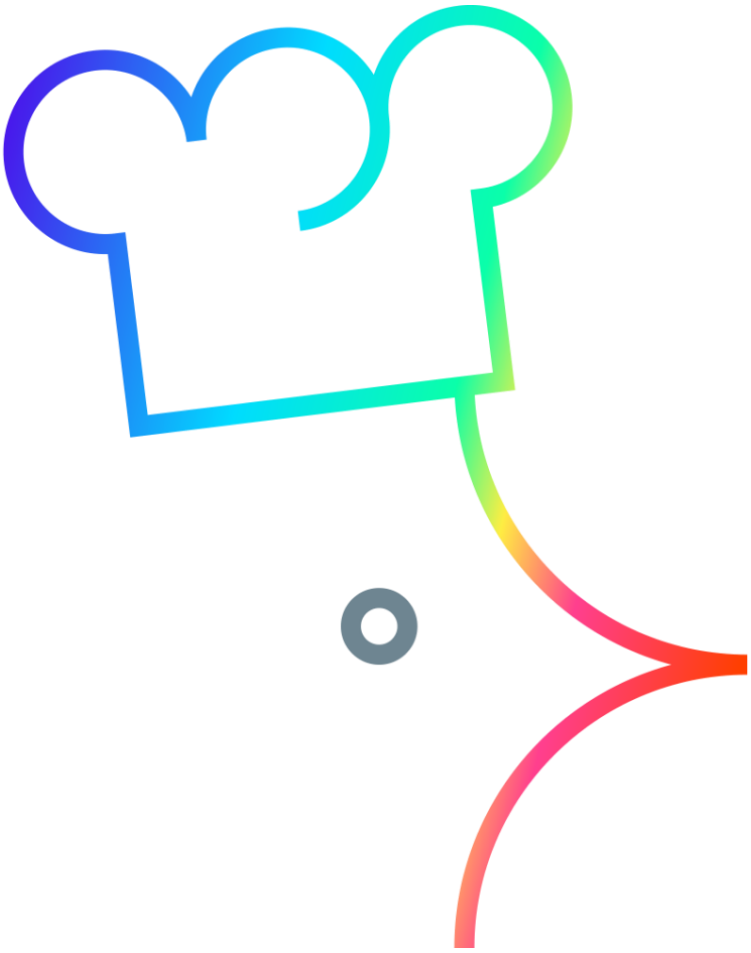
ERFAHRUNGSBERICHT FUNDAZIUN UCCELIN

ANGELA WEIBEL



INHALT

- Felchlin, Ibach SZ
- Schloss Schauenstein ***, Fürstenau GR
  Andreas Caminada
- Black&Blaze, Zürich ZH
- The Chocolate Line, Brügge, Belgien
  Dominique Persoone
- The Restaurant**, Zürich ZH
  Heiko Nieder
- Steirereck**, Wien, Österreich
  Heinz Reitbauer
- Geranium***, Kopenhagen, Dänemark
  Rasmus Kofoed
- Bar am Wasser, Zürich ZH
  Dirk Hany

08.11 und 09.11.2021
Felchlin, Ibach SZ

Mein Uccelin Programm startete nicht wie üblich in Fürstenau bei Andreas Caminada, sondern direkt mit der ersten Stage. Dementsprechend nervös war ich während der Anfahrt zur Felchlin in Ibach. Kaum auf dem Parkplatz angekommen verflog dies und ich freute mich umso mehr, die andern Uccelins kennenzulernen!
Die Stimmung wurde von Minute zu Minute lockerer und kurz darauf kam auch schon Erich aus der Schiebetür um uns zu begrüssen. Erich Keller arbeitet seit vielen Jahren für die Felchlin und hatte uns die zwei Tage stets begleitet. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde begann der Morgen mit einer Degustation. Uns wurde gezeigt, wie das Degustationsteam üblicherweise vorgeht, was zu beachten ist und wie ein bestimmtes Aromaprofil einer Schokolade entsteht.
Am Nachmittag stand die Kakaobohne im Mittelpunkt. Die Felchlin kennt viele ihrer Kakaobauern persönlich und unternimmt jährlich eine Reise zu einer dieser Plantagen. Mithilfe des direkten Austausches, fairen Löhnen, guten Arbeitsbedingungen und einem System, das unserer Krankenkasse ähnelt, versucht sie, möglichst nahe beim Anbau dabei zu sein und ein gutes Verhältnis mit den Kakaobauern aufzubauen– vor allen Dingen aber

