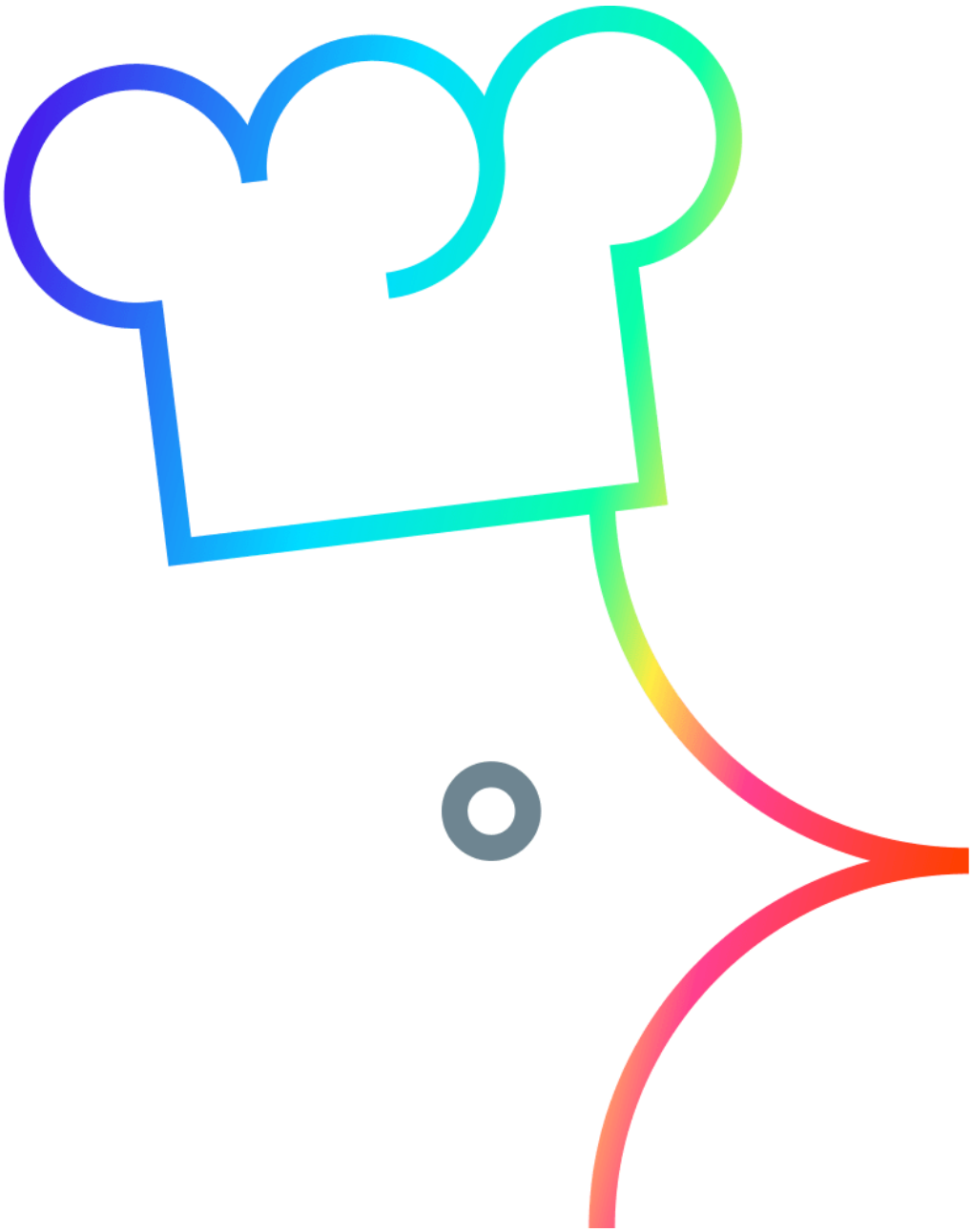
Fundaziun Uccelin

Abschlussbericht

Tina Maissen



Inhalt

Vorwort.....

Felchlin.....

Weingut.....

Schloss Schauenstein.....

