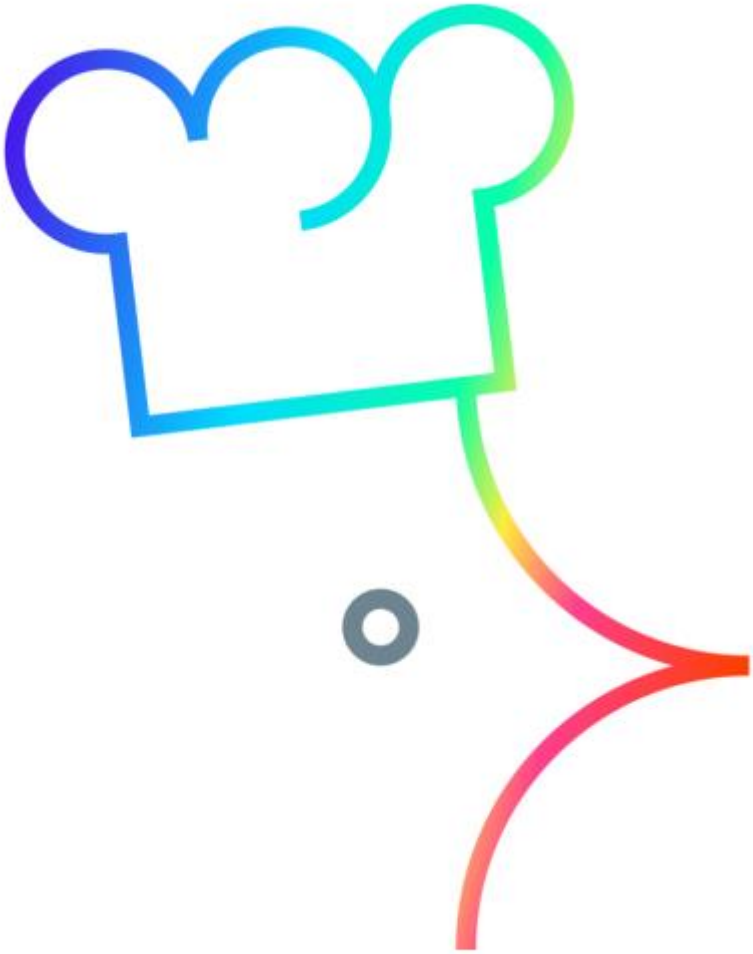
Abschlussbericht
Fundaziun Uccelin

Theresa Hermann



Inhalt

❖ Vorwort
❖ Felchlin, Ibach
❖ Bar am Wasser, Zürich
Dirk Hany
❖ Schloss Schauenstein, Fürstenau
Andreas Caminada
❖ Geranium, Kopenhagen
Rasmus Kofoed
❖ Felchlin, Black & Blaze
❖ John Baker, Zürich
❖ Restaurant Stucki, Basel
Tanja Grandits
❖ The Chocolate Line, Brugge
Dominique und Julius Persoone
❖ Core, London
Clare Smyth
❖ Sennerei Andeer
Martin Bienerth
❖ Schlussworte

Vorwort

Über die Fundaziun Uccelin habe ich das erste Mal über eine Instagram Story vom österreichischen Koch Hans Neuner, der Küchenchef im Restaurant Ocean an der Algarve in Portugal ist und auch schon Uccelins bei sich hatte, erfahren.

Nachdem ich mir die Instagram Seite und die Homepage ansah, war mir sofort klar, dass ich mich bei der nächsten Gelegenheit bewerben werde.

Im März 2020, kurz vor dem ersten Lockdown sendete ich meine Bewerbungsunterlagen in die Schweiz.

Im darauffolgenden Mai bekam ich die Zusage. Ich hatte wahnsinniges Glück, da in diesem Semester nur zwei einen Stipendiumsplatz bekamen. Umso mehr freute ich mich und konnte es wirklich sehr lange nicht glauben, bald ein Teil der Uccelin Familie zu sein.

Ein paar Wochen später wurde der 1.Dezember 2020 als mein fixes Startdatum beschlossen.

Da das auch der Start des zweiten Lockdowns war, wurde mein Programm spontan auf ungewisse Zeit verschoben.

