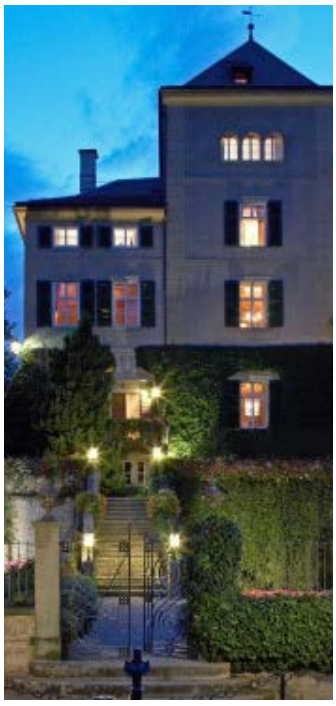
Schloss
Schauenstein

Uccelin Foundation

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



19

Vorwort

Nach vielen Kochwettbewerben, zwei lehrreichen und wunderschönen Jahren in London im 3-Sterne-Restaurant von Pierre Gagnaire im Lecture Room und zwei super Jahren im 3-Sterne-Restaurant Bareiss bei Claus-Peter Lumpp und Stefan Leitner war ich auf der Suche nach meiner nächsten Aufgabe und Herausforderung. Schon in London habe ich einen Blick auf die Uccelin-Stiftung und Andreas Caminada gewagt, aber ich habe für mich entschlossen noch ein bisschen zu warten. Ein Traum wurde war, als ich ein Stipendium der Uccelin-Stiftung erhielt. Ich habe mich unheimlich gefreut, weil ich wusste: Jetzt ist es wieder an der Zeit den nächsten Schritt zu wagen, mich abermals auf ein neues Abenteuer zu begeben und mich wieder einmal in den Dienst von den Größten zu stellen, denn von den Besten lernt man halt einfach am meisten.

Stationen auf meiner Reise

Station 1: Eröffnungswoche im Schloss Schauenstein
12. September 2023 bis 24. September 2023

Station 2: John Baker Zürich
25. September 2023 bis 30. September 2023

Station 3: Hof Kunfermann in Präz
1. Oktober 2023 bis 8. Oktober 2023

Station 4: Mürner One in Bern
9. Oktober 2023 bis 14. Oktober 2023

Station 5: Baltram Salzburg
15. Oktober 2023 bis 21. Oktober 2023

Station 6: Geranium in Kopenhagen
22. Oktober 2023 bis 19. November 2023

Station 7: Peter Knogl Cheval Blanc in Basel
20. November 2023 bis 16. Dezember 2023

Station 8: Unterstützung in der Fleischerei meiner Eltern
18. Dezember 2023 bis 31. Dezember 2023

Station 9: Per Se von Thomas Keller in New York
5. Januar 2024 bis 28. Januar 2024

Station 10: Abschlusswoche im Schloss Schauenstein und Abschlusspräsentation
29. Januar 2024 bis 2. Februar 2024

Meine Reise

Am 11.September war der Zug dann abfahrbereit. Ich verabschiedete mich von meiner Familie und meinen Freunden und startete in ein neues Kapitel voller Ehrgeiz, Vorfreude und Erwartungen vieles an Wissen mitzunehmen und alles aufzusaugen wie ein Schwamm, um für meine nächsten Herausforderungen im Leben gewappnet zu sein.

Schloss Schauenstein

In Fürstenau wurde ich von Anthea und dem Küchenteam um Marcel und Simon freundlich und herzlich begrüßt. Ich betrat die Küche und ich wusste sofort: Da

fühle ich mich gleich wohl. Die Schürze umbinden und los geht's!