Landhaus Bacher.....

Osteria Francescana.....

Wiesner Mysterion.....

Wolf-Dieter Storl.....

Nycha Kombucha.....

Sennerei Andeer.....

Schlusswort.....

Vorwort

Nach 1 ½ wundervollen Jahren im Casa Caminada sah ich meine Arbeit getan und sehnte mich nach einer neuen Herausforderung. Nicht unbedingt in der Küche, sondern was die Küche alles umfasst.

Als Andreas mir anbot bei der Stiftung Uccelin mitzumachen war ich sehr überrascht, denn das war genau die Herausforderung, die ich mir ersehnte. Es ist nicht selbstverständlich bei der Stiftung mitzumachen, ohne sich davor zu bewerben. In diesem Sinne ein herzliches Dankeschön an Andreas und Sarah Caminada für diese aussergewöhnliche Chance. Ich hoffe, ich werde mich eines Tages dafür revanchieren können.

Felchlin

Die Uccelins besuchten gemeinsam die Felchlin Fabrik in Ibach, Schwyz.

Wir lernten uns alle bei einem gemeinsamen Abendessen kennen und war erstaunt, wie klein die Welt doch ist. Am nächsten Tag ging es dann los und wir wurden herzlich von Herrn Keller empfangen. Er zeigte uns die ganze Fabrik und es gab eine kurze Schulung über die Philosophie vom Unternehmen. Am zweiten Tag temperierten wir Schokolade und durften unsere eigenen Tafeln und Pralinen machen. Ich bin sehr begeistert von Felchlin und die Schokolade ist auch zum Empfehlen. Ich war erstaunt, wie wenig ich doch über Schokolade weiss. Geschweige wie viele Qualitätsunterschiede es gibt. Schokolade ist ein sehr interessantes und umfangreiches Thema und wir haben in diesen 2 Tagen sehr viel gelernt. Dafür bedanke ich mich bei Herrn Keller und dem ganzen Felchlin Team.

Wein

Weingut Markus Ruch

Mein nächster Stopp war in Hallau im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch. Es war sehr spannend bei ihm und er nahm sich den ganzen Tag Zeit für mich, um mir alles zu zeigen. Er zeigte mir seine Reben und nebendran sahen wir auch Reben mit gelbem Gras, welche chemisch gespritzt werden. Was meiner Meinung nach unakzeptabel ist. Aber so hatte ich einen perfekten Vergleich wie gesunde Reben aussehen und solche die behandelt werden. Er hat eine genaue Vorstellung von seinen Weinen und seiner Philosophie. Die Reben ohne Chemie wachsen zu lassen und für einen gesunden Boden zu sorgen. Denn an was viele nicht denken, auch der nächsten Generation wird geholfen, wenn man die giftigen Stoffe weglässt. Wir verstanden uns super und ich bin begeistert. Ein kleines Weingut, aber sehr zu empfehlen. Besten Dank an Markus, es war definitiv einen Besuch wert und ich wünsche ihm nur das Beste für seine Zukunft.

Weingut Davaz

Dann ging es für mich weiter nach Fläsch zum Weingut Davaz. Nach einer Führung durfte ich auch schon mit anpacken und die Flaschen mit Wachs versiegeln (falls die Flaschen nicht so schön wie gewohnt versiegelt sind...dann war ich das 😊). Am Nachmittag ging es in die Rebberge, wo mir ein amüsanter Lernender seine Arbeit in den Reben zeigte. Er erklärte mir welche Triebe bleiben dürfen und welche nicht (ich hatte ja keine Ahnung) Aber zum Glück fuhr ich hinter ihm, um seine Fehler auszubessern. :D Danach gab es noch eine Weinverköstigung. Vielen lieben Dank, durfte ich mitarbeiten und den wundervollen Tag bei euch.

