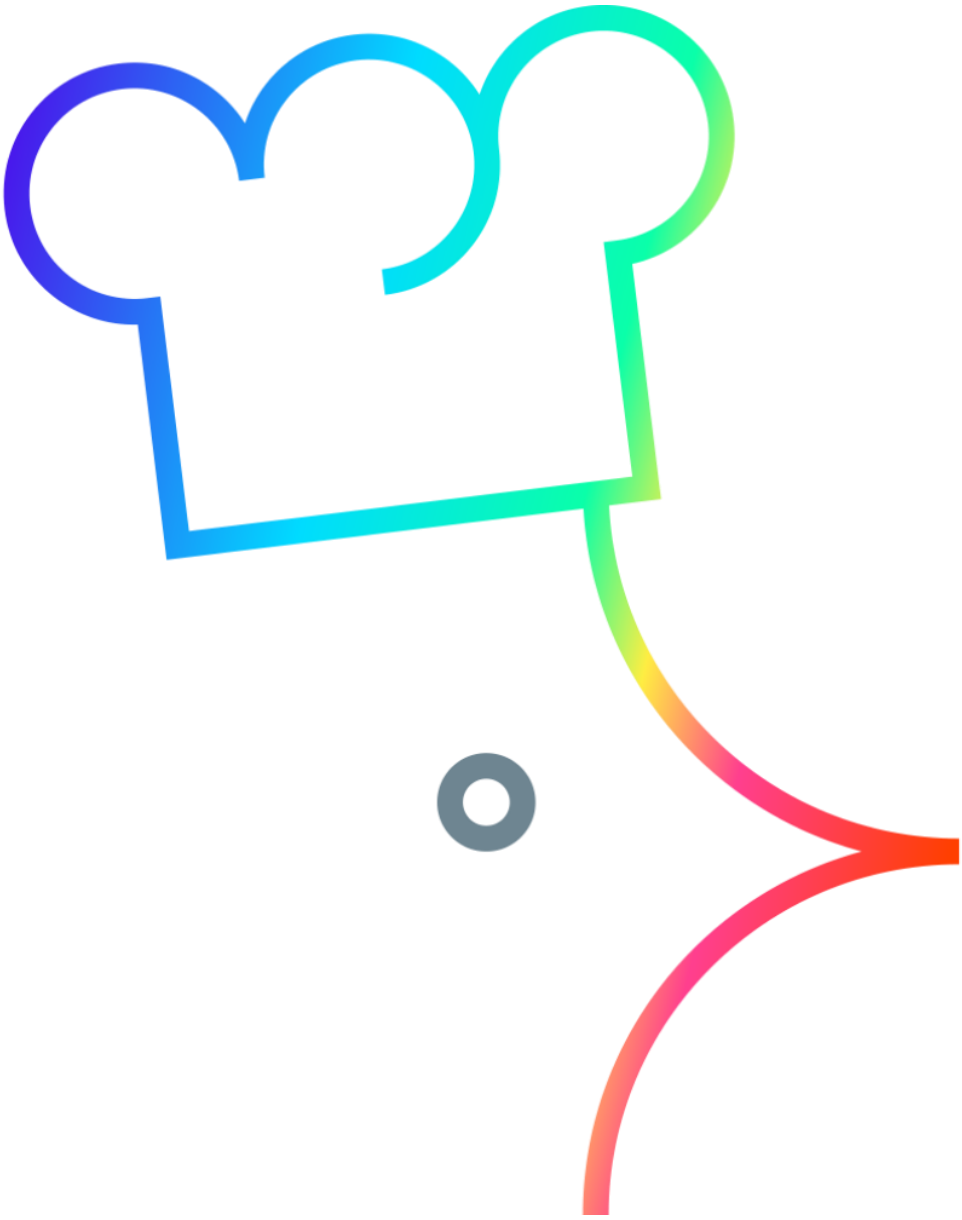
ABSCHLUSSBERICHT FUNDAZIUN UCCELIN SAMUEL WIDMER



Inhaltsverzeichnis

Wie komme ich zu Uccelin? 2

Das Schloss Schauenstein 3

Corona… 4

Schokoladen Grundkurs bei Felchlin 4

Bar am Wasser 6

Restaurant Stucki Tanja Grandits 7

Weingut Donatsch 9

John Baker Helvetiaplatz Zürich 10

Pure C Sergio Herman / Syrco Bakker 11

Oesterij in Yerseke 14

Restaurant Quique Dacosta 16

Schlusswort 18

Wie komme ich zu Uccelin?

Ich habe mich noch während meiner Zeit in Hamburg im The Fontenay für ein Stipendium der Fundaziun Uccelin beworben. Da ich Sarah und Andreas persönlich auch schon etwas länger kenne, habe ich ihre Projekte immer mitverfolgt. Die Fundaziun Uccelin ist eines ihrer spannendsten Projekte und hat mich schon immer interessiert. Nach ein paar Jahren intensiver Arbeit in der Küche habe ich mich dann schon mal gefragt, ob ich nicht selber Teil eines solchen Projektes werden darf und habe mich beworben. Da ich zu der Zeit im Leben nicht genau wusste, was ich als nächstes machen soll, war für mich der Zeitpunkt auch der Optimale. Umso grösser war dann auch die Freude (und auch etwas die Erleichterung), dass ich mein Stipendium gekriegt habe.