Ich startete am Gardemanger bei Florian und Benni, die auch sehr viel Spaß bei ihrer Arbeit hatten. Vom Kohlrabirollen machen, über Schalotten oder Rindertartare schneiden bis hin zum Anrichten der kleinen Amuse und der Vorspeisen – ich wurde sofort eingebunden und es machte mir sehr viel Spaß. Nachdem die Vorspeisen geschickt waren und der Arbeitsplatz sauber war, durfte ich einen Blick in die warme Küche werfen, wo ich Simon, dem Souschef, beim Gratinieren des Lammbauches oder beim Anrichten der Saucen half. Zu guter Letzt endete dann das Service natürlich in der Patisserie bei Martina mit dem weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannten Soufflé, welches jeder Gast bekommt.

Die Tage vergingen sehr rasch. Vormittags war ich meistens beim Produzieren am Gardemanger, denn da kannte ich mich schon aus. In den folgenden Tagen durfte ich auch schon die Amuse und Vorspeisen alleine schicken. Ob es das Zusammen-

rühren des Soufflés mit Martina war, das Einmarinieren des Lammbauches mit Simon, das Anrichten der Vorspeisen mit Florian und Benni oder das Sammeln der Holunderbeeren mit Sebastian: Ich sammelte viele Eindrücke und lernte viel Neues kennen. Alle meine Fragen wurden immer gerne beantwortet, ganz egal um welches Rezept oder welche Zubereitung es ging.

Am Sonntag war es dann so weit und ich durfte zu Martial in die Bäckerei. Es war echt super! Er nahm sich Zeit für mich,

erklärte mir, wie man Brot herstellt, zeigte mir, wie man es in die richtige Form bringt und was wichtig ist, um ein perfektes Steinofenbrot bäckt. Der Steinofen faszinierte mich, denn wie auch beim Kochen braucht man hier sehr viel Gefühl für die richtige Temperatur; das ist eine der entscheidendsten Grundlagen.

Ich möchte ein großes Dankeschön an das Küchenteam von Andreas und Marcel sagen. Sie nahmen mich herzlich auf und bei ihnen fühlte ich mich sehr wohl. Man spürt bei ihnen einfach, dass mit Emotionen gekocht wird und das macht den Unterschied zwischen einer sehr guten und einer unvergesslichen Speise aus, das kann man nicht erfinden, das muss man fühlen. Ich wäre gerne noch viel länger geblieben, aber die Tage vergingen wie im Flug und ich musste zur Küchenbrigade bis bald sagen, denn die Reise nach Zürich zur Kronenhalle stand an.

Kronenhalle

Zwei Tage lang blickte ich hinter die Kulissen eines sehr traditionsreichen Betriebs in Zürich. Zuerst war ich in der Küche, in welcher Klassiker wie Züricher Geschnetzeltes zubereitet werden. Den zweiten Tag verbrachte ich in der Bar. Seither bin ich vom Geschmack des Drinks „Apfelstrudel“ fasziniert, den der Südtiroler Barchef zubereitete. Er gab mir eine kleine Einsicht in das Leben der Bars und erzählte mir, was einen guten Cocktail ausmacht und worauf man achtet. Mit ihm führte ich einige sehr gute Gespräche. Man glaubt es kaum, aber die Bar und die Küche verbinden viele Sachen.

John Baker Zürich

Mein nächster Betrieb war gleich um die Ecke, die Bio-Bäckerei John Baker am Helvetiaplatz. Arbeitsbeginn war um 2:00 Uhr nachts. Der Filialleiter Lukas brachte mir umgehend meine Schürze und mein T-Shirt und schon ging es los. Das war für mich echtes Neuland, da ich noch nie zuvor eine Breze gemacht oder ein Brot professionell geschliffen, also geformt, habe. Ich lernte, Zöpfe zu flechten, Brezen zu formen, und wir machten Croissants, Pain au Chocolat, Rote-Rüben-Brot, Baguette, Brioche, Toastbrot, Früchtebrot, Focaccia und vieles mehr. Es war alles dabei was das Herz begehrt, mir wurde alles gezeigt und nebenbei roch