Heute bin ich einfach nur froh und dankbar, dass alles so gekommen ist, da ich in dieser schwierigen Zeit sicher nicht so viel erleben hätte dürfen bzw. können, wie ich es in diesem Jahr hab.

Felchlin

8. und 9. November 2021

Im November 2021 war es dann endlich soweit. Ich durfte noch bevor ich im darauffolgenden April meinen Start hatte, beim Felchlin Kurs teilnehmen.

Am Sonntag vor dem ersten Kurstag machte ich mich auf den Weg nach Brunnen, wo sich unsere Unterkunft befand. Am nächsten Tag fuhr ich mit Max und Simeon, zwei weiteren Uccelins, die auch schon am Vorabend angereist sind, mit dem Bus nach Ibach. Die anderen Uccelins warteten bereits vor der Schokoladenmanufaktur auf uns. Gleich darauf empfang uns der stellvertretende Verkaufsleiter Erich Keller am Eingang und brachte uns in einen der oberen Stockwerke, wo wir den Vormittag mit Theorie und verschiedenen Verkostungen verbrachten. Nach dem Mittagessen hatten wir noch eine Führung durch die Produktion. Dafür wurden wir auch standesgemäß gekleidet. Am Abend wurden wir zu einem gemeinsamen Abendessen in ein italienisches Restaurant, das sich im gleichen Gebäude wie unsere Unterkunft befand, eingeladen.

Am nächsten Morgen machten wir uns nach dem Frühstück wieder auf dem Weg nach Ibach.

Nach einer Theoriestunde und einer kurzen Pause mit „Gipferli und Schoggi“, ging es mit der Praxis los. Wir begannen mit dem temperieren von Schokolade und gossen danach Osterhasen und Schokoladentafeln. Das Herstellen der perfekten Ganache durfte natürlich auch nicht fehlen.

Nach dem letzten gemeinsamen Gruppenfoto machten wir uns wieder auf den Heimweg und manche auch auf dem Weiterweg zur nächsten Stagestation.

Dieser zweitägige Kurs war unglaublich lehrreich, vor allem für mich als Patissier, die es liebt mit Schokolade zu arbeiten.

Ich kannte die Felchlin – Schokolade davor auch nur vom Hören. Was mich auch sehr fasziniert hat, ist dass sie den Saft der Kakaofrucht verwenden, unter anderem auch für eine Sorte Schokolade.

Schmeckt übrigens wie Litschisaft.

Auch die Kakaobohnenschalen werden nicht weggeworfen sondern daraus wird Papier hergestellt.

Solche Kurse sollten auch weiterhin für Uccelingruppen stattfinden. Mich hat es sehr gefreut schon bevor ich überhaupt offiziell gestartet hab, einige Uccelins kennenzulernen bzw. auch die Erfahrungsberichte, der schon absolvierten Stages anzuhören. Es hilft einem sehr viel weiter, vor allem wenn man so wie ich davor noch niemanden aus der Uccelin Familie gekannt habe.

Bar am Wasser

4. April – 9. April 2022

Nach einer erfolgreichen Wintersaison in Österreich fuhr ich am 3. April mit dem Nachtzug von Graz nach Zürich. Der ursprüngliche Plan wäre gewesen, wie alle anderen im Schloss in Fürstenau zu starten. Max ist in dieser Woche für den Service im Schloss gebraucht worden. Aus diesem Grund durfte ich sein Barstage übernehmen, welchen er aber am Ende seines Programmes noch nachholte.

Ein riesen Glück für mich, da die „Bar am Wasser“ nicht in meinem Programm stand.

Da ich im Zug nicht wirklich viel Schlaf bekommen hab, legte ich mich noch kurz im Hotelzimmer hin, bevor um 16 Uhr mein erster Arbeitstag startete. Angekommen in der Bar, wurde mir von Vanessa alles gezeigt.

Mir wurde das Kassasystem erklärt, ich bekam noch kurz Zeit mir die Bar- und Getränkekarte durchzulesen und dann ging es schon los. Da ich vor einigen Jahren schon im Service gearbeitet bzw. eine Hotelfachschule besucht habe, war das Tablett tragen kein großes Problem, dafür dauerte es seine Zeit, bis ich mit dem Kassasystem und den Rechnungen abschließen, zurechtkam.