Mein Uccelin Programm begann im Februar 2020 – zugegeben eine etwas turbulente Zeit. Corona und Lockdown standen vor der Tür und niemand wusste genau, in welche Richtung sich die Welt in den nächsten zehn Minuten dreht. Positiv und voller Enthusiasmus fuhr ich nach Fürstenau.

Das Schloss Schauenstein

Das Schloss Schauenstein in Fürstenau, die Homebase des Caminada Imperiums befindet sich im wunderschönen Domleschg im Bündnerland. Dass hier alles sehr familiär gehandhabt wird merkt man nur schon daran, dass die ganze Familie auf dem Areal vom Schloss anzutreffen ist. Genau so fühlt man sich in der Küche. Ich wurde herzlich aufgenommen und direkt eingespannt. Für mich war es eine neue Erfahrung, dass man nicht nur in der Küche steht um zu arbeiten. Als mich Timo der Küchenchef (2020) eingeladen hat, das komplette Menü am Pass mitzuessen und mir den Service einfach auch mal nur anzuschauen. Logischerweise konnte ich nicht einfach den ganzen Service nichts tuend danebenstehen und habe dann beim Anrichten geholfen. Wie es in der Gastronomie so ist, kennt man sich und trifft sich überall wieder. Felix Schneider der mein Chef de Partie im The Restaurant war ist nun Sous Chef im Schloss Schauenstein. Mit Ihm durfte ich drei Tage in der Test Kitchen verbringen. Wir haben an einer neuen Rhabarber – Spargel Vorspeise getüftelt und produziert, für ein neues Amuse Bouche. Vorallem das Amuse Bouche hat mich sehr begeistert – eine vegetarische Auster. Wie macht man so etwas? Mit Alufolie haben wir uns ein negativ für die Austernform gebastelt. Aus blanchiertem Kopfsalat haben wir mit Eiweiss und etwas hauseigenem Salatgewürz unseren Kleber hergestellt. Nun wird transparentes Esspapier immer wieder mit dem Kopfsalatpüree bestrichen und mit Esspapier zusammengeklebt. Insgesamt braucht es sieben schichten und ist sehr arbeitsintensiv. Das Ganze wird dann über Nacht getrocknet. Nachdem ich eine fertige Auster probieren durfte war ich mir auch ganz sicher, dass sich dieser Aufwand mehr als gelohnt hat! Serviert wird sie mit gedünsteten Pilzen, einer Pilzemulsion und einer Vinaigrette. Wie jeden Gang, den ich im Schloss probieren durfte – sehr stimmig und auf den Punkt abgeschmeckt. Am 16.03.2020 wurde leider vom Bund verkündet, dass die Schweiz in den Lockdown gehen wird und aufgrund der Lage musste ich nach Hause fahren.

Corona…

Für alle war klar, dass man während Corona nicht reisen kann und dass dies noch eine Weile anhalten wird. Nicolà, welcher für uns Uccelins immer die Ansprechperson war hat mich auch während Corona mehrere Male kontaktiert und aufgrund der speziellen Situation das Programm komplett neu organisiert. An dieser Stelle herzlichen Dank! Spezielles Augenmerk wurde auch darauf gelegt, dass ich trotz der Pandemie mein Wunschprogramm absolvieren kann und nicht einfach in der Schweiz bleiben werde. Im Nachhinein bin ich sehr froh darüber, da ich so viele Erlebnisse verpasst hätte.

Schokoladen Grundkurs bei Felchlin

Gegen Ende der Coronazeit wurden wir Uccelins eingeladen, bei der Firma Felchlin in Ibach SZ einen Kurs rund um Schokolade zu belegen. Da ich auch eine Confiseurausbildung habe, ist mir dieses Thema ja nicht ganz fremd. Ich war in meiner Lehrzeit mit der Confiserie Sprüngli bereits einmal bei Felchlin, deswegen wollte ich aber unbedingt mit. Wer die Leute da schon einmal kennengelernt hat weiss, dass man da jedes Mal wieder mit noch mehr Know-How nach Hause geht. Der zweitägige Kurs hat sich gegliedert in eine Vorstellung der Firma, Grundsätze beim Einkauf und die damit korrelierenden Werte, die die Firma vertritt sowie ein Sensorikseminar bei dem wir schon ein bisschen eine Vorahnung gekriegt haben, was uns geschmacklich erwartet.