es noch herrlich nach frisch gebackenem Brot. Das Knistern vom Brot, wenn es frisch aus dem Ofen kommt, war einfach herrlich und hat in mir Glücksgefühle ausgelöst. Ich durfte das Brot auch kosten und die Mitarbeiter waren stets zuvorkommend und beantworteten all meine vielen Fragen. Am Freitag, meinem letzten Tag in der Bäckerei, wurde ich in der Teigerei eingeteilt. Dort werden alle Teige für den folgenden Tag gemacht und vorbereitet. Die Qualität der verwendeten Zutaten war sehr hochwertig, es wurden ausschließlich Bio-Produkte verwendet, angefangen bei der besten Schweizer Schokolade Felchlin über das beste Mehl bis hin zum Käse oder der Butter.

Die Herstellung des Teiges erfordert viel Wissen. Auch hierbei spielt die Temperatur wieder eine große Rolle, denn Brot ist ja nicht gleich Brot. Es ist wie beim Kochen eine eigene Wissenschaft, bei der man sehr viel Feingefühl und Präzision an den Tag legen muss, um ein perfektes Produkt zu erhalten.

Es hat mir sehr viel Spaß gemacht, ich durfte in die Welt der Bäcker eintauchen und konnte erleben, wie so ein Arbeitstag in einer Bäckerei abläuft. Vielen Dank an Lucas und das Team, dass ihr mich so herzlich aufgenommen habt.

Kunfermann:
Simon, Jaqueline und Ninja

„In die Berg bin i gern“ *(Standarddeutsch: In den Bergen bin ich gerne)*, so beginnt ein alpenländisches Volkslied. Dorthin führte mich das nächste Ziel meiner Reise, nämlich zum Bio-Bergbauernhof Kunfermann. Die Familie betreibt eine eigene Hirschzucht und hält nebenbei auch noch verschiedene Rinderarten, darunter auch Wagyu, sowie Ziegen, Pferde und Lamas. Ich wusste vorab noch nicht ganz, was mich erwarten wird, denn ich bin der erste Uccelin-Stipendiat bei den Kunfermanns. Jedoch war ich ganz gespannt und voller Vorfreude, einen Einblick in den Alltag eines Bergbauernhofes zu bekommen.

Wie es der Zufall haben will, liefen wir uns bereits kurz nach meiner Ankunft über den Weg und ich wurde von Jaqueline, Simon und ihrer Tochter Ninja zum Kaffee nach Hause eingeladen. Der erste Eindruck war echt sehr sympathisch und ich wusste sofort: Es wird eine coole Woche werden! Obwohl es Oktober war, hatten wir wirklich traumhaftes Wetter.

Es war Montagfrüh und es ging gleich los mit einer Runde um den Hof. Wir besuchten alle Tiere auf der Alm. Anschließend wurde ein neues Gehege für die Rinder mit dem Zaun abgegrenzt. Dorthin brachten wir die Tiere danach auch. Sie waren alle sehr gehorsam und gut erzogen, so machten sie dabei keinerlei große Probleme. Den Nachmittag

verbrachten wir gleich im kleinen, hauseigenen Verarbeitungsbereich für die Hirsche, wo wir sieben Hirsche zu zerteilen hatten. Hier hatte ich etwas „Heimvorteil“, da meine Eltern eine Fleischerei zu Hause haben, in welcher wir noch selbst schlachten und alle Wurstsorten selbst erzeugen. So konnte ich Simon bei dieser Arbeit super unterstützen.

Der Tag neigte sich dem Ende zu und am nächsten Morgen durfte ich die Runde zu den Tieren schon alleine machen, um nachzusehen, ob es allen gut geht. Es war nämlich eine besondere Zeit: Ein paar Kühe sollten in den nächsten Tagen ein Kalb auf die Welt bringen. Simon und ich begaben uns auf die Jagd und kamen erfolgreich mit sechs Hirschen aus der Eigenjagd nach Hause.