Am ersten Tag durfte ich im LAP, wo quasi das Mice en Place für die einzelnen Cocktails gemacht wird, helfen. Sie haben sogar einen Rotationsverdampfer.

Dirk, der Chef der Bar erzählte mir auch wieso vieles hier so ist, wie es ist. Unter anderem wieso Gäste sobald sie am Tisch sitzen, mit den Getränkekarten auch ein Glas stilles Wasser hingestellt bekommen. Aus demselben Grund wie wenn man hungrig einkaufen geht. Man bestellt bzw. kauft unüberlegt ein. Wenn man die Bar betritt, sieht man sofort auf dem ersten Blick die vielen Cocktailshaker an der Wand. Es zeigt, dass es eine Cocktailbar ist und motiviert die Gäste einen Cocktail zu trinken. Bei dieser kreativen Cocktailkarte, die vom Team gemeinsam erstellt wurde, ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Dass die Bar sehr beliebt ist, sieht man an der Menschenmenge die täglich vor der Tür Schlange stehen.

Am Freitag hatte ich die Ehre bei einem Auswärtseinsatz dabei zu sein. Im „Hublot Store“, in der Zürcher Bahnhofstraße, wurden einige neue Uhren präsentiert. Die „Bar am Wasser“ ist auch ein Partner der Uhrenmarke und war deshalb auch für die Verpflegung zuständig. Ich schenkte Champagner aus und füllte laufend die Snacks nach. Es gab die „Bar am Wasser“ Nussmischung, Blätterteigstangen und Luxemburgerli.

Als der Store so langsam seine Türen schloss, räumten wir das Mitgebrachte wieder zurück in die Bar. Am nächsten Tag ging leider mein erstes Stage auch schon dem Ende zu.

Schloss Schauenstein

13. April – 24. April 2022

Am darauffolgenden Montag ging es für mich nach Fürstenau. Man kennt ja alles von Fotos, Videos und dann steht man plötzlich selbst hier. So ganz glauben konnte ich es noch immer nicht, dass das der offizielle Start meines Programmes ist. Julie, aus dem Service, zeigte mir dann mein Schlosszimmer, das sich oberhalb der Küche befand. Den kürzesten Arbeitsweg den ich je hatte. Am Mittwochmorgen bekam ich von Kilian eine Führung durch die ganze Schlossarea bevor es um 10 Uhr in die Küche ging. Bei diesem Küchenteam fühlte man sich gleich wie zuhause, weil der Großteil aus Österreich kam. An diesem Tag war auch Menüwechsel angesagt. Ich durfte die meiste Zeit der zwei Wochen in der Patisserie bei Steffi und Vanessa mitarbeiten. Meine erste Aufgabe war, Rhabarber zu schälen und zu schneiden, der dann zu verschiedenen Konsistenzen verarbeitet wurde.

Was bei einem Hauptdessert im Schloss Schauenstein nie fehlen darf, ist ein Soufflé. Ein Highlight, weil man das selten in einem Restaurant noch so bekommt. Kurz vor dem Abendservice zeigte mir Steffi noch den Garten und die Verstecke rund um das Schloss, wo man unter anderem Sauerkleeblüten fand, die fürs Dessert verwendet wurden.

An meinem zweiten Arbeitstag hatte ich das Erstgespräch mit Sarah und Anthea wo mir alles genauestens erklärt wurde. So langsam fing ich an zu begreifen, dass ich das Programm gestartet habe.

Da auch gerade Bärlauchzeit war, durfte ich das Testkitchenteam Jonas & Sebastian beim Bärlauch und Bärlauchknospen pflücken begleiten.

Neben dem Schloss befindet sich eine kleine Kaffeerösterei. Wenn es überall nach Kaffee riecht, weiß man, jetzt wird wieder geröstet.

Die Zeit in der kleinsten Stadt der Welt verging wie im Flug.

Geranium

27. April bis 22. Mai 2022

In Kopenhagen im Hotel eingecheckt, machte ich ausfindig, wo sich das Restaurant „Geranium“ genau befindet. Am nächsten Morgen ging es zum Stadion des FC Kopenhagen, in dem sich das Restaurant befindet. Nachdem ich mich umgezogen hatte, fuhr ich mit in den 9. Stock. Ich bekam von der Sous Chefin Bettina eine Führung durch das ganze Stockwerk. Ich war einfach nur sprachlos und überwältigt von der sowas von mehr als sauberen Küche, von der Location, von der Aussicht usw.