Tatsächlich hat mir das Sensorikseminar sehr geholfen die einzelnen Geschmäcker der verschiedenen Couverturen besser analysieren und auseinanderhalten zu können. Am Nachmittag des ersten Tages ging es um den Hauptrohstoff der Schokolade, die Bohne. Wie es beim Wein die Traube ist, ist es bei der Schokolade die Kakaobohne. Hier gibt es drei Sorten, zwischen denen unterschieden wird:

- Criollo, wird als die edelste der drei Sorten betitelt
- Forastero, sehr kräftig und intensiv
- Trinitario, eine Kreuzung der Criollo und Forastero Bohne

Was mich persönlich sehr begeistert hat, ist die Zusammenarbeit mit den Kakaobauern. Die Firma Felchlin handelt mit Ihnen nach der Philosophie des FAIR DIRECT CACAO. Was soviel bedeutet, dass sie den Kakaobauern einen fairen Preis für ihr Produkt (rund etwa 30% mehr als der Durchschnitt) bezahlen. Zusätzlich unternehmen sie jährlich Reisen in die Anbaugebiete um auch sicherzustellen, dass die Natur nicht vernachlässigt wird, sowie dass es der Familie gut geht. In den meisten Ländern, wo Kakao angebaut wird, gibt es kaum, wenn überhaupt, so etwas wie eine Krankenversicherung. Somit können sie aber auch sicherstellen, dass die Qualität sowie die Verfügbarkeit gewährleistet sind.

Die Qualitätskontrolle beim Wareneingang hat mich ebenso beeindruckt. Die jahrelange Erfahrung der Mitarbeiter in Ibach macht sich da bezahlt. Nicht nur sensorisch, sondern auch im Labor werden die Bohnen genauestens geprüft. Da bei Felchlin der Prozess viel früher als bei anderen Herstellern beginnt, nämlich im Ursprungsland, können sie den Geschmack und das Fliessverhalten sowie den Bruch der Couverture noch genauer beeinflussen.

Neben den modernen Conchen («Reiben») betreibt die Firma Felchlin auch Längsreiber - Conchen, die über 100 Jahre alt sind.
Am zweiten Tag stand die Praxis im Vordergrund. Ralf Wellauer, verantwortlich für Schulung und die praktischen Applikationen der Produkte leitete unseren Workshop. Obwohl es in dem Kurs um Verfahren ging, die bei mir in der Lehre behandelt wurden, muss ich sagen, dass ich enorm viel profitieren konnte! Neben Hohlkörpern giessen, Schokolade temperieren und Füllungen herzustellen, haben wir uns auch mögliche Fehler im Zusammenhang mit Ganachen und Zuckern sowie auch den richtigen Kristallisationsprozess der Couverture angeschaut. Long Story Short – sehr viel Hintergrundwissen und Praxisnahe Techniken, die uns den Umgang mit Schokolade wesentlich erleichtern.

Bar am Wasser

Die Bar am Wasser im Herzen von Zürich war für mich schon seit der Eröffnung immer wieder ein Highlight, wenn es um Cocktails geht. Das Team rund um Dirk Hany kreiert die Cocktails auf der Karte mit viel Liebe zum Detail und verlässt sich dabei nicht nur auf die klassische Herstellungsweise. So bin ich am ersten Tag mit Flurin Kopp direkt runter in ihr Labor. Wir haben für die nächsten Tage alle Sirups und Spirits hergestellt. Zugegeben habe ich mich schon etwas wie in der Küche gefühlt, was mir den Einstieg in diese für mich komplett neue Welt aber sehr vereinfacht hat. In der Bar am Wasser werden neben allen klassischen Geräten auch Rotationsverdampfer, Ultraschall und Sous Vide Geräte verwendet. Der Kreativität sind somit fast keine Grenzen gesetzt, was sich auch in der Karte widerspiegelt.
Den Rest meiner Woche habe ich im Service verbracht, unter der Leitung von Vera Zimmermann. Das Team hat mir alles so schnell näher bringen können, dass ich am dritten Tag schon sehr viel alleine erledigen durfte. Meine fehlende Routine im Service und mit dem Kassensystem hat sich zwischendurch dann aber schon bemerkbar gemacht. Beispielsweise als ich im System einen Bon mit 12'500 CHF anstatt 12.50 CHF eingebucht hatte. Etwas hilflos stand ich vor der Kasse aber mir wurde dann sehr schnell geholfen und der Fehler rasch gefunden.

Die Erfahrung einmal bei den Gästen zu sein und sie zu bedienen hat mir gezeigt, wie schwierig es doch sein kann, wenn man schwierige Gäste hat und wie einfach es sein kann, wenn man sehr entspannte Gäste hat. Spannend war für mich auch, nachdem ich die Karte etwas besser verstanden hatte, dass viele der Gäste auf meine Empfehlungen eingegangen sind.

Die Karte in der Bar am Wasser ist immer einem Oberthema gewidmet. In meiner Zeit in der Bar war es die Weltreise. So wurden aus verschiedenen Ländern dort lokale Spirits oder Drink Klassiker zu einem einzigartigen Cocktail kreiert. Für mich das beste Beispiel war hier der «Pina no Lada», was übersetzt etwa soviel heisst wie Ananas ohne Milch. Zusammengestellt wurde der Drink mit Ananas, Rum und Kokosnuss. Das spezielle daran ist, dass er ganz klar serviert wird und trotzdem wie ein Pina Colada schmeckt – nur halt etwas besser als sonst. Sehr eindrücklich war für mich auch ein Drink, der sich «The Italian Job nennt». Im Rotationsverdampfer wurde Vodka mit Tomaten, Oliven und Basilikum unter Vakuum infusioniert. Dieser Basisvodka mit Geschmack wird dann ähnlich wie ein Vodka Martini serviert. Zusätzlich gibt es noch eine Schale mit Oliven und getrockneten Tomaten dazu.