Die Tage vergingen wie im Flug. Jaqueline, Simon und Ninja schauten unglaublich gut auf mich, ich wurde super bekocht und fühlte mich einfach sehr wohl. Ich durfte das erste Mal mit einem Traktor fahren, wir verlegten neue Leitungen für das Quellwasser für die Tiere und am Freitag fuhr ich mit Jaqueline nach Chur, um Ravioli für den Sonntag zu machen. Denn am Sonntag hatten wir ein kleines Kochevent auf der Hütte: Der ehemalige Uccelin Marc Zickler brachte alles für das Menü mit und ich durfte ihn dabei tatkräftig zur Seite stehen und mit anpacken.

Die Woche verging so schnell, ich fühlte mich so wohl, aber es wartete schon der Zug auf mich, der mich zur nächsten Station nach Belp zu Rolf Mürner brachte, denn gleich am Montag ging es in der Patisserie des Weltmeisters für mich los.

Einen großen und herzlichen Dank an Jaqueline, Simon und Ninja, dass sie mich soooooo unglaublich gut aufgenommen haben, mir gleich alles zugetraut und mir vertraut haben, ganz egal, ob Baumschneiden mit der neuen Säge oder Traktor fahren. Es hat mir unglaublich viel Spaß gemacht, war eine super Erfahrung und ich werde immer wieder an diese schöne Zeit bei ihnen und im schönen Naturparadies zurückdenken.

Mürner One by Rolf Mürner

Dieser Woche fieberte ich schon im Vorhinein sehr entgegen. Einerseits wegen dem Patisserieweltmeister Rolf Mürner und seinen fabelhaften und wunderschönen Kreationen, und andererseits wegen Matthias Fehr, dem ehemaligen Uccelin, der Stefan Leitner und mich tatkräftig im Restaurant Bareiss in der Patisserie unterstützte.

Am Montag ging es gleich los in der Patisserie, die ganz neu gestaltet wurde und einen wunderschönen Verkaufs- und Produktionsraum hat. Alissa, Alexandra, Michelle und Judith empfingen mich mit super Laune und wir starteten mit dem Backen von Biskuit, dem Ausrollen von XXX, dem Ausstechen von XXX und vielem mehr. Ich merkte sofort: Da riecht es gut und alles schmeckt herrlich – da bleibe ich, da gefällt es mir. Das Team kümmerte sich super um mich und ich durfte

betrifft das alles Biskuit? Oder was wurde ausgerollt, was ausgestochen?

überall helfen. Wir machten Mousse, setzten Gelee ein und backten Biskuit.

Die Woche hat kaum angefangen, da war es schon Mittwochmorgen und es war endlich so weit: Rolf Mürner und Matthias waren auch hier und es ging gleich voll los. Schoko-Mousse, Passionsfrucht-Mousse und Joghurt-Mousse, alles wurde gleich eingesetzt. Es machte mir unglaublich viel Spaß mit Rolf und Matthias. Das Vertrauen war sofort da und ich durfte die ganzen Cremen und Mousse gleich alleine machen. Die großen Mengen waren für mich neu, denn wir setzten gleich immer 500 Stück oder mehr von einem Dessert ein.

Alles war super durchorganisiert, jeder machte seine Arbeit und es lief wie ein Uhrwerk. Michelle und Sandra waren zuständig für die Dekorationen aus Schokolade, Pralinen und alles, was Schokolade betrifft. Da machte ich gleich einmal große Augen und sah, was alles möglich ist und wie filigran hier gearbeitet wird – einfach Weltklasse. Rolf hat sich an diesem Tag um die Macarons und die Fertigung der kleinen Stückdesserts für den Verkaufsladen gekümmert. Das sieht alles sehr ansprechend aus, sehr farbenfroh, kreativ und schmeckt noch dazu sehr gut – was will man denn da noch mehr, viel besser gehts wohl nicht mehr.