Wenn man in der Hauptküche steht sieht man in das Stadion und vom Restaurant genau auf einen Park und dahinter die Skyline von Kopenhagen.

Nach der Führung wurde ich zu Caro, auch eine Sous Chefin, auf den Posten geschickt. Sie war mit ihrem Posten für den Großteil der warmen Gerichte zuständig. Aus diesem Grund durfte ich vom ersten bis zum letzten Service in der Küche, die sich im Restaurant befand beim Schicken helfen. Die erste Woche arbeitete ich mit einem anderen Uccelin Vahe zusammen.

Das Restaurant war von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Der Dienstag wurde zum Produzieren genutzt. Wir Stagiers waren zuständig, während bzw. kurz bevor ein warmer Gang angerichtet wurde nochmals den Zustand der Blumen und Kräuter, die bereits perfekt portioniert und gezupft wurden zu kontrollieren und leicht mit Wasser zu besprühen. Auch das Finalisieren von den verschiedenen Sticks die als Side Dish dazu serviert wurden und das Vorbereiten der jeweiligen Unterteller auf den Tabletts gehört zu unseren Aufgaben. Wenn wir gebraucht wurden, halfen wir auch beim Anrichten von Gerichten. Es herrscht hier eine unglaubliche Organisation. Jeder Teller gleicht dem anderen und geht perfekt zum Gast. Nach den ersten zwei Wochen in der Hauptküche wechselte ich in die Patisserie. Da das Restaurant vor ein paar Monaten auf vegetarisch (mit Fisch) umgestellt hat, wurde mit Fischgelantine gearbeitet. Die Patisserie ist komplett separiert, sodass man von der Küche fast nichts mitbekommt.

Es gibt seit kurzem auch ein zweites Restaurant, das meistens von Gruppen gebucht wird. Das Restaurant wurde nach Rasmus Kofoed Mutter Angelika benannt, die Vegetarierin ist.

Hier werden die gleichen Gerichte wie im Hauptrestaurant geschickt.

Das Restaurant wird auch für das tägliche gemeinsame Frühstück um halb 9 und für das Mitarbeiternachmittagsessen genutzt.

Felchlin, Black & Blaze

23. Mai und 24. Mai 2022

Kaum richtig ringewöhnt ging es schon wieder in die Schweiz, genauer gesagt wieder nach Brunnen. Um auch die neuen Uccelins kennenzulernen nahm ich ein zweites Mal am Felchlin Kurs teil.

Alles hat man sich vom letzten November sowieso nicht merken können. Aus gesundheitlichen Gründen des Praxiskursleiters konnte der zweite Tag leider nicht stattfinden. Stattessen ging es zur Kaffeerösterei „Black & Blaze“. Da wir viel zu früh in Brunnen starteten machten wir noch einen Stop in Zürich, wo natürlich ein Besuch im „Rank“ wo Michaela Frank (Uccelin 2019) Küchenchefin ist, nicht fehlen durfte.

Nach einem sehr lehrreichen Nachmittag in der Welt des Kaffees, machten sich alle wieder auf den Weg zu ihren aktuellen Stageplätzen.

John Baker

25. Mai – 29. Mai 2022

Für mich ging es wieder zurück nach Zürich. Früh aufstehen war dann vier Tage lang angesagt. Dienstbeginn 2 Uhr morgens. Da ich diese Zeit überhaupt nicht gewohnt war, war das frühe schlafen gehen am Vorabend ein wenig das Problem aber das legte sich auch nach dem zweiten Tag.

Um ungefähr halb zwei ging es zum Helvetiaplatz, wo sich eine der Bäckereien von John Baker befindet.

An meinem ersten Tag waren wir zu dritt für die erste Schicht eingeteilt. Wir starteten mit dem Formen der Teige, die schon am Vortag gemacht wurden. Sobald der erste Wagen voll war, ging es für die Teige auch schon in den Ofen.