Restaurant Stucki Tanja Grandits

Im Restaurant Stucki war ich bereits vor meiner Stage mit Uccelin zweimal zu Gast zum Essen. Umso mehr hat es mich interessiert, wie alles hinter den Kulissen abläuft. Ich wurde von André, selbst ehemaliger Uccelin, und dem ganzen Team herzlich in Empfang genommen. Marco, der Küchenchef kocht selbst den Saucier Posten. Während dem Service kümmert sich Tanja selbst um den Pass und hilft beim Anrichten.

Obwohl das Restaurant Stucki heisst, sagt man nie man geht ins Stucki essen. Wenn man ins Stucki geht, geht man zu Tanja essen. Ihre Küche ist absolut unverwechselbar. Die Gerichte werden immer nach Farben kreiert. Ein Teller wird immer Ton in Ton angerichtet. Ich fragte Tanja auch, ob es sie nicht ein wenig in der Kreativität limitierte? Sie antwortete mir darauf, dass man in dem man sich limitiert nur noch kreativer denkt und anfängt andere Wege zu gehen.

Da Tanja viele verschiedene Kräuter und Gewürze liebt, bezeichnet sie ihre Küche als Aromaküche. Diese wird in neun Gängen zelebriert. So hat es auch beim ersten betreten der Küche in jedem Raum angenehm nach anderen Gewürzen gerochen. Ich durfte in meiner Zeit im Stucki überall einen Einblick kriegen, war aber hauptsächlich auf dem Entremetier beschäftigt. Für mich ein reiner Glücksfall, dass da noch auf einen neuen Mitarbeiter gewartet wurde, so wurde ich direkt eingespannt und durfte sehr viel erleben und mitkochen. Ich war doch ein bisschen erstaunt, dass mir die jeweiligen Arbeitsschritte einfach erklärt wurden und ich danach meistens nach Gefühl das Produkt gekocht habe. Ich bin es mich gewohnt, fast ausschliesslich nach Rezept zu arbeiten. Nach einer kurzen Zeit habe ich aber verstanden, worum es bei Tanja wirklich geht. In ihrer Küche wird absolut mit dem Herzen gekocht. Die Lebensmittel sind ja auch nicht jeden Tag gleich. So wird versucht aus jedem Produkt das Maximum heraus zu kitzeln.

Während meiner Zeit im Stucki war das St. Moritz Gourmet Festival. Das heisst, dass Marco und Tanja während fast einer Woche nicht im Restaurant waren. Fabian, einer der zwei Sous – Chefs war auch noch krank. Wie sollte das funktionieren habe ich mich gefragt? An dieser Stelle merkt man, welches Vertrauen das Team von seinen Leadern kriegt. Wir haben die Woche davor alles mitproduziert für 200 Gäste extra, warum soll es denn diese Woche nicht funktionieren? So war es dann auch. Wir haben noch nicht einmal viel mehr gearbeitet und die Zeit verging wie im Flug.

Ein weiteres Highlight war für mich das Personalessen! So positiv überrascht war ich wohl noch nie, wie jeder Mitarbeiter sich da hineingehängt hat. Genau so ausgelassen war dann auch die Stimmung während der Pause und es kam mir vor wie eine riesige Familie. Vor dem Service wurde jeder nochmals gefragt, ob man noch etwas brauche, oder alles habe. Für mich schon fast ein bisschen ungewohnt locker ging es dann jeweils in den Service hinein. Es wurden Spässe gemacht, wenn es gepasst hat aber alles lief immer sehr professionell ab. Jeder wusste ganz genau was zu tun war und wann man auch Gas geben muss.

Tanja verlässt sich voll und ganz auf ihren Chef – Patissier Julien Duvernay und das zurecht. Er ist einer, bei dem jedes Dessert perfekt in das Menü passt. Besonders schön fand ich seine Friandises, die mit viel Aufwand und Liebe zum Detail gemacht.

Marco, der Küchenchef hat sich auch immer wieder Zeit genommen um mir mehr über spezifische Produkte zu erklären. Wie man qualitativ hochwertigen Kaviar erkennt, wie er optimal serviert wird und natürlich eine kleine Kostprobe. Nicht nur über Kaviar, sondern auch über Trüffel, Fisch und Meeresfrüchte durfte ich von Ihm sehr viel profitieren. Falls ich jemals wieder eine Frage habe, bezüglich dieser Produkte, weiss ich, wo ich anrufen muss.

Dass Tanja ausgezeichnet kocht, steht ja sowieso ausser Frage. Ich war aber am meisten von der Gesamtatmosphäre beeindruckt, wie sich jeder Mitarbeiter sichtlich wohl fühlt und immer gute Stimmung herrschte. So setzt sich auch jeder für den anderen ein und Probleme wurden sehr schnell bewältigt.