Weingut Donatsch

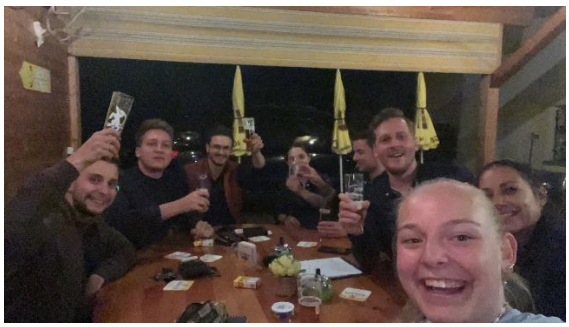
Meine letzte Station der Weingüter war beim Weingut Donatsch in Malans. Einer der bekanntesten Weingüter der Bündner Herrschaft. Nach einer Führung ging es auch schon mit Martin Donatsch in den Weinkeller und wir füllten die Fässer mit Wein auf. Nach einem leckeren Mittagessen gab es eine aussergewöhnliche Weinverköstigung mit Sommelier Christoph, einer der interessantesten Sommeliers, welche ich kennenlernen durfte. Es ist nicht selbstverständlich die besten Weine zu verköstigen darunter den Pinot Noir Privée. Nicht ohne Grund ist das Weingut so bekannt. Ein herzliches Dankeschön ans ganze Team.

Was habe ich gelernt? Ich bin doch auch ein Weinfreund, doch ist mir bewusst geworden, dass ich eigentlich sehr wenig über Wein weiss. Angefangen in den Reben, welche Arbeiten übers ganze Jahr erfolgen bis der Wein in den Keller oder in die Flasche kommt. Und wie viele Unterschiede es zwischen den einzelnen Weingütern gibt. Daher war es für mich auch sehr interessant 3 verschiedene Weingüter zu besuchen. Manche haben riesige Flächen an Weinreben und manche weniger. So hat jeder seine eigene Philosophie. Martin sagte mir etwas Gutes, wenn er auf Menge produzieren müsste, dann würde er direkt aufhören. Denn das ist nicht seine Philosophie, welche er verfolgt. Dieser Satz hat mich sehr berührt, denn auch ich habe die Möglichkeit durch dieses Projekt meinen eigenen Weg als Köchin zu finden. Ich denke gerade den Beruf, den wir wählen, sollte uns zu 100 Prozent erfüllen, denn viel zu viele Stunden verbringen wir damit zu arbeiten und wenn es nicht das richtige ist, machen wir uns selbst krank und unglücklich.

Schloss Schauenstein

Mein nächster Halt 2 Wochen im Schloss Schauenstein. Obwohl ich die Menschen und das Gelände schon kannte war ich trotzdem nervös. Aber ich bin eigentlich immer nervös, wenn ich irgendwo neu anfange. Nach einem herzlichen Willkommen und wiedersehen starteten wir auch schon durch. In meinen 2 Wochen habe ich viel gesehen und gelernt. Also Fisch habe ich bis ins kleinste Detail geübt. 😊 Doch die meiste Zeit arbeitete ich bei Simon dem Sous Chef auf dem Entremetier, bei dem ich sehr viel Wissen mitnehmen durfte.

Wunderbare Menschen und Freunde arbeiten im Schloss Schauenstein unter der Leitung von Küchenchef Marcel Skibba. Bei der Musik muss man zum Glück keine Angst haben auf einmal Schlager hören zu müssen. Denn da wird die Musik auf das Niveau angepasst. Let´s Rock. Freitags ist das so genannte Bergfest und alle Mitarbeiter, welche Lust haben, treffen sich im bekannten Muikstübli um das Team noch enger zusammenzubringen. Was für eine tolle Tradition das geworden ist. 😊



Ich durfte in diesen 2 Wochen noch 1 Tag in die Bäckerei und mit Martial um halb 3 in der früh den Tag zu beginnen. Nach einem Kaffè war auch ich wach und wir starteten durch. Auch Brot ist ein Thema, bei dem man sich auskennen muss, um gute Qualität zu erhalten. Es war ein sehr lehrreicher Tag in der Bäckerei und ich ziehe den Hut von allen Bäckern. Gerne wäre ich noch ins vegetarische Restaurant Oz gegangen. Hat aber aus welchem Grund auch immer nicht funktioniert. Ich wusste, dass ich nur 2 Wochen da bin und meine Reise weiter geht aber, dass es so schwierig wird, auf Wiedersehen zu sagen, auf das war ich nicht vorbereitet. Denn aus Arbeitskollegen werden Freunde und aus Freunden wird Familie.