Während so langsam auch die Mitarbeiter vom Verkauf eintrafen, bereiteten wir noch die ganzen Bestellungen für die Auslieferung vor. Am Ende der Schicht wurden noch die ganzen Plunderteiggebäcke wie unter anderem Croissants und Pain au chocolate für den nächsten Tag gemacht, die dann kühl gestellt wurden. Ein Teil der Croissants wurde Natur und der andere Teil wurde in Lauge getunkt und gebacken

Nebenbei wurden die Brotteige für den nächsten Tag hergestellt.

So sah mein ungefährer täglicher Arbeitsablauf aus.

Restaurant Stucki

30. Mai - 26. Juni 2022

Weiter ging es nach Basel. In das Restaurant von Tanja Grandits, die auch im Stiftungsrat von der Uccelin Stiftung ist. Ich traf sie im Jahre 2017 bereits bei einem Gourmetfestival in Portugal und war damals schon fasziniert von ihren Gerichten, von ihrer Art und wie sie dankbar von ihrem Team schwärmte.

Ich wurde wie alle Uccelins in die WG von den beiden Sous Chefs Fabian und André untergebracht. Fußweg waren es ungefähr 15 Minuten bis zum Restaurant. Die meiste Zeit durfte ich am Entremetier und am Gardemanger verbringen. Tanja Grandits hat einen einzigartigen Kochstil mit verschiedenen Aromen, Kräutern und Blumen. Ihre Gerichte sind monochrom angerichtet. Das heißt alle Komponenten auf dem Teller haben die gleiche Farbe. Das zieht sich vom Amouse, das sie ohne Ausnahme immer persönlich zu den Gästen bringt, bis hin zu den Petit Fours.

Auch die Frauen sind hier in der Küche sehr stark vertreten. Das extremst gute Arbeitsklima, mit einer immer gut gelaunten Chefin, fällt hier auch sofort auf. Das Wort „Schreien“ existiert hier nicht mal im Ansatz.

In meiner dritten Woche fand die ,,ART“ eine Kunstmesse in Basel statt. Aus diesem Grund hatten wir auch ein wenig mehr Gäste.

Es gibt im untersten Stockwerk auch einen schönen Shop. Es werden Produkte aus dem Haus wie z.B. Torten und von der Hausproduktion, die sich ca. 15 Minuten Autofahrt weit weg befindet verkauft. Die unter anderem das Brot bäckt. Auch Produkte von Produzenten aus der Region finden hier Platz.

The Chocolate Line

27. Juni - 8. Juli 2022

Am Flughafen in Basel angekommen, erfuhr ich, dass es heute keinen Flug mehr nach Brüssel gibt.

Es wurde schnell eine Alternative gefunden. Dafür musste ich aber zum Flughafen nach Zürich fahren. Zeitlich gab es überhaupt kein Problem. Ich hoffte nur, dass nichts mehr schief geht, da ich am nächsten Tag schon meinen ersten Arbeitstag in der Chocolatefactory von Dominique und Julius Persoone hatte.

Außer einer Stunde Flugverspätung lief alles zum Glück nach Plan.

Meine Unterkunft befand sich mitten in der Stadt Brugge und die Factory ein wenig außerhalb.

Die Persoones sind eines der bekanntesten Chocolatiers Belgiens und haben sich auch schon im deutschsprachigen Raum einen Namen gemacht. Sie produzieren auch Pralinen für bekannte Sternerestaurants, die sie dann als Petit Fours servieren.

In der Factory angekommen, wurde ich eingekleidet. Nach einer ausführlichen Führung durch das ganze Gebäude starteten wir mit der Arbeit. Sie haben sogar einen eigenen Fermentationsraum. Der Plan ist es, in Zukunft, von den typischen Tiefkühlpürees weg zukommen, stattdessen, die Früchte von den Bauern aus der Umgebung zu beziehen und zu fermentieren.

Sie besitzen auch eine Plantage in Mexiko, wo außer Kakao auch Zitrusfrüchte wie z.B. Kaffier-Limetten und verschiedene Gewürze geerntet werden können. All diese Produkte werden für die Pralinenganachen verwendet. Die Gewürze kann man auch im Shop kaufen.