Weingut Donatsch

Als Koch hat man sehr oft mit Wein zu tun. Nur weiss ich selber meiner Meinung nach viel zu wenig darüber. Trotz all dem ist auch mir der Name Donatsch bereits vor meiner Stage ein Begriff. Das Weingut befindet sich in dem wunderschönen Bündner Ort Malans. Da ich leider in einer Zeit zu Besuch war wo keine Arbeiten in den Reben nötig waren, dauerte meine Stage folglich nur einen Tag. Martin Donatsch, der das Unternehmen in der fünften Generation leitet, empfing mich für einen mit Informationen gepackten Tag.

Er zeigte mir zuerst den Weinkeller. Im sehr schön renovierten Keller werden regelmässig Degustationen mit bis zu 20 Personen durchgeführt. Im selben Raum steht ein Glaskasten mit den wertvollsten Raritäten der persönlichen Sammlung.

Bereits 1897 erwarb Urgrossvater Peter Donatsch das Wirtshaus «Ochsen» mit dem dazugehörigen Weinbaubetrieb. Sein Vater Thomas Donatsch hat in der Schweiz so einiges revolutioniert. Er war der Erste, der in der Schweiz jemals einen Crémant nach der Champagnermethode kelterte. Ebenso war er der Erste, der Wein in der Schweiz nach der Burgundermethode im Barriquefass ausbaute. Martin seinerseits tritt in die grossen Fussstapfen seines Vaters und holt sich den Titel als «Pinot Noir – Weltmeister». Also bin ich definitiv am richtigen Ort gelandet, um meine Wissenslücke etwas aufzufüllen.

Produziert werden auf dem Weingut neben Weiss- und Rotwein auch Schaumwein, Süsswein und sogar Spirituosen. Der hauseigene Marc wird aus Pinot Noir Trester hergestellt und Jahrzehnte lang im Fass ausgebaut.

Ganz typisch für die Region ist auch der Completer, eine uralte Traubensorte aus der Bündner Herrschaft. Hierzu hat mir Martin auch eine Geschichte erzählt, dass der Completer fast ausgestorben ist. Früher war der Completer nicht so sehr beliebt wie heute, da die Säure die Traube sehr dominierte. So wurde aus den uralten Reben ein Stock ausgewählt. Dieser hob sich durch seine frühere Reife und seinen geringeren Säuregehalt von den anderen ab. Viele der heutigen Reben sollen von Ihm abstammen und es gibt in noch heute in Malans.

Ein vollgepackter Tag und ein absolut lohnenswerter Besuch!

John Baker Helvetiaplatz Zürich

Selbst schon oft gegessen, nie gesehen wie. Da ich in meiner Confiseurausbildung auch ein bisschen Brot gebacken habe, ist die Bäckerei nicht ein ganz unbekanntes Pflaster für mich. Nur machen Bäcker eine eigene Lehre und das wird seinen Grund haben. Bei John Baker habe ich selber schon einige Male etwas gekauft und mir hat es jedes Mal super geschmeckt. Ich war also super gespannt auf meine Woche.

Am ersten Tag starteten wir also um 02:00 Uhr und nach einer kurzen Führung durch den Betrieb fingen wir an, die ersten Brote abzudrehen. Hier wird definitiv nicht lange gefackelt, nach zehn Minuten war der Ofen schon voller Kastenbroten und die Gärkörbe auf dem ersten Wagen waren ebenfalls voll.

Lukas der Chef der Backstube am Helvetiaplatz hat mir auch ein wenig über die Geschichte von John Baker erzählt. Jens Jung, seinerseits Sohn eines Bäckers wollte nachdem das Bäckereihandwerk grösstenteils industrialisiert wurde, eine Bäckerei nach seinen Standards aufmachen. BIO Zutaten, ehrliches Handwerk und motivierte Mitarbeiter waren also ready für die «Sauerteigrevolution».

Die Sauerteigrevolution schmeckt man auch in der Backstube. Ich war überwältigt, als das erste Mal der Ofen aufging und die ganze Backstube mit dem Geruch von Sauerteigbrot erfüllt wurde.

Das Sortiment ist gross, aber nicht zu gross. So können alle Produkte jeden Tag frisch hergestellt werden und die Qualität überzeugt jedes Mal. Beim Mehl, welches verwendet wird, greift man auf spezielle für John Baker produzierte BIO Mehle zurück.

Am zweiten Tag habe ich gegen Ende der Schicht helfen dürfen, die speziellen Gipfeli abzudrehen. Da haben sich zwei ganz klare Favoriten herauskristallisiert:

Das Schinken – Käsegipfeli, welches etwas anders als üblich gemacht wurde. Es wird eine ganze Scheibe Schinken und eine Ganze Scheibe Käse eingedreht. Anders als man es sonst kennt mit einer Masse, welche zusätzlich noch mit Paniermehl

gemacht wird. Für mich ein absolutes Highlight!
Genauso lecker war für mich das Schoko – Caramelgipfeli mit Fleur de Sel. Bio Schokolade von Felchlin mit einer Stange aus Vanillecaramel.

Pure C Sergio Herman / Syrco Bakker

Als nächstes ging es für mich nach Holland in den kleinen Urlaubsort Cadzand - Bad. Cadzand - Bad liegt ganz im Westen von Holland direkt am Strand. Im Ganzen sind gleich drei Restaurants der Sergio Herman Group in Cadzand – Bad lokalisiert. Namentlich Blueness, AIRrepublic und das Pure C, wo ich vier Wochen meiner Zeit bei Uccelin verbringen durfte.