Vielen lieben Dank an Marcel und and das ganze Team. Es waren 2 wunderbare Wochen.

Landhaus Bacher

Für mich ging es dann in die schöne Wachau nach Mautern ins Landhaus Bacher. Ich habe ja schon viele Geschichten vom Landhaus Bacher gehört, da viele vom Schloss Schauenstein davor bei Thomas Dorfer gearbeitet haben. Simon fragte mich, was das Wichtigste ist beim Würstl kochen. Nicht kochen. Das musste ich mir merken, falls es einen Einführungstest gibt.

Nach knapp 9 Stunden Zugfahrt kam ich in Mautern an und meine Unterkunft erwartete mich schon. Kurze Info: 6 Stunden sitzend im Zug, kann einem schon mal der Arsch wehtun😉

Am nächsten Tag ging es für mich los und ich war natürlich wieder nervös, wie eh und je😊Thomas Dorfer erwartete mich schon und begrüsste mich herzlich und nahm mir zum Glück schon ein wenig meine Nervosität. Ich war die erste von der Uccelin Stiftung, welche ins Hause Bacher kam. Und diese Freude war auch zu spüren. Er erklärte mir, dass ich in diesen vier Wochen jeweils eine Woche auf einem Posten eingeteilt bin. Was mich natürlich sehr freute, denn so hatte ich den perfekten Einblick in alle Bereiche. Und es ist auch nicht selbstverständlich, dass auf Praktikanten so geschaut wird. So startete ich auch schon meine erste Woche am Gardemanger. Meine zweite Woche startete ich ohne grosses Messer am Entremetier...was nicht gerade von Vorteil ist, wenn man Zwiebeln schneiden muss😉

In der dritten Woche durfte ich in der Patisserie mithelfen und war begeistert. Ich habe sogar das Geheimrezept von dem Fruchtsalat bekommen. Was nicht jeder bekommt. 😉

In der Patisserie hat es mir fast am besten gefallen. Doch aus rechtlichen Gründen darf ich die Namen leider nicht nennen. Daher ein grosses Dankeschön an Chef Patissier Manfred Löschl. 😉

Manuel der Sous Chef vom Landhaus Bacher nahm mich noch mit auf den Kochcampus beim Weingut Ott, wo viele junge Köche ihr Können zeigen konnten. Eine super Veranstaltung, Danke.

Meine letzte Woche im Hause Bacher verbrachte ich am Saucier. Und am letzten Abend wurde ich noch zum Essen eingeladen. Was für ein schöner Abend. Vielen Dank.

Und so waren meine vier Wochen auch schon vorbei. Ich kann das Landhaus Bacher nur empfehlen, denn wundervolle Menschen arbeiten dort, dass Essen ist der Hammer und zu lernen gibt es auch eine Menge.

Kurz gesagt ich habe meine Zeit bei Thomas Dorfer sehr genossen. Und würde es gleich nochmal machen. Ein grosses Dankeschön an Thomas Dorfer und das ganze Team.

Was hat mir nicht so gut gefallen?

Die weibliche Küchenbrigade ist mit einer supertollen jungen Dame ein wenig unterbesetzt. Also meine Damen das Landhaus Bacher ist zu empfehlen. 😊

Osteria Francescana

Meine Reise ging weiter nach Modena in die berühmte Osteria Francescana von Massimo Bottura. Nach 2 Nervenzusammenbrüchen kam auch ich um 23.00Uhr in Modena an. Ich empfehle jedem Bargeld und Wlan für die Reise nach Modena. Und die Züge könnten von der Deutschen Bahn sein 😉

…naja auch ich habe es geschafft und war froh, hat alles wunderbar mit dem Zimmer funktioniert. Die Begrüssung war nicht zu vergleichen zum Landhaus Bacher. Als ich am Morgen ankam fragte man mich, ob ich Tina heisse und startete schon in der Testküche für 2 Tage. In der Testküche werden die ganzen Saucen und Fonds für das Restaurant produziert. An einem Tag kommen die ganzen Fische und die Austern. Happy Fisch Tag. Die Testküche läuft unter der Leitung von Choi, welchen ich sehr mochte. Seine Anweisungen waren knapp und bündig. Er kocht auch das Mitarbeiteressen, bei dem man sich wirklich nicht beklagen kann. Es gibt immer Salat und frische Früchte.