Den Montag verbrachte der Großteil des Teams mit dem Füllen von Pralinen. Nebenbei wurden die Füllungen hergestellt.

Am Dienstag wurden alle Pralinen verschlossen und aus den Formen gelöst.

Mittwoch war Brushtag, wo alle Pralinenformen wieder mit ihrem jeweiligen Design mit Kakaobutter ausgesprüht wurden. Am Donnertag wurden alle Formen wieder mit Schokolade ausgegossen. Ein Großteil mit der Maschine und auch einen Teil händisch. Die ausgegossenen Formen wurden gestapelt und in Regale verstaut, für den darauffolgenden Montag bzw. Fülltag. Am Freitag war reiner Putztag, außer es waren noch Kleinigkeiten fertig zu machen. Normalerweise arbeiteten wir jeden Tag bis ungefähr 16 Uhr. Freitags nur bis 13 Uhr.

Das Wochenende nutzte ich um den Shops in Brugge und in Antwerpen einen Besuch abzustatten.

Ein Tag in Zeebrugge am Meer, das nur zwei Zugstationen von Brugge entfernt war, durfte natürlich auch nicht fehlen.

Es heißt zwar „Chocolatefactory“ aber es steckt trotzdem extrem viel Handwerk dahinter.

Wie z.B. die Schokoladenriegel Dominix- Twix , Fabbylicicous- Mars und Julius- Snickers, die nach den Familienmitgliedern benannt wurden, werden noch komplett händisch hergestellt.

Die zwei Wochen im Schokoladenparadies vergingen viel zu schnell. Hätte am liebsten gleich noch einen Monat angehängt.

Core by Clare Smyth

13. Juli – 7. August 2022

Dann ging es zu meinem letzten Restaurantstage nach London.

Auf das Restaurant ,,Core“ war ich ganz besonders gespannt, vor allem weil ich auch die erste Uccelin war, die dort ein Praktikum absolvieren durfte. Voller Aufregung machte ich mich von meiner Unterkunft auf den Weg zum Restaurant nach Notting Hill. Nach einem kurzen Gespräch mit dem Küchenchef Jonny Bone wurde mir von einem der Sous Chefs alles gezeigt. Da an diesem Tag ein Auswärtsevent stattfand und das Restaurant geschlossen blieb, war nur ein kleiner Teil des Küchenteams anwesend. So wurde dieser Tag zum Produzieren genutzt. Am Nachmittag wurde ich von der Chefin Clare Smyth sehr nett begrüßt.

Am zweiten Tag wurde ich zu meiner großen Freude gleich für die Patisserie eingeteilt, wo ich auch zwei Wochen verbringen durfte. Es gab zwei fixe Menüs und eine zusätzliche a la carte Karte. Gleich wurde mir auch klar, dass London anders ist. Das Gäste für 22 Uhr noch einen Tisch reservieren und auch noch das ganze Menü essen, ist hier komplett normal.

In meiner ersten Woche fand auch das „World´s 50 Best“ Event in London statt. Welch großer Zufall, dass ich genau in dieser Woche hier sein durfte. Sonntags ist normal geschlossen aber für diesen Anlass hatten wir zu Mittag für 50 Personen, großteils Sterneköche mit Begleitungen geöffnet.

Die Köche kamen nach dem Menü alle in die Küche, machten ein Gruppenfoto mit uns und bedankten sich. So viele Sterne auf einmal in einem Restaurant, wird man selten wieder sehen.

Wir bekamen auch alle ein Eintrittsband für die After Show Party, die nach der Verleihung bzw. am nächsten Tag stattfand. So machte ich mich am nächsten Tag auf den Weg zu dieser Party. Gleich am Eingang erfuhr ich, dass das Restaurant Geranium ,,World Best Restaurant“ wurde. Die Freude war riesengroß, vor allem wenn man die Leute kennt und mit Ihnen auch einen Monat in diesem genialen Restaurant zusammenarbeiten durfte.

Da am nächsten Tag wieder Arbeiten angesagt war, ging ich schon etwas früher wieder nach Hause.

Trotzdem traf ich ein paar bekannte Gesichter.