Ich kam am Morgen um zehn Uhr im Restaurant an. Stefan, der Sous – Chef empfing mich und nach einem kleinen Rundgang durfte ich direkt auf dem Garde – Manger mit einsteigen. Als erstes machten wir uns an die Pétanqules, so nannten sie im Restaurant die kleinen Jakobsmuscheln, welche oft nicht grösser als ein 5 Rappen Stück waren. Serviert wurden diese mit einer Vinaigrette aus Kafir Limetten, Dillblüten und gepickeltem Rettich. Mein Highlight auf dem North Sea Plateau, welches zum Apéro die Gäste auf den Abend einstimmte.

Syrco, der Küchenchef kombiniert das Beste aus der Region mit dem Besten aus seinem zweiten Herkunftsland Indonesien. So wird ein Nasi Goreng, welches als À la Carte Gericht bestellbar ist, mit Seafood aus der Region gepaart und ist somit ein absolutes Geschmackserlebnis.

Eine grosse Eigenheit im Pure C ist, dass alle Desserts und Friandises in der grossen Patisserie im Untergeschoss produziert werden. Dies habe ich in einem Restaurant dieser Klasse noch nicht gesehen. Im Pure C werden die Desserts oben dann vom Garde – Manger fertiggestellt.

Direkt neben dem Büro von Syrco ist die Produktion. In der Produktion wird hauptsächlich Seafood verarbeitet und täglich frisch gekocht und ausgelöst. Zusätzlich bereiten die Mitarbeiter der Produktion das Personalessen zu. Da am Mittag praktisch keine Zeit zum essen blieb versorgten sie uns gottseidank mit Sandwiches. 16:30 war es dann meist Zeit für das Abendessen. Dies haben nicht immer alle geschafft, da oft noch Gäste im Restaurant waren. Da das Team sehr gut funktioniert, hat man sich die kurze Pause dann geteilt.

Bereits in der ersten Woche erfuhr ich, dass ein Catering für Gault Millau anstand. In derselben Woche ist auch die Verleihung der Punkte für 2022. Was kann das wohl heissen? Wir produzierten in den folgenden Tagen alles für 200 Personen und so war es dann auch, Syrco wurde Koch des Jahres und erhielt seinen 18. Punkt. Die Woche darauf wurde die Karte geändert und anlässlich des neuen Ratings war das Restaurant natürlich auch jeden Tag ausgebucht.

Eines der neuen Gerichte fand ich ganz besonders gut, das Kaninchen. Es wurde mit Hummer, Foie Gras und verschiedenen Gemüsen serviert. Ein ausgelöster Kaninchenrücken wurde mit Petersilienpulver bestäubt und darin eine Farce aus Kaninchen mit Foie Gras eingepackt. Diese Rolle wurde dann in einer Crépine eingewickelt und dann in Folie eingerollt. Kurz pochiert und in Butter angebraten, bildet sie die Hauptkomponente des Tellers. Dazu gibt es ein Stück Hummer. Zugegeben ich fragte mich schon etwas wie man auf die Idee kommt, Kaninchen mit Hummer zu kombinieren. Da wir aber hier in Cadzand direkt am Meer sind und in den Dünen sehr viele Kaninchen herumrennen, erschien es mir dann doch logisch. Spätestens nach der Kostprobe ist dann auch der letzte Zweifel verflogen, denn der Teller war unfassbar lecker.

Im Pure C ist alles komplett durchorganisiert, wie es ja eigentlich auch zu erwarten ist, von solch einem Restaurant. Vor dem jeweiligen Service gab es jedes Mal ein Briefing, selbst wenn man es von der Zeit her kaum schaffte. Es erleichtert dem ganzen Team den Service und falls es Problematiken gab, wurden diese immer direkt angesprochen. Neue Gerichte oder Komponenten werden vorgestellt und jeder darf probieren. Für mich komplett neu war das System mit den Bons. Es gab nämlich keine. Im Pure C gibt es an jedem Arbeitsplatz einen Touchscreen, auf welchem man jede Bestellung sieht. Ebenso sind im System Allergien vermerkt und was mir am meisten geholfen hat war der Knopf: «not at the table». Den konnte der Service aus dem Gastraum drücken und der Tisch, welcher nicht komplett war, leuchtete rot auf. Als ich dann nach zwei Wochen den Service in der Patisserie alleine machen durfte, hat mir das sehr geholfen. Kaum einmal ist ein Servicemitarbeiter mit Tellern zurückgekommen.

Die langen Tage im Pure C haben mir sehr Spass gemacht. Ich habe auf jedem Posten einen Einblick bekommen und mich sehr gut mit den Leuten verstanden. Das vergleichsweise sehr kleine Team in der Küche stemmt jeden Tag einen unfassbaren Berg von Arbeit.