Judith war hier, um für die SwissSkills zu trainieren, wobei sie Rolf und Matthias sehr unterstützten. Das fand ich einfach super, weil ich ja selbst schon oft in dieser Situation stand und für Wettbewerbe Unterstützung brauchte. Da ist es immer sehr hilfreich, wenn sich so ein Fachmann für einen Zeit nimmt, obwohl er selbst auch genug Arbeit hat. Spitze!

Am Donnerstag und Freitag wurde dann alles fertiggemacht, viel mit Schokolade gesprüht, glaciert, getunkt und was es halt alles so gibt, in den verschiedensten Farben und Geschmäckern. Verpackt werden musste auch vieles, denn einiges wurde auch abgeholt und nicht nur im Shop verkauft. Rolf und Matthias sind nicht nur super Fachmänner, sondern sie

haben das Herz auch am richtigen Fleck. Wir hatten immer gute Laune und viele lustige, aber auch unglaublich bildende und hochwertige Gespräche, wo ich auch viel dazulernen konnte. Es wurden mir immer alle Fragen super beantwortet. Am Samstag am Abend musste ich mich leider wieder verabschieden, ob ich wollte oder nicht, denn es ging zurück in Richtung Heimat. Es gab noch kleine Geschenke und am Sonntag war ich auch schon im Anflug auf Salzburg, jedoch leider ohne Koffer. Glücklicherweise wurde dieser aber umgehend am Montag nachgeliefert.

An dieser Stelle möchte ich mich vielmals bei Cornelia und Rolf bedanken, die sich superherzlich um mich kümmerten und mir einen tollen Einblick in die Welt der Weltmeisterpatisserie gaben. Auch ein großes Dankeschön an das ganze Team um Matthias, dem ich helfen durfte. Sie zeigten und lernten mir so viel. Es macht echt Spaß, in so kurzer Zeit so viele hochkarätige Kontakte knüpfen zu dürfen, denn ich weiß: Ich werde sicher nicht das letzte Mal hier gewesen sein – see you soon.

Feine Patisserie Baltram

Am Montag hieß es dann das erste Mal ein bisschen verschnaufen, Wäsche waschen und den freien Tag mit Sport, Lesen und allem, was dazu gehört, zu genießen. Obwohl die vergangenen Tage wirklich schön waren, ist es auch anstrengend, jede Woche wo anders zu sein, einen anderen Rhythmus zu haben und immer sozusagen aus dem Koffer zu leben.

Salzburg kannte ich schon, die Patisserie von Gerald Baltram auch ein wenig und ich wusste: Da gibts die besten Croissants, die besten Plundergebäcke und die besten Desserts in Salzburg, denn er hat schon bei vielen super Stationen gearbeitet und er ist ein Perfektionist.

Dienstagfrüh war da und ich liebe das Gefühl, in eine Backstube hinein zu gehen, wo es einfach wie im Traumland riecht: nach Butter, nach frisch gebackenem

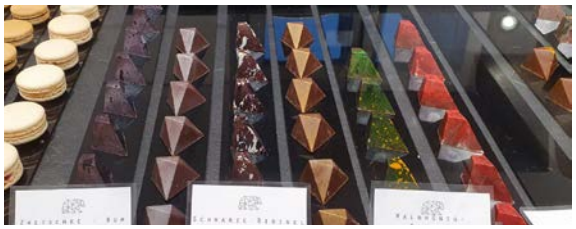
Plundergebäck. Und meine Augen konnten meinen Geruchssinn nur bestätigen: fabelhaft. Gerald kümmerte sich gleich um mich. Wir tauschten uns aus, er erklärte mir sehr viele Dinge und zeigte mir, auf was man alles achten muss. Er stellte sich immer die Frage „Warum?“, und so hat er sich ein unglaubliches Wissen angeeignet, das ihm heute sehr weiterhilft, seinen Beruf perfekt auszuüben. Jeder hat andere Rezepte, zugangsweisen und das bestätigte sich natürlich auch hier. Ich hab gleich gesehen, wie ich mich gut anpassen kann. Johanna, Noami, Martin und Sabrina waren auch ein supertolles und junges Team,

lt. Stationenplan ab Sonntag bei Baltram
vielleicht kontrollierst den nochmal

Stimmt das?
Dienstagfrüh
stand da.

das Gerald prima unterstützt und so können sie so tolle Kreationen schaffen.