Knapp 20 Praktikanten aus aller Welt arbeiten momentan in der Osteria Francescana. Mehrheitlich aus Mexico. Ich sagte schon bevor ich Italienisch lerne, spreche ich Spanisch. Ich habe in dieser Zeit ganz wundervolle Menschen kennengelernt und dafür bin ich sehr dankbar.

Die Osteria hat auch eine eigene Bäckerei, welche jeden Tag frisches Brot und Grissini backt. Crissini ist eine Aufgabe für die Praktikanten. Dies hat mir richtig Spass gemacht. Die Hauptküche wird in folgende Posten aufgeteilt: Antipasti, Primi, Secondi, Pass und Dolci. Beim Posten Antipasti verbrachte ich drei Tage. Meine Hauptaufgabe lag darin den berühmten Teller ,,Grigio´´ anzurichten.

An einem Tag war ich eigentlich in Dolci eingeteilt. Doch wegen einem Krankenstand kam ich zu Secondi. Und es hat mir sehr gut gefallen, da lag meine Hauptaufgabe darin, die Rose zu machen. Was sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, da die Teller ja auch noch poliert werden müssen.

Da wird einem wieder klar wie künstlerisch Massimo Bottura‘s Küche ist. Ich bin begeistert von Massimo Bottura, denn er hat es geschafft, Essen und Kunst zu vereinen und jeder Teller hat seine eigene Geschichte. Aber was mich am Boden hält ist, dass der Geschmack immer noch das Wichtigste ist beim Essen. Und da wurde ich nicht zu 100 Prozent überzeugt. Aber wie gesagt, das ist nur meine Meinung.

Dann hiess es für mich lernen, wie man richtige Tortellini macht. Was ich eine super Idee finde, denn alle Praktikanten, welche in die Osteria Francescana kommen, dürfen lernen, wie man richtige Tortellini macht. Bei den meisten Praktikanten, welche 3 Monate in der Osteria Francescana arbeiten, geht der Tortellini Kurs ganze 2 Wochen. Da mein Praktikum nur 1 Monat ging waren es bei mir nur 3 Tage.

Ich war eigentlich sehr gerührt, dass ich aus einem kleinen Dorf namens Alvaschein, wo nicht einmal die Landkarte genau weiss wo das ist, bei einem der besten Köche der Welt arbeiten darf. Doch dieses Gefühl reichte nicht aus und ich musste mein Praktikum bei der Osteria Francescana früher beenden als gedacht.

Aber ich denke meine Katze hat es nicht sehr gestört, bin ich ein wenig früher nach Hause gekommen, als geplant. Herzlich bedanke ich mich bei dem ganzen Team der Osteria Francescana für die tolle Zeit.

Was hat mir nicht gefallen?

Ich verstehe, dass so eine aufwändige Küche so viele Handgriffe braucht und daher die Küche auf viele Praktikanten angewiesen ist. Aber es bringt auch so seine Probleme mit sich: Für mich war es natürlich eine gute Erfahrung in so einer Küche zu arbeiten, nichtsdestotrotz sehe ich mich in einer solchen Küche künftig nicht.

Wiesner Mysterium

Meine nächste und letzte Restaurantstation war im Wiesner Mysterium bei Stefan Wiesner in Bramboden.