Oesterij in Yerseke

Etwa eine Autostunde entfernt von Cadzand – Bad liegt Yerseke. Das kleine Fischerdorf ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für ihren Hummer, ihre Muscheln und vor Allem für ihre Austern. Jean Dhooge der Chef der Oesterij empfing mich am ersten Tag sehr herzlich. Er zeigte mir den Betrieb und danach assen wir erst einmal die hausgemachte Hummersuppe. Die Oesterij gibt es bereits seit 1906 und Jean führt sie nun in der vierten Generation. Auf dem Areal direkt am Meer gibt es einen Shop, in welchem man logischerweise verschiedenste Austern kaufen kann. Neben Austern werden auch lebende Hummer und die hausgemachten Produkte verkauft. Direkt neben dem Shop befindet dich die «prouverij», was übersetzt so viel heisst wie Probiererei. Am einfachsten zu beschreiben ist es aber mit einem Restaurant. Ebenso gibt es direkt an der Meeresküste ein kleines Museum, wo sich Besucher über die Firma, die Geschichte und das Produkt informieren können. Ganz zentral ist das Austerbecken, wo die wild gefangenen Austern minimum einen Tag darin verbringen, bevor sie verpackt werden.

Am ersten Tag durfte ich mit Peter in die Produktionsküche. Wir kochten Hummer-, und Austernsuppe. Peter macht dies seit Jahren mit viel Liebe und ist ein passionierter Koch, der selbst auch in Sternerestaurants gearbeitet hat. Fast schon philosophisch erklärt er mir die nächsten Schritte und ich wurde in die Geheimnisse seiner Suppen eingeweiht. Zugegeben, sie sind auch sehr gut!

Die Hummersuppe wird mit Hummerfond gekocht, nicht aber etwa wie wir es kennen. Der Hummerfond in Yerseke ist eigentlich der Saft, der heraus kommt wenn man den Panzer des Hummers öffnet. Dazu muss man die Hummer natürlicherweise in einer grossen Kiste öffnen um den ganzen «Hummerfond» aufzufangen. Da im Restaurant so viele Hummer täglich gegessen werden, verfügen sie über einiges an Vorrat. Gekocht wird die Suppe dann mit etwas Tomate, Brandy, Kräutern, Paprika Hummerkarkassen und Wasser. Es wird sogar ein Teil gefiltertes Meerwasser verwendet.

Die Austernsuppe ihrerseits wird mit Kokosmilch, Curry, Austernwasser und etwas Rahm gekocht. Passend zur jeweiligen Suppe wird natürlich die passende Einlage mitverkauft – Hummer- und Austernfleisch.

Am zweiten Tag durfte ich einen Einblick ins Restaurant kriegen. An einem schönen Sommertag werden hier gut und gerne einmal 500 – 600 Personen bewirtet. Tönt nach sehr viel doch die Leute stehen selbst da noch Schlange. Mein absoluter Favorit ist der «Plat de Fruits de Mer».

Einer der spannendsten Tage war für mich der Tag auf dem Boot. Wir trafen uns früh um sechs um hinauszufahren in die Oesterschelde. So wird das Delta genannt, mit dem reinsten Meerwasser der Welt. Nach etwa einer halben Stunde Fahrt erreichten wir eine der vierzehn Parzellen, die zur Oesterij gehören. Mit Körben werden die Austern vom Grund des Meeres gefischt. Nach den ersten Sekunden ist mir aufgefallen, dass wir enorm viele Dachziegel aus dem Meer fischten. Mir wurde erklärt, dass die Austern sich da besonders wohlfühlen und das so gewollt sei. Wichtig zu sagen ist auch, dass das Meer da wo wir fischten nicht tief ist. Maximum acht Meter. Es ging also Schlag auf Schlag und ich musste Gas geben beim Sortieren. Zwischendurch verirrte sich wieder Mal ein Krebs oder eine kleine Seezunge in unsere Netze. Diese Tiere wurden unumgänglich wieder ins Meer zurückbefördert. Sogar im reinsten Meerwasser der Welt findet man kuriose Sachen. An diesem Tag war es eine Skibindung. Trotz allen Dachziegeln und Skibindungen konnten wir trotzdem über 1200 kg Austern an diesem Tag fischen.

Am nächsten Tag durfte ich helfen beim Hummer sortieren und habe den grössten Hummer meines Lebens gesehen. Die ganz grossen Hummer verkaufen sie in Holland übrigens günstiger als die perfekten Portionenhummer, da die Nachfrage einfach nicht so hoch ist.

Einen Tag durfte ich auch in der «World of Oysters» verbringen. Eine Kooperation von Austernzüchtern. Hier werden alle gefischten Austern sortiert und verpackt. Auch wenn man sich schon denken kann, dass der Prozess bis zur auslieferungsbereiten Kiste gefüllt mit Austern arbeitsintensiv ist. In Realität ist es noch intensiver. So wird jede Auster etwa siebenmal in die Hand genommen, bevor sie in der Kiste landet.

Am letzten Tag meiner Stage wurde ich von Jean auch noch zum Mitarbeiterfest eingeladen, was meine Erfahrung in Yerseke zusätzlich noch abrundete.