Gleich am ersten Tag durfte ich beim Ausdekorieren der kleinen Desserts, Plunder und Croissants tatkräftig mit anpacken. Am Tag davor bereitete Sabrina den Teig



und den Butterziegel für die Croissants vor, sodass Gerald mit mir gemeinsam den Teig für die Croissants tourieren konnte. Nebenbei erzählte er mir alles, was er darüber weiß. Ich dachte mir schon, dass es viel Arbeit ist, bis so ein fertiges Croissant vor einem liegt, aber dass so viel Wissen und Feingefühl dahinter steckt, war für mich faszinierend. Nachdem alle Touren gemacht wurden, ging es gleich ans Informbringen der Croissants, der Topfengolatschen und der weiteren Köstlichkeiten.

Sehr sehenswert und lehrreich war das Anfertigen der Pralinen gemeinsam mit Noami am Nachmittag. Macarons mit unterschiedlichen Füllungen machte Martin mit mir am Mittwoch. Dabei wurde mir wieder klar, wie viel Präzision man an den Tag legen muss, um perfekten Macarons zu zaubern, denn so viele Dinge spielen dabei eine entscheidende Rol-

le. Die Kostproben der einzelnen kleinen Desserts und Plunder waren immer fabelhaft und ich musste aufpassen, nicht zu viel davon zu essen – man konnte nur sehr schwer damit aufhören. Ich sah wirklich sehr viel und war froh, diesen fabelhaften Betrieb für eine Woche sehen zu können, auch wenn das eigentlich viel zu kurz ist. Vielleicht habe ich ja wieder einmal die Möglichkeit, für eine kurze Zeit mithelfen zu dürfen.

Großes Dankeschön an Gerald mit seinem tollen, jungen Team, dass sie sich so gut um mich gekümmert haben und ich einen Einblick in diesen Vorzeigebetrieb erhielt. Vielen Dank und bis bald – ich werde bestimmt nicht das letzte Mal bei euch gewesen sein!

Geranium

Und schon saß ich wieder im Flugzeug – die nächste Reise ging nach Kopenhagen ins Restaurant Geranium, welches sich im Fußballstadion des FC Kopenhagen befindet. Der Grund, warum ich dieses Restaurant wählte, ist ganz einfach: Ich wollte etwas Skandinavisches sehen. Und wenn nicht ins Geranium, wohin dann?

Umziehen, mit dem Lift in den 8. Stock und schon kann die Arbeit beginnen. Die Küche ist inklusive der Patisserie in fünf Abteilungen eingeteilt und es gibt einen wöchentlich wechselnden Plan, welcher zeigt, für welche Station man eingeteilt ist. Ich durfte in der Abteilung 3 beginnen, welche von einem Österreicher und einem Deutschen geleitet wird. Ich verstand mich mit ihnen von Anfang an sehr gut, vor allem mit dem Österreicher Martin, der immer gut gelaunt und jederzeit für einen Lacher zu haben war. Walnüsse schälen, schwarzen Trüffel schneiden, Topinambur schälen und daraus Püree machen zählten zu meinen täglichen Aufgaben in der Vorbereitung.

In der Servicezeit durfte ich immer in der Show Kitchen am Gast arbeiten. Das machte sehr viel Spaß, erforderte aber auch viel Genauigkeit und Konzentration. Ich hatte beispielsweise die Aufgabe, zwölf Sterne aus Rote genauestens in einem Kreis aufzulegen, und das genau in der Mitte des Tellers. Dafür benötigt man viel Fingerspitzengefühl und Übung.