zu pflegen. So kommt es nur sehr selten zu Qualitätsmangel bei den Kakaobohnen, was uns später noch genauer erklärt und veranschaulicht wurde.
Abgeschlossen wurde der Tag mit einem Rundgang durch die Produktionshallen. Nach den vorgeschriebenen Hygienemassnahmen sahen wir alle aus wie die Humpa Lumpas aus «Charlie und die Schokoladenfabrik» und es konnte los gehen.
Am zweiten Tag stand die Schokoladenverarbeitung im Mittelpunkt. Im Wechsel von Theorie und Praxis wurde gemeinsam Schokolade temperiert, verschiedene Hohlkörper gegossen und Ganaches hergestellt. Ich musste mir ein Schmunzeln verkneifen, als wir im November einen Osterhasen gegossen haben, doch nach dem Probieren der Schokolade muss ich sagen, ich verzeihe euch! 😉

17.11 bis 28.11.2021
Schloss Schauenstein, Fürstenau GR
Andreas Caminada

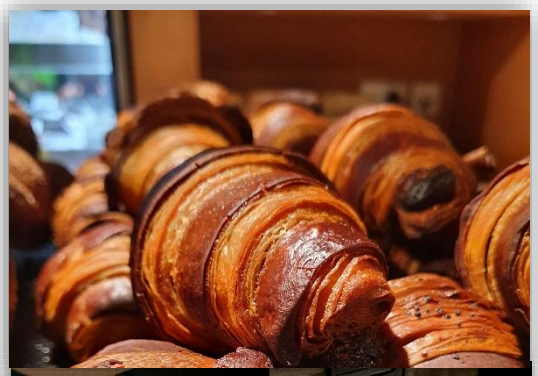
Nun also der offizielle Start meines Uccelin Programms, dem ich bereits seit vielen Monaten entgegengefiebert habe! Umso mehr hat mich die Nachricht gefreut, dass wir loslegen können.
Mein Koffer war gepackt, das Auto getankt und das Abenteuer konnte los gehen.
Mein erster Stopp war am Bahnhof in Chur, wo ich Lukas abgeholt habe. Auch er startete an diesem Tag sein Programm und somit waren wir von nun an «partner in crime». Die halbe Stunde, die wir zu früh ankamen, nutzten wir um unser neues

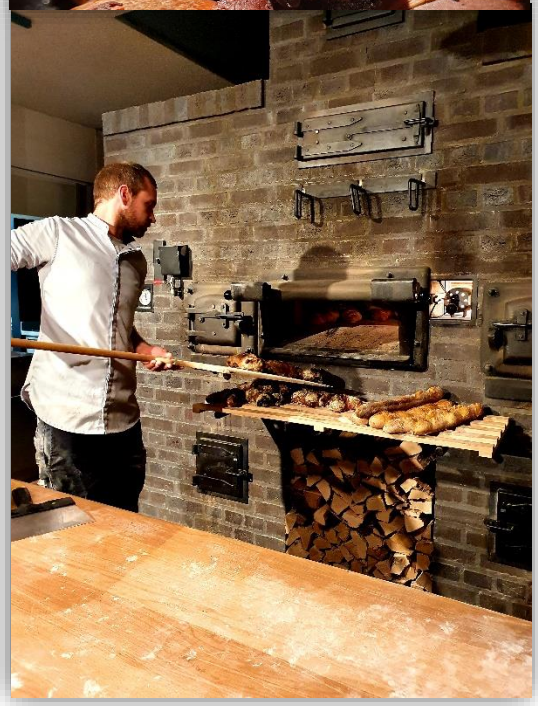
Zuhause für die nächsten zwei Wochen kennenzulernen und zudem unternahmen wir einen kurzen Spaziergang durch Fürstenau.
Anschliessend hatte uns Sarah herzlich in Empfang genommen, die letzten Dinge wurden besprochen und auf dem Weg zur Küche wuchs meine Nervosität erneut, die vorhin komplett verschwunden war.
Kaum zur Tür eingetreten kam Steffi, die zusammen mit Vanessa in der Patisserie arbeitet, auf mich zu und begrüsste mich. Wir haben uns bereits vor zwei Jahren währen ihres Uccelin Programms kennengelernt. Als ich erfahren habe, dass sie im Schloss sein wird, habe ich mich unheimlich auf das Wiedersehen gefreut!