Restaurant Quique Dacosta

Die letzte meiner Stages führte mich nach Spanien. Ich flog nach Alicante und musste dann mit dem Zug nach Dénia fahren. Eigentlich einfach, oder? Mit dem öffentlichen Verkehr brauchte ich für die Strecke von 110 km geschlagene sechs Stunden. Dies lag an einer Reihe unglücklicher Zufälle wie etwa, dass mein online gelöstes Busticket nicht gültig sei. Ich habe dann eine Stunde auf den Nächsten gewartet. Ich habe mich umso mehr gefreut, als ich angekommen bin. Am Morgen meines ersten Arbeitstages empfing mich die Küchenchefin Carolina sehr herzlich und zeigte mir den ganzen Betrieb. Danach durfte ich mich erst einmal in der Patisserie versuchen. Zugegeben war es etwas schwierig mit den anderen Leuten zu kommunizieren, da ich eigentlich kein Spanisch spreche. Die Chefs de Parties sprachen alle Englisch, was mir gottseidank mein Leben sehr erleichterte.

Im Gegensatz zu meinen vorherigen Stages wird im Restaurante Quique Dacosta sehr avantgardistisch gekocht. Es gab jeden Tag neues zu entdecken. Was zu der sonst sehr klassischen Aufteilung speziell zu bemerken ist, ist dass es einen Arroz (Reis) posten gibt. Sehr speziell war für mich, dass wir insgesamt 18 Stagiers waren. Noch nie habe ich in einer Küche mit so vielen helfenden Händen kochen dürfen.

Ich durfte in Dénia mit Produkten arbeiten, die ich vorher noch nie auf dem Teller gesehen habe. So zum Beispiel Seeanemone. In Spanien ist der Konsum aber doch ziemlich üblich. Wichtig beim Verzehr von Seeanemone ist, dass sie gekocht wird, ansonsten ist sie giftig. Das nächste Produkt was mich fasziniert hat, waren die «Medulas». Das Rückenmark eines Thunfischs ähnelt der Konsistenz eines leichten Gelées. Ich durfte die Medulas auch direkt selber auslösen. Die Medulas werden dann eine Nacht in hausgemachtem Kombucha eingelegt. Im Kombucha schwimmend erinnern mich die Medulas tatsächlich an eine Kombucha Mutter, was auch die Idee hinter dem Gericht ist.

Sehr viele Leute arbeiteten auch einen Stock höher in der Produktionsküche. Da werden den Posten die arbeitsintensivsten Arbeiten abgenommen. Ich habe mich schon ein wenig gewundert, was zwei Drucker in einer Küche machen. Bei näherem Betrachten geben sich die Drucker als Ausschneidemaschinen zu erkennen. Ausgeschnitten wurden damit Ornamente und Honigwaben aus Esspapier. Beides wurde mit Zuckersirup bestrichen und bei niedriger Temperatur gebacken.

Gegen Ende meiner Stage verstand ich auch während des Services die Anweisungen auf Spanisch, was eigentlich wirklich Lust auf mehr machte. Zum krönenden Abschluss wurde ich dann auch noch ins Restaurant zum Essen eingeladen. Ich war sehr überrascht von der «Fake

Abalone». Dies war mein absoluter Favorit des Menus, was ich zuvor nie gedacht hätte. Sous – Vide gegarte Kräuterseitlinge abgeflämmt und geräuchert sollen die Abalone in der Konsistenz imitieren. Aus der Seeanemone wurde mit viel Butter ein Espuma hergestellt und mit Spirulinapulver bestäubt. Serviert wurde das Gericht mit zweierlei Algen. Die Pilze alleine haben nicht sehr viel Geschmack. Wenn man sie aber mit dem Besteck (in diesem Fall eine Pinzette) durch das Espuma zieht harmoniert das Gericht perfekt und ist ein absolutes Erlebnis.

Schlusswort

Ich durfte eine einmalige Reise erleben. Habe kochtechnisch enorm viel lernen dürfen und nebst grossartigen Persönlichkeiten auch etwas von der Welt gesehen. Als ich mich bei Uccelin beworben habe stand ich an einem Punkt in meinem Leben und fragte mich, wo es mich als nächstes anspült. Ich war etwas unsicher und wusste nicht, was mit mir anzufangen.

Alle diese – ich nenne sie nicht gerne Chefs, sondern Leader, welche ich kennenlernen durfte haben etwas gemeinsam. Sie geben nicht auf und kämpfen für ihr Ziel an vorderster Front ihres Teams. Manchmal schon mit einer beängstigenden Leichtigkeit.

Viele Erkenntnisse habe ich auch gewonnen, alleine durch die sehr unterschiedlichen Betriebe und Arbeitsweisen.

Ein absolut positiver Nebeneffekt dieses sehr beliebten Programms ist die wachsende Community. Ich habe immer wieder andere Uccelins treffen dürfen und wir haben oft voneinander profitieren dürfen.

Ich möchte mich ganz herzlich bei Andreas und Sarah bedanken, welche uns das überhaupt ermöglichen. Ein absolut einzigartiges Programm, welches sich gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie auflehnt.

Vielen Dank auch an Nicolà und Anthea. Tag und Nacht immer erreichbar hat auf meiner Reise alles perfekt funktioniert ohne einen einzigen Zwischenfall.

Samuel Ambros Widmer

Stipendiat