Der Küchenstil ist hier völlig anders, das kannte ich zuvor noch nicht. Aber genau darum habe ich das Geranium gewählt, denn hier wird nichts dem Zufall überlassen. Es gibt für alles ein Rezept und es wird sehr viel mit Kräutern und Blüten gearbeitet, was viel Zeit in Anspruch nimmt, da diese für jedes Gericht und jeden Gast vorgezupft und abgepackt wird.

In meiner zweiten Woche war ich in Abteilung 4 bei Souchef Michael eingeteilt. Ihn mochte ich sehr, da er sich immer super um mich kümmerte und mir alles zeigte. Die Steinbuttsauce, die er vor jedem Service frisch machte, verdient das Prädikat **„Weltklasse“**! Ich konnte gar nicht genug davon bekommen.

In dieser Woche hatte ich viele tägliche Aufgaben. Ich schnitt Lauch, backte Hippen, reinigte Fischkarkassen, zupfte Kräuter und vieles mehr. Mein Arbeitstag dehnte sich oft sehr lange aus, da ich auf eigenen Wunsch von 8 bis 24 Uhr mit dem Team arbeitete und zusammen war. Denn um so viel wie möglich zu lernen,

muss man alles sehen, und sich möglichst gut integrieren. Ich fühlte mich auch gleich aufgenommen, da sie meine Arbeit sehr schätzten und respektierten.

Die Servicezeit war immer spannend, wenn auch sehr stressig. Dennoch ging ich jeden Abend glücklich nach Hause und bedankte mich für den tollen und lehrreichen Tag.

Ein großes Highlight in dieser Woche war, dass Manchester United zu Gast

beim FC Kopenhagen war. Erstaunlicherweise gewann die Heimmannschaft das Champions-League-Spiel gegen die Engländer mit 4:3. Von der Küche aus hatte ich einen fantastischen Ausblick auf Spiel.

Am Wochenende war ich immer ein bisschen unterwegs, ging ins Fitnessstudio, genoss die wunderschöne Stadt und las meine Bücher. Es war sehr erholsam, denn obwohl ich nur vier Tage die Woche arbeitete, waren diese sehr anstrengend, da ich ja täglich 16 Stunden in der Arbeit war. Die Mitarbeiter arbeiten deshalb alle nur drei Tage die Woche.

Für die Patisserie war ich in der dritten Woche eingeteilt. Ich wollte alle Bereiche der Küche kennenlernen, wozu natürlich auch die Patisserie gehört, die mir generell sehr viel Spaß macht und auch hier sehr viel Spaß machte. Pralinen zu füllen, Schokoladetorten abzusprühen, Birnen einzulegen, Milcheis in Kugeln zu portionieren und viele weitere Dinge gehörten zu meinen täglichen Aufgaben. Während der Servicezeit war ich wieder in der Show Kitchen. Die Gerichte änderten sich ein bissen von Tag zu Tag, da sie auf Wunsch des Inhabers Rasmus Koefeld von ihm immer neu angerichtet bzw. gestylt wurden.

Auch in der vierten Woche wurde ich wieder sehr gefordert und gefördert, da es viel zu tun gab. Rote Beete ausstechen, Hippen backen, Waffelteig machen, Kräuter zupfen, Mayonnaisen und Cremes machen, Topinamburchips backen und vieles mehr war diesmal an der Reihe. Es gab keinen Tag, an dem ich nichts Neues lernte und sah, da die Küche sehr vielfältig ist und ich mich immer für neue Sachen interessierte, denn man hat ja nicht oft die Chance in so einem Restaurant durch Uccelin so einen Einblick zu bekommen. Es gab viele lustige Momente, vor allem am letzten Tag haben wir am Abend so viel gelacht, dass uns die Tränen gekommen sind.

Mein Fazit: Für einen jungen Koch ist es interessant, diese Art von Küche zu sehen, aber man braucht viel Vorbildung, denn kochen lernt man hier eher weniger. Ich würde sagen, gewisse Vorkenntnissen sind notwendig, um hier effektiv etwas zu lernen. Wenn man erst am Anfang steht und noch nicht so viel Erfahrung hat, wird es bestimmt schwer. Dann könnte es schon passieren, dass man ständig nur Kräuter zupft und portioniert. Dabei lernt man jedoch kaum etwas. Bei mir war das Gott sei Dank nicht der Fall. Das Team kümmerte sich super um mich, ich dufte alles lernen und sehen, was in dieser kurzen Zeit möglich war. Für mich war das eine sehr spannende Reise und Erfahrung.

Ein großes Dankeschön an das ganze Geranium-Team für die megacoolen und schönen vier Wochen, die ich bei euch verbringen durfte. Auch herzlichen Dank an Anthea und Sina: Es war alles super organisiert und die Unterkunft war einfach TOP, danke!

Cheval Blanc by Peter Knogl

Wohin ging es als Nächstes? Ich nenne ihn, gemeinsam mit Christian Bau, den Saucenkönig. Ich selbst war schon bei ihm zu Gast, und die Saucen sind mir genau wie bei Christian Bau so in Erinnerung geblieben, dass ich gesagt habe: „Da muss ich hin!“ Die Rede ist von Peter Knogl, der seit 2015 mit drei Sternen ausgezeichnet ist und im Cheval Blanc in Basel seinen Löffel schwingt.

Ich bin vor jedem ersten Tag an einer neuen Arbeitsstelle ein bisschen nervös, so auch dieses Mal. Peter Knogl kam selbstbewusst aus der Küche, musterte mich von oben bis unten und gab mir einen kräftigen Händedruck. Nach kurzem Small Talk über meine bisherige Karriere verschwanden die zuerst skeptischen Blicke von ihm. Ich war der erste Uccelin-Stipendiat bei ihm und er wusste daher nicht, auf was er sich da einlassen würde. Aber ich denke mit meinen bisherigen Stationen, den zwei Jahren bei Pierre Gagnaire in London und den zwei Jahren bei Claus-Peter Lumpp und Stefan Leitner im Schwarzwald habe ich ihn überzeugt. Er war superfreundlich, führte mich gleich durch die Küche und zeigte mir das Restaurant.

Die Küche ist sehr klein, was ich super finde, da ich so alles sehe und mitbekomme. Ich durfte gleich mit Carabinero, Taschenkrebs und vielen weiteren Sachen wie Concasser oder Radieschen Brouinnoise für die Vorspeisen starten. Die Tage waren lange, doch sie vergingen sehr schnell, da ich immer neue Aufgaben be-

kam. Ich durfte auch immer Peter Knogl zusehen und beim Anrichten helfen. Die Arbeit war sehr vielfältig. Nachdem alle Hauptgänge geschickt waren, half ich auch immer gleich in der Patisserie mit, bei den Friandise oder den Desserts anzurichten. Die erste Woche war geschafft, Peter Knogl organisierte, dass meine Wäsche gewaschen wurde und so war ich startklar für die zweite Woche.

Da war es auch schon wieder Dienstag. Da eine Mitarbeiterin der Patisserie krank wurde, kam Herr Knogl auf mich zu und fragte, ob es für mich in Ordnung wäre, den Patissier Thomas zu unterstützen, dafür würde er mit mir in der letzten Woche gemeinsam die Saucen und den Fischposten machen. Natürlich willigte ich ein und es machte mir irrsinnig viel Spaß. Dank meiner Zeit bei Stefan Leitner im Restaurant Bareiss hatte ich da natürlich schon ein gutes Vorwissen und das kam mir hierbei zugute. Thomas und ich wurden ein super Team. Wir setzten Joghurtmousse in Formen ein und tunkten es, schnitten Marshmallows, filetierten Mandarinen und zogen Haselnüsse in Zucker. In den beiden Wochen, die wir gemeinsam wunderbar absolvierten, lernte ich wieder einige neue Sachen kennen.

Die Zeit verging so schnell, da war die letzte Woche auch schon da