Ich wurde sehr herzlich willkommen geheissen und Irene zeigte mir das ganze Hotel und mein Zimmer. Und schon ging es für mich los bei einem Feuerringkurs. Wir machten noch eine kleine Kräuterwanderung und dann hiess es: Was kann man alles auf einem Feuerring machen? Eigentlich alles, was man will. Doch als Stefan dann mit dem Eis kam und es auf dem Feuerring zur Rose abzog schaute ich schon nicht schlecht. Feuer ist wirklich sein Element. Wir haben Gemüse, Obst, Brot, Fisch, Fleisch, Würste und ein Eis auf dem Feuerring gemacht. Ein sehr spannender Kurs und natürlich ein tolles Erlebnis für jeden der gerne mit dem Feuer arbeitet.

Meine ersten 2 Wochen war ich bei Nico auf dem Gardemanger / in der Patisserie. Ich durfte auch mit ihm vor den Gästen mitanrichten. Ab und an durfte ich auch Silvia im Service unterstützen.

In der zweiten Woche gab es einen Wurstkurs und ich durfte mitmachen. Stefan sagte: „Sucht euch ein Thema aus und ich werde euch die Zutaten geben.“ Ich wählte mein Thema „Über der Waldgrenze.“ Meine Zutaten für die Würste waren also Latschenkiefer, Heidelbeeren, wilder Kümmel.

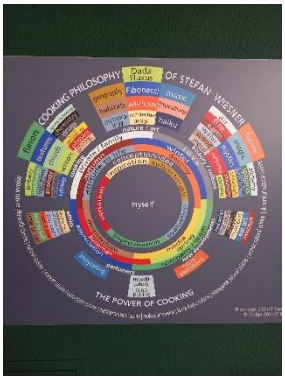
Das Frühstück für die Gäste wird ebenfalls auf dem Feuerring zubereitet. Stefan zeigte mir wie das geht und schon durfte ich selbst für die Gäste das Frühstück zubereiten. Ich empfehle es jedem, denn die Gäste dürfen gemütlich zusehen, wie ihr Frühstück zubereitet wird und mehrere kleine Gänge geniessen. Mit einer sensationellen Aussicht. Das muss man wirklich erlebt haben.

Stefan hat eine junge Border Collie-Dame namens Chavi welche die Gäste sehr gerne unterhält und noch lieber gestreichelt wird. Sie gehört ebenfalls zum Team.

In der letzten Woche durfte ich Frede auf dem Entremetier unterstützen. Er bäckt das Brot in einer Feuerring-Halbkugel (wäre ja langweilig im Ofen). Einmal ein Sauerteigbrot und einmal Aschenlaugenzöpfe. Das bedeutet man nimmt anstatt Natron einfach selbstgemachte Aschenlauge (sooo gut.) Frede zeigte mir wie es geht und schon durfte ich selbst das Brot machen. Naja, hat sicher noch Verbesserungspotenzial. Frede macht das Sauerteig-Brot 100 zu 90. Das heißt 100% Mehl und 90 % Wasser. Da ich aber merkte, wie er unterfordert war, habe ich 100 % Mehl und 100% Wasser gemacht. Zum Glück ist nur ein Frisbee dabei rausgekommen und die restlichen Brote super.

Viele kennen Stefan als einen Koch, der mit Holz und Steinen kocht. Aber dahinter steckt viel mehr als man denkt. Er erklärte mir an einem Tag seine Philosophie, welche er hat. Er hat diesen Kreis entworfen, das ist aber noch der kleine Kreis. Es gibt noch einen grösseren. Ich war sehr überrascht,

wie er eigentlich den ganzen Kochberuf komplett auseinandernahm und über alles nachdachte. Einfach unglaublich. Wie zum Beispiel, dass Produkte welches das gleiche Molekül haben, man immer miteinander kombinieren kann. Wie das bekannteste Beispiel Erdbeere und Basilikum. Und dann die Modifikatoren: Modifikatoren dienen dazu, einen bestimmten Geschmack oder Geruch zu verstärken und/oder zu ergänzen. Sie wirken veredelnd und harmonisierend.



Ich habe Stefan als einen sehr herzlichen und gutmütigen Menschen kennengelernt und bereue keine Sekunde meine Stage im Wiesner Mysterium gemacht zu haben. Ich würde Stefan Wiesner jedem Uccelin empfehlen, welcher sehr interessiert ist an der Natur.

Ich bedanke mich ganz herzlich beim ganzen Team und werde die Zeit so schnell nicht wieder vergessen. Ich habe mich extrem wohl und willkommen gefühlt. Danke für diese unglaubliche Zeit.

Wolf-Dieter Storl

Mein nächster Halt Wolf - Dieter Storl im Allgäu.

Am Montag war meine Anreise in Isny im Allgäu. Ich traf mich mit Peggy von Storlmedia. Wir gingen den Helenenhof von Serena Engel und Jared Rust anschauen. Sie bauen viel Gemüse, einige Kräuter und Getreide an. Und das Ganze ist kostenlos für die Menschen. Die einzige Bedingung, welche sie haben, ist nicht auf die jungen Setzlinge zu stehen und man darf auch selbst ernten gehen. Als ich das hörte traute ich meinen Ohren nicht. Sie bauen das Gemüse an und dann ist das kostenlos für jeden Menschen verfügbar (natürlich muss man sich das leisten können). Ich sagte zu Serena, dass es ein sehr hohes Denken ist. Denn jeder Mensch hat das Recht auf gesundes Gemüse und es ist eigentlich nicht ganz recht, dass die Bioprodukte teurer sind, als die ungesunden gespritzten von Weit hergebrachten Gemüsesorten. Man muss nicht einmal weit weg, denn auch in der Schweiz, Deutschland und Österreich wird mit Chemikalien behandelt...und gross mit regional geworben.

Gemüse ist eben nicht gleich Gemüse... daher von mir den grössten Respekt an Serena und Jared.

Den nächsten Tag durfte ich Wolf-Dieter und seine Frau Christine besuchen. Wir sammelten Blüten für Tees und Salben. Dann gingen wir noch mit den Hunden spazieren. Wir hatten ein paar sehr gute Gespräche. Über Gott und die Welt 😊 Am Mittwoch durfte ich den Artemisia Kräutergarten besuchen.

Um 8 Uhr in der Früh gab es eine kleine Besprechung was für den ganzen Tag so ansteht.

Sarah nahm mich mit zu den Schafen. Dann hiess es Blumen pflücken. Um 13.00 Uhr gab es ein gesundes Mittagessen: Randen Couscous mit Brennnesselsauce. Am Nachmittag haben wir vier Stunden lang Minze gezupft.

.

Der Tag bei Artemisia war sehr spannend, vielen Dank. 😊

Am Donnerstag durfte ich bei der Familie Storl dabei sein und bei den Dreharbeiten für ihr Kochbuch mithelfen. Wir haben drei Gerichte gekocht. Die Sellerieschnitzel mit Kresse – Zaziki, Sommer Gemüse Eintopf und die Holundersuppe mit Griesklösschen. Nach den Dreharbeiten probierten wir gemeinsam die Köstlichkeiten. Am Nachmittag zeigte mir Wolf-Dieter noch den Garten und erklärte mir die ganzen Pflanzen. Ich könnte ihm stundenlang zuhören. So ein Wissen und eine sehr angenehme Stimme. Am Abend trafen wir uns in Isny für ein gemeinsames Abschiedsessen. Peggy erzählte mir am Montag, dass sie eigentlich keine Praktikanten nehmen und sie eigentlich auch nicht genau wisse, wieso sie bei mir eine Ausnahme machen, da sie sehr viele Termine haben. Ich bin der Familie Storl extrem dankbar für diese Chance und für die Herzlichkeit, welche ich bekommen habe. Ich habe schon lange nicht mehr eine so warmherzige Familie kennengelernt. Ich hoffe, wir bleiben in Kontakt und ich wünsche der Familie nur das Beste.

Sennerei Andeer

Ich kannte Floh von der Sennerei Andeer noch von der Casa und habe ihn einmal gefragt, ob man bei ihnen auch Praktikums machen kann. Ein paar Wochen später erzählte ich ihm, ich komme eine Woche mit der Stiftung Uccelin zu ihm. Und nun war es so weit. 😉 Ich traf am Montag um halb 7 in der Sennerei ein und schon ging es los. Im Sommer hat die Sennerei nicht ganz so viel zu tun wie im Winter, da die Kühe auf der Alp sind. Doch in dieser Woche bekam ich wirklich alles zu sehen. Wir haben Käse, Joghurt, Rahm, Quark, Weichkäse und pasteurisierte Milch gemacht. Am Donnerstag habe ich mit Julia (im gleichen Dorf aufgewachsen wie ich) Joghurt abgefüllt. Uns ging der Gesprächsstoff nicht aus und ich habe mich sehr gefreut, sie nach langer Zeit wiederzusehen. Am Freitag verabschiedete ich mich ein wenig früher von der Sennerei und kochte für sie. Daniel der Lernende hatte an diesem Tag Geburtstag und es gab für ihn noch eine Torte.

Ich bin sehr dankbar durfte ich eine Woche in der Sennerei mitarbeiten, denn so hat man doch einen besseren Bezug zu den Produkten, welche wir in der Küche verwenden. Ich genoss die Zeit sehr und bedanke mich herzlich bei Floh und Maria für die tolle Erfahrung.

Nycha

Mein nächster und letzter halt war Nycha, welcher Kombucha herstellt. Eigentlich wäre ich eine Woche mit dabei gewesen, jedoch sind sie aufgrund eines Brandes in ihrer Produktion im Moment etwas eingeschränkt. Somit durfte ich am Donnerstag bei einem Workshop mit dabei sein. Donnerstag traf ich mich mit Patrick in Zürich. Er zeigte mir seinen Arbeitsplatz und erklärte mir sein Konzept und wie genau er Kombucha herstellt. Ich habe Patrick als einen sehr aufgestellten und lustigen Mann kennengelernt und finde es immer schön, wenn Menschen für seine Philosophie einstehen, auch wenn man ab und an sich dafür rechtfertigen muss. Am Abend durfte ich beim Kombucha Workshop mit dabei sein und wir haben unseren eigenen Kombucha Starter bekommen. Meine heisst übrigens Hildegard. Ich wünsche Hildegard ein gutes Wachstum.

Es war ein superspannender Workshop und ich bin Patrick sehr dankbar für den Tag und wünsche ihm für seine Zukunft nur das Allerbeste.

Abschlusswort

Was hat mir die Reise und Erfahrung gebracht? Ich habe mir absichtlich drei sehr unterschiedliche Restaurants ausgesucht. Wieso? In der Kochwelt muss man sich zurechtfinden, da es sehr viel verschiedene Richtungen gibt und mir das wahrscheinlich nicht ganz klar war. Vor meiner Reise wusste ich nicht genau welche Richtung ich einschlagen möchte. Ich hatte in diesen 5 Monaten genug Zeit, um darüber nachzudenken. Und mir ist eines sehr aufgefallen: Ich habe mehr Freude an Produkten, die ich selber gesammelt, angepflanzt habe oder von Grund auf weiss, wie sie hergestellt worden sind. Und ehrlichgesagt mag ich es nicht sehr, Produkte oder Gemüse von Grosshändlern zu bestellen, bei denen ich nicht weiss, wie sie aufgewachsen, transportiert oder chemisch behandelt worden sind.

Und gerade die Freude und die Wertschätzung ist meiner Meinung nach die Geheimzutat von jedem Gericht. Das ist wie wenn ein kleines Kind sich die Himbeeren selber pflücken darf. Sie schmecken viel besser als die Gekauften in einer Plastikverpackung. …und genau so geht es mir und nun weiss ich, welche Richtung ich einschlagen möchte. Zum Kochen gehört meiner Meinung nach mehr dazu als nur in der Küche zu stehen. Die Produkte beginnen im Garten und hören Nirgends auf. Und das macht den Beruf für mich so inspirierend.

Ich bin Andreas und Sarah dankbar, dass ich diese Erfahrung machen durfte. So eine Erfahrung bleibt ein Leben lang.

Ein grosses Dankeschön auch an Anthea, welche mich die letzten 5 Monate begleitet und alles wunderbar organisiert hat.