Meine Nervosität verflog also wieder und ich war überwältigt von der Energie dieses unglaublich jungen Teams und der familiären Atmosphäre.
Die meiste Zeit verbrachte ich in der Patisserie, in der ich relativ schnell ziemlich selbstständig mitarbeiten durfte. Was ich auch ziemlich rasch gesagt bekommen habe: «Egal wo du hinläufst, ein lautes 'behind' kann nie schaden, besonders während des Mittags- und Abendservice.» Tatsächlich ist das wohl das Wort, welches ich in diesen zwei Wochen am häufigsten benutzt habe.
Die ersten Tage vergingen wie im Flug und erst eine Weile später, als ich mit einem Blech Brioche zur Casa Caminada ging um diese zu vakuumieren, wurde mir klar wo ich mich

überhaupt gerade befinde. Die bepflanzten Blumenbeete entlang den Hausmauern, die kleinen Holztüren, die Kuhglocken, die Umrisse des Schlosses in der Dämmerung und das entschleunigte Dorf besitzen einen ganz eigenen Charme, der unheimlich schön ist. So wurde dieser Gang zur Vakuumier Maschine ein ganz spezieller Moment für mich.

Das vegetarische Restaurant 'Oz' (auf Deutsch: heute), geführt von Timo Fritsche, überzeugt mit seinem eigenen Konzept. Durch den Chefs Table steht man in sehr nahem Kontakt mit den Gästen, was sehr spannende Gespräche und Begegnungen mit sich bringt. Im Mittelpunkt des Menus steht der eigene Schlossgarten, in dem unzählige verschiedene Gemüsesorten und Kräuter wachsen. Um auch im November noch ein rein vegetarisches Menu anbieten zu können, wird in Timos Küche viel fermentiert, eingemacht und getrocknet. Diese Prozesse finde ich unglaublich interessant und somit waren diese Einblicke eindeutig eines meiner Highlights in diesen zwei Wochen.





Gegen Ende der zweiten Woche hiess es für Lukas und mich früh schlafen gehen, da wir dem Bäcker Martial für einen Tag über die Schulter schauen durften. Der Arbeitstag begann um 02.00 Uhr mit dem Einheizen des Holzofens. Die meisten Teige werden bereits am Vortag hergestellt und somit starteten wir direkt mit dem Aufarbeiten, Gären und Backen. Während des ganzen Morgens gab Martial Holz nach und klopfte immer mal wieder auf die Temperaturanzeige des Ofens, dessen Nadel dann auf die aktuelle Temperatur sprang.
So fuhren wir fort mit jedem Teig. Das Brotregal wurde voller und voller und der Geruch des frisch gebackenen Brotes wurde toller und toller.
Somit neigte sich auch die zweite Woche dem Ende zu und ich packte meinen Koffer erneut, um meine nächste Stage in Zürich zu beginnen.

01.12 und 02.12.2021
Black&Blaze, Zürich

Auf diese Stage habe ich mich besonders gefreut, da ich eine grosse Kaffeeliebhaberin geworden bin - seit diesen zwei Tagen jedoch noch deutlich mehr als vorhin!
Begrüsst wurde ich von Roni, der mit seinem kleinen Team in Ebmatingen ZH für die Röstung des Kaffees verantwortlich ist. Und was macht man dann als erstes? Genau, Kaffee trinken! Während der Ofen schon vorheizt, erklärt mir Roni die Philosophie vom Filterkaffee. Das Ergebnis war ein Getränk, das mehr einem Tee ähnelte als einem Kaffee.

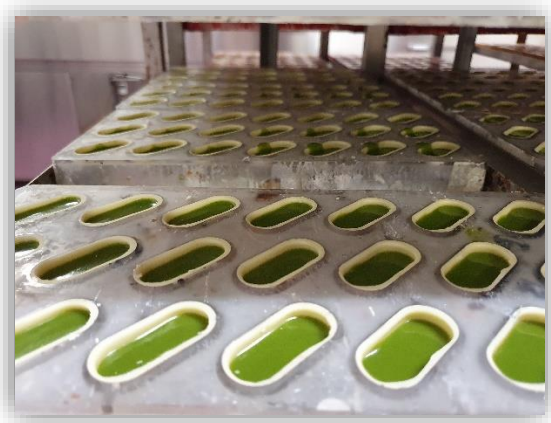
Während wir nun eine um die andere Charge rösteten, erklärte mir Roni alles, von der Herkunft der Kaffeebohne, bis zum genauen Ablauf was während dem Rösten mit der Bohne passiert. So habe ich ziemlich schnell gemerkt, dass Rösten nicht nur Ofen auf, grüne Bohnen rein, Ofen zu und tadaaaa perfekt gerösteter Kaffee ist, sondern dahinter enorm viele Handgriffe, Gespür und Sekunden entscheiden, wie das Ergebnis wird.
Am zweiten Tag ist Kaffee machen angesagt. Die Location dafür ist das SchmückToGo in Zürich. Der Kaffee wird aus dem Fenster als Take Away verkauft, im selben Gebäude befinden sich noch eine ebenso kleine

Velowerkstatt und ein noch kleineres Tattoo Studio. Auch hier arbeitet ein kleines Team von Baristas, die sich jeweils abwechseln.
An diesem Donnerstag war Natalie da. Die ersten paar Kaffees sass ich nur da und habe zugeschaut. Und ich muss sagen, es hat wahnsinnig Freude gemacht! Jeder Kunde wird mit einem fröhlichen, energievollen «Guete Morge!» begrüsst und nicht eine Person ist ohne ein Lächeln im Gesicht weitergegangen. Dabei haben wir über alles Mögliche geredet und dabei kurz vergessen, dass ich eigentlich wegen dem Kaffee da war. Fast alle vom Black&Blaze Team haben ein Arbeitspensum von 20-40%, was die Arbeitsatmosphäre wahnsinnig harmonisch und ausgeglichen macht. Man kann die Leidenschaft und die Begeisterung für den Kaffee förmlich spüren.
Am Vormittag durfte ich dann meine ersten Versuche starten, unter anderem auch in Latte Art. Ich habe bewusst kein Foto davon in diesen Bericht eingefügt… 😊
Das SchmückToGo ist jeweils bis 14.00 Uhr geöffnet, so haben wir noch gemeinsam die letzten Kaffees zubereitet und bald darauf die Abrechnung gemacht. Ich werde von nun an definitiv einen Stop einlegen, sobald ich wieder in der Nähe bin!

06.12 bis 17.12.2021
The Chocolate Line, Brügge, Belgien
Dominique Persoone

Meine erste Auslandsstage durfte ich bei 'The Chocolate Line' in Belgien absolvieren. Mein Flugzeug landete pünktlich um 14.05 Uhr in Brüssel, wo ich mir die nächste Zugverbindung nach Brügge heraussuchte. Gut drei Stunden später hatte ich in meiner Unterkunft eingecheckt und besorgte mir gleich noch ein

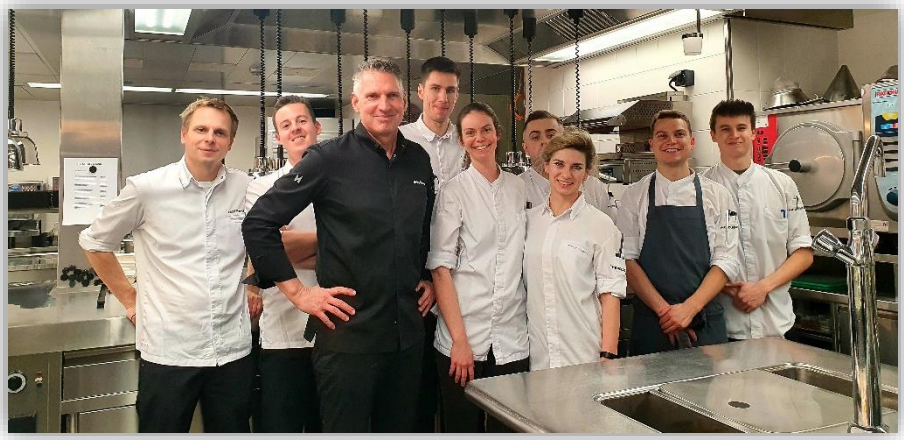
Mittagessen, welches ich am nächsten Tag zur Arbeit mitnehmen konnte.
Um die Gefahr zu mindern, mich direkt am ersten Morgen in einen falschen Bus zu setzen, beschloss ich zu Fuss zu gehen. In der Fabrik angekommen, wurde ich von Vlad in Empfang genommen. Bevor er mir das achtköpfige Produktionsteam vorstellte, wurde ich mit Arbeitskleidung eingedeckt. Ein kritischer Blick auf meine mitgebrachten Arbeitsschuhe verriet, dass diese noch ausgetauscht werden und Vlad kam mit einem neuen Paar zurück. Sein Kommentar, ich werde ihm später noch danken, habe ich erst einige Tage später verstanden. Genau genommen am Mittwoch, denn Mittwoch ist Airbrush Tag. Das Spraying Team bestand, inklusive mir, aus vier Leuten, die diverse Pralinenformen mit bis zu drei Schichten Kakaobutter besprühen. Fazit: Wir strahlten in allen möglichen Farben und dies von Kopf bis Fuss.



Doch nochmals zurück zum Anfang. Während der kurzen Einführung in die Fabrik wurde ich von jedem direkt mit meinem Namen angesprochen, worauf ich mich sehr willkommen fühlte!
Meine erste Arbeit für heute – und wie ich kurz darauf erfahren habe auch die letzte Arbeit – war, Pralinen zu füllen. Um dem unendlich grossen Andrang der Kunden nachzukommen, muss möglichst effizient gearbeitet werden. So ist jeder Tag für eine bestimmte Arbeit vorgesehen und dieser Rhythmus wiederholt sich wöchentlich, was bedeutet: Montag – Pralinen füllen; Dienstag – Pralinen mit Schokolade verschliessen und ausformen; Mittwoch – Pralinen airbrushen, kolorieren und ausformen; Donnerstag – Pralinen mit Schokolade ausgiessen; Freitag – Musikboxen aufdrehen und putzen.
Das Team wurde vor knapp einem Jahr fast komplett neu aufgebaut, weshalb mich die routinierte Zusammenarbeit und der Teamgeist umso mehr beeindruckt hatten.

Dominique Persoone war jeden Tag mit uns in der Produktion und packte überall an, wo es nötig war, genauso wie sein Sohn Julius. Die beiden zusammen ergänzen sich unglaublich gut und kommen auf die verrücktesten Ideen.
Die erste Woche hatte es durchgehend geregnet. «Welcome to Belgium!», waren die Bemerkungen meiner Arbeitskollegen. In der zweiten Woche war das Wetter deutlich besser und ich erkundete das kleine aber wunderschöne Städtchen – ein echtes Paradies für jeden Schokoladenliebhaber, denn es gibt über 60 Chocolatiers in Brügge.
Innerhalb der beiden Wochen konnte ich bei jedem Produktionsschritt mitanpacken und durfte die aussergewöhnlichsten Pralinen probieren, darunter zum Beispiel mit Füllungen aus frisch geschnittenem Gras oder Bauernspeck.

05.01 bis 29.01.2022
The Restaurant, Zürich
Heiko Nieder



Mit «The Restaurant» in Zürich begann meine erste einmonatige Stage. Ich wurde am Empfang des Dolder Grand willkommen geheissen und direkt in die Küche begleitet. Mittwoch und Samstag sind die grossen Produktionstage, an denen jeweils ein Abendservice geschickt wird. So stieg ich direkt in der Patisserie bei Mauro ein und bekam ein Rezept nach dem anderen. Bei jedem Posten befindet sich ein Kühlhaus, das auch nur für den einen Posten vorgesehen ist. Dies erleichtert die ganze Produktion und

Organisation sehr. Als wir gegen Ende des Abendservices noch auf den letzten Tisch warteten, erzählte mir Heiko Nieder von den Anfängen von «The Restaurant». Vom grossen Umbau der Küche bis zu seinem überschaubaren vierköpfigen Team. Zwei der Köche sind auch jetzt noch, 13 Jahre später, in seinem Team.
In der ersten sowie auch der zweiten Woche fehlten coronabedingt ständig zwei bis drei Köche, in der zweiten Woche traf es Mauro, mit dem ich bis dahin auf dem Posten war.
Um weitere Ansteckungen auszuschliessen, fuhren wir also zu acht zur nächsten Teststelle in Zürich Stadelhofen los, warteten auf das Ergebnis und begannen unseren Arbeitstag etwas verspätet, glücklicherweise aber alle mit einem negativen Testergebnis.
Ich bekam von Heiko Nieder und seinem Sous Chef Andy unglaublich viel Vertrauen geschenkt, so dass ich den Posten von nun an komplett übernehmen durfte. Zu Beginn deutlich überrumpelt gewann ich von Tag zu Tag mehr Routine und freute mich umso mehr, so enorm ins Team miteingebunden zu werden. So gehörten also Bestellungen und «Mise en Place Listen schreiben» zu meinen täglichen Aufgaben.
Die Tage vergingen wie im Flug. Jeder Tag war anders als der zuvor und die Kollegen waren unglaublich hilfsbereit. Wann immer es ein Problem gab, war Andy als erster zur Stelle. Gegen Ende des Monats kamen die Gourmet Festivals in St. Moritz 2022 immer näher und so begann jeder Posten mit den Vorbereitungen für die vier verschiedenen Menus. Die Stage endete mit intensiven Arbeitstagen, wobei sich ein Teil des Teams bereits einige Tage vorher verabschiedete, um in St. Moritz die letzten Vorbereitungen zu treffen.
Eines meiner Highlights erlebte ich gegen Ende der letzten Woche, als mich Heiko Nieder zum Abendessen im Restaurant eingeladen hatte. Ich wurde an einen Tisch am Fenster mit wunderschöner Sicht auf den Zürichsee geführt, der Chef hätte mir bereits ein Menu zusammengestellt. Ich genoss einen der besten Lachse, den ich wohl in meinem Leben gegessen hatte und einen Höhepunkt jagte den andern. An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank!

01.02 bis 26.02.2022
Restaurant Steirereck, Wien, Österreich
Heinz Reitbauer

Mit vollem Koffer und wenig Schlaf kam ich bereits am nächsten Morgen in Wien am Flughafen an. Wie vor jeder Reise habe ich mir einige Dinge notiert, die ich in Wien unbedingt machen möchte und beschloss, das erste gleich abzuhacken: Schnitzel essen! Natürlich mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren – nun bin ich angekommen.
Am nächsten Morgen führte mich mein Arbeitsweg durch den Stadtpark, der bei schönem Wetter sehr belebt und ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt ist. Im Steirereck angekommen, welches sich direkt im Park befindet, bekam ich vom Sous Chef Michael Bauböck eine Tour durch die Küche. Er erklärte mir, ich würde jede Woche den Posten wechseln um so einen Einblick in die gesamte Küche zu erhalten und die Philosophie des Restaurants kennenlernen könne.

Das Steirereck beschäftigt ca. 30 Köche, die meisten davon kommen aus verschiedenen Regionen in Österreich. Geschickt wird Frühstück, Mittag- und Abendessen, wobei mittags und abends jeweils zwei Service gleichzeitig stattfinden. Zum einen die Meierei, wo österreichische Klassiker in sehr guter Qualität serviert werden, zum andern das Steirereck. Zusammen gerechnet ergibt dies Kapazität für 160 Gäste und unglaublich viel Arbeit, was den Alltag für mich sehr spannend machte. Ich durfte überall mitanpacken und lernte so gleichzeitig die klassische wienerische Küche und die ein bisschen modernere, aber dennoch sehr bodenständige, Küche kennen.
Um die grosse Anzahl der Gäste unterzubringen liegt die Meierei einen Stock tiefer und das Steirereck ist in zwei Flügel aufgeteilt, wobei diese sehr verwinkelt gestaltet sind und eine ruhige Atmosphäre schaffen.

Woche für Woche wurden mir neue Arbeiten und Gerichte gezeigt. Besonders beeindruckt hat mich hierbei die Vielfalt der Produkte, denn die reichte von aussergewöhnlichen Zitrusfrüchten über Kreuzungen aus verschiedenen Gemüsearten bis hin zu uralten Sorten, die schon fast in Vergessenheit geraten sind.
Als gelernte Bäcker Konditorin war ich unglaublich gespannt auf den bekannten «Brot Andy», der nicht aus dem Steirereck wegzudenken wäre. Mit seinem mit 24 verschiedenen Brotsorten bestückten Wagen geht er von Tisch zu Tisch und erklärt leidenschaftlich, was er da genau anbietet. Einige Brote werden im Steirereck gebacken, wobei jedoch der grosse Teil von diversen Bäckereien in Wien eingekauft wird. Das Angebot ist unglaublich sorgfältig ausgesucht und wird regelmässig überarbeitet.
Die Zeit in der Zimmerstunde nutzte ich um die unzähligen Kaffeehäuser in Wien auszuprobieren, wobei ich mich, wenn ich müsste, unmöglich für eines entscheiden könnte. Diese Kultur werde ich auf jeden Fall vermissen!
Während meiner Zeit im Steirereck durfte ich einige der Klassiker wie der im Bienenwachs gegarte Saibling und die gefüllte Frittate mit Mispeln und Veilchen probieren. Nur schon dafür würde ich direkt nochmals nach Wien fliegen.
Alles in allem verflog der Monat wie im Fluge. Die humorvolle und offene Art des Teams schafft eine sehr angenehme lockere Stimmung, so dass ich mich schnell in das Team integrieren konnte. Was mich auch immer sehr freut: mein Wortschatz wurde um einige österreichische Wörter ergänzt, danke dafür! 😊

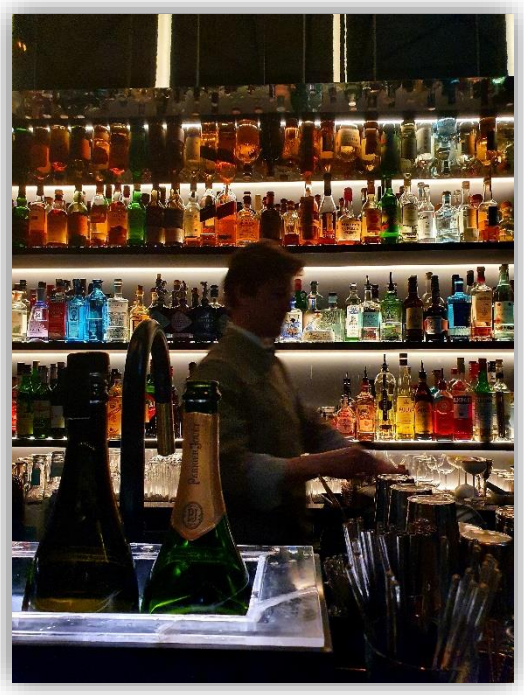
02.03 bis 26.02.2022
Restaurant Geranium, Kopenhagen, Dänemark
Rasmus Kofoed

Ganz kurzfristig habe ich erfahren, dass Max, den ich bereits bei der Felchlin Stage kennengelernt hatte, zur selben Zeit im Geranium sein wird wie ich. Wir trafen uns also am Montagmorgen am Flughafen in Wien um festzustellen, dass es mit unserem Flug nach Kopenhagen ein Problem gab.
Einige Stunden später als geplant kamen wir in Kopenhagen an und stellten ziemlich schnell fest, dass es ein teurer Monat sein wird. Einerseits wegen den hohen Preisen, anderseits weil wir bereits in den ersten 30 Minuten, in der wir durch Kopenhagen gingen, unzählige Restaurants und Pastry Shops entdeckten, die wir ausprobieren wollten.
Einen Tag später ging es für mich los. Im Geranium angekommen wurde ich von Ines in Empfang genommen und wir fuhren gemeinsam in den 8. Stock des Parken Fussballstadions, wo sich das Restaurant befindet. Die Location ist absolut einzigartig, denn auf der einen Seite sieht man direkt in das Stadium des FC København und auf der anderen Seite hat man Aussicht auf den riesigen Fælledparken mit der Skyline der Stadt im Hintergrund. Ich hatte Glück und konnte in der zweiten Woche ein Fussballspiel von der Küche aus beobachten, was alleine schon ein einzigartiges Erlebnis war.

Die Produktionsküche ist unglaublich clean und dezent ausgestattet, so dass es fast ein wenig an ein

Kunstmuseum erinnert. Die Posten sind in Section eins bis vier aufgeteilt, die Patisserie befindet sich um die Ecke. Das Restaurant ist jeweils von Mittwoch bis Samstag geöffnet, wobei der Dienstag für die Produktion genutzt wird.
In der Küche werden die verschiedensten Sprachen gesprochen – eigentlich alles ausser Dänisch. Nur drei Personen, darunter Rasmus Kofoed und Søren Ledet, sind von Dänemark. Der Rest kommt aus den verschiedensten Ländern. Darunter ein grosser Teil aus Italien und Frankreich, jedoch auch von Litauen, Portugal, der Schweiz, etc.
Direkt von den Betriebsferien kommend war das ganze Team unglaublich motiviert und freute sich riesig auf die kommenden Wochen. Während des Lockdowns fanden einige exklusive Events statt, doch dies war der erste Service seit vielen Monaten, dazu kam eine komplett neue Karte mit 20 neuen Gerichten und vier verschiedenen Weinbegleitungen.
Die einzelnen Gerichte sind sehr filigran und fein gestaltet, mit unglaublich viel Liebe zum Detail. Kreiert sind sie hauptsächlich von Assistant Head Chef Ronni und natürlich Rasmus Kofoed, dessen Natur eher zurückhaltend und gelassen ist.
Ich war in den ersten zwei Wochen in Section 1 eingeteilt, die letzten zwei Wochen in der Patisserie. Bei beiden Posten ist extrem viel Fingerspitzengefühl gefragt, allerdings sind die Ergebnisse Meisterwerke der Präzision.
Was mir am besten gefallen hat, war die Stimmung innerhalb des Teams. Der Zusammenhalt ist unglaublich gross, die Konzentration ist auf Knopfdruck da und trotzdem ist immer Zeit für einen kleinen Spass zwischendurch. Ganz kurz gesagt: Wir haben viel gearbeitet aber auch viel gelacht. Schlussendlich waren auch diese vier Wochen sehr schnell vergangen, weshalb ich am liebsten noch ein bis zwei Wochen angehängt hätte. Jedoch war meine nächste Stage schon geplant und der Flug für den nächsten Morgen gebucht.
Mange Tak (deutsch: vielen Dank)!

28.03 bis 01.04.2022
Bar am Wasser, Zürich
Dirk Hany



Last but definitely not least – Bar am Wasser in Zürich. Nun war Tapetenwechsel angesagt, gestern noch in der Küche in Kopenhagen und heute schon im Service in Zürich. Vor dieser Stage hatte ich mit Abstand am meisten Respekt, da sie überhaupt nicht in meiner Komfortzone stattfand.
Am Montagnachmittag ging es für mich mit einer kurzen Einführung von Bartender Omar los. Für jemanden, der schon einmal im Service gearbeitet hat, wäre es wahrscheinlich gar nicht so kompliziert, für mich als blutige Anfängerin waren es jedoch unglaublich viele neue Informationen. Was ich da noch nicht wusste war, dass ich bereits am nächsten Tag meine eigene Station mit vier Tischen bekommen würde, für die ich alleine zuständig war. Ich war zwiegespalten zwischen «Oh Gott seid ihr euch da sicher?» und fühlte mich gleichzeitig unglaublich geehrt für das Vertrauen, welches mir das ganze Team entgegenbrachte.

Doch nochmals zurück zum ersten Abend. Ich durfte mit Luca ins sogenannte Labor mitgehen, was eigentlich genau das ist, was man unter einem Labor erwarten würde. Hier werden alle Drinks kreiert, viele Ideen entstehen und viele davon werden auch wieder verworfen.

Ein- bis zweimal die Woche ist Mise en Place angesagt, wobei die Herstellungsverfahren denjenigen in einer Küche sehr ähneln.
Am Dienstag nahm sich Dirk Zeit mir zu erklären, was hinter der «Bar am Wasser» steckt. Für den Gast soll es nicht nur ein Barbesuch, sondern vielmehr ein Erlebnis sein – oder ein Theater mit den Bartendern als Hauptdarsteller. Die Musikauswahl, die Story hinter der

Menukarte, das Licht und die Inneneinrichtung – alles ist perfekt aufeinander abgestimmt, um dem Gast das bestmögliche Erlebnis zu geben.
Ab Donnerstag wurde die Warteschlage vor der Bar immer länger. Kaum wurde ein Tisch frei, wurde er innerhalb von Sekunden abgeräumt und für die neuen Gäste hergerichtet. Ich fühlte mich jeden Tag wohler mit meiner Station. Ich kann zwar nicht sagen, dass das Tablett tragen bei mir genauso elegant aussah wie bei meinen Kollegen, doch war eindeutig ein Unterschied zum Anfang der Woche zu sehen! 😊

Schlusswort

Wow - was für eine unbeschreibliche Zeit. Ich bin überwältigt, und unfassbar dankbar.

Ich habe versucht in diesem Bericht einen Eindruck zu vermitteln, was ich in 20 Wochen erlebt habe, doch hier steht nur ein Bruchteil von all dem. Die Eckdaten sprechen für sich: 20 Wochen, acht Betriebe, vier Länder, fünf Flüge und unzählige neue Gesichter. Ich war Schüler, Maler, Gärtner, Lehrmeister und manchmal auch ein kleiner Sklave.
Ich kann nicht sagen, dass alles immer perfekt lief. Man wird oft in kaltes Wasser geschmissen und sobald man ein wenig schwimmen kann, kommt jemand und wirft dich in das noch 1°C kältere Wasser. Dank diesen Erfahrungen bin ich definitiv flexibler geworden und kann mich einer komplett neuen Situation schneller anpassen, was enormen Wert hat. Ich habe dabei unglaublich viel gelernt - über meine Berufung, was ich will und was ich nicht will.
Oft wurde ich gefragt, wo es mir denn nun am besten gefallen hat. Allerdings kann ich diese Frage so nicht beantworten, denn man müsste es in viele kleine Kategorien unterteilen. An einem Ort hätte ich das ganze Team am liebsten in meinen Koffer gepackt, an einem anderen Ort hat mich die Art des Kochens unglaublich beeindruckt.

Abschliessend möchte ich mich bei so vielen tollen Menschen bedanken. Besonders bei Andreas und Sarah, die so eine Erfahrung möglich machen, bei Nicolà, der Tag und Nacht im Einsatz ist, um uns Uccelins das Leben zu erleichtern, und bei allen Restaurants und Produzenten, die Teil der Fundaziun Uccelin sind und uns in ihre Welt eintauchen lassen.

Ich danke euch von ganzem Herzen!

Angela Weibel
Stipendiatin