Meine dritte Woche durfte ich am Gardemanger helfen. Kräuter und Blumen für die kompletten Gerichte vorzubereiten und zu portionieren stand hier täglich als erstes auf dem Programm. Auch alle knusprigen Komponenten wie z.B. die Kartoffel-Essig Chips für das bekannte Kartoffel-Kaviargericht gehörten zu den Aufgaben. Der Gardemanger hatte bei jedem Gericht etwas beizutragen, außer bei den süßen Gängen.

In diesem Restaurant sieht man besonders stark wie gut alle Posten während des Services zusammenspielen müssen, weil es sonst unmöglich wäre, auf so einem hohen Niveau diese Gästeanzahl zu schicken, mit einer nicht so kleinen Auswahl an Gerichten. Die letzte Woche durfte ich die meiste Zeit mit der Sous Chefin Christina zusammenarbeiten, wo ich dann auch sehr viel am Pass beim Anrichten helfen durfte. Am vorletzten Abend wurde ich auf ein ganzes Menü im Restaurant eingeladen. Eine unglaubliche Erfahrung alles in der Sicht der Gäste zu sehen.

Das war der perfekte Abschluss einer unvergesslichen Zeit in diesem Restaurant.

Was mir hier auch gleich am Anfang aufgefallen ist, dass sie Stagiers die Chance geben wirklich jeden Posten zu sehen und auch sehr auf die Arbeitszeiten schauen.

Ob man nachdem man heimgeschickt wurde, heimgeht oder nicht, ist aber jedem selbst überlassen.

Sennerei Andeer

7. August bis 12. August 2022

Von der Großstadt nach Andeer. Da es wieder eine Flugverspätung gab, kam ich um ca. 21 Uhr in Andeer an und wurde sehr nett von den Chefleuten Maria und Floh empfangen.

Nachdem ich mein Zimmer bezogen habe, flog ich wirklich nur mehr ins Bett. Am nächsten Morgen starteten wir um halb 7.

Meine erste Aufgabe war Milch in Flaschen abzufüllen, die im Laden verkauft wurden.

Auch die fast tägliche Käseherstellung gehörte zum Ablauf dazu.

Da ich noch nie in einer Sennerei war, fand ich es besonders spannend die ganzen Herstellungsschritte zu sehen.

Da sie im Sommer um einiges weniger Milch bekommen als im Winter, war die Produktion auch ein wenig eingeschränkter.

Ich durfte auch öfters mit Floh bei den Auslieferungen mitfahren. Da die Routen auch zweimal ein wenig länger waren, lernte ich den Kanton Graubünden um einiges besser kennen, da Floh mir auch zu jedem Fleck etwas erzählen konnte.

Eine komplett neue Erfahrung und ein perfektes Abschlusstage für mein Programm.

Schlussworte

Eine unglaublich lehrreiche, schöne und unvergessliche Reise quer durch Europa geht zu Ende.

Das ist die kleine Zusammenfassung meiner Eindrücke der letzten Monate.

Ich hatte mir viel erwartet aber meine Erwartungen wurden mehr als nur übertroffen. Ich hatte mir mein perfektes Programm zusammengestellt, das ich genau gleich nochmals so wählen würde.

In den letzten 4 ½ Monaten durfte ich sehr viele neue tolle Menschen aus den verschiedensten Ländern kennenlernen. Hoffe, dass ich mit so vielen wie möglich auch in Kontakt bleiben werde.

Ich kann es kaum in Worte fassen wie dankbar ich für diese Erfahrung bin.

Es war sicher auch nicht immer einfach, wurde auch oft vor Herausforderungen gestellt und musste auch oft sehr spontan sein, aber das machte es gerade aus. Ich konnte nicht nur sehr viel Berufliches dazulernen, sondern für mein ganzes Leben.

Ein großes Dankeschön an Andreas und Sarah Caminada für die Gründung dieser Stiftung. Ihr ermöglicht vielen jungen Gastronomen eine Chance, in die Welt der Sternegastronomie einzutauchen. In Betrieben zu arbeiten die für viele oft unerreichbar schienen.

Danke auch an Nikola und Anthea für die einwandfreie Organisation.

Egal was war, man konnte sich zu jeder Uhrzeit an jedem Wochentag bei euch melden und es wurde für jedes Problem sofort eine Lösung gefunden.

Danke für alles!

Theresa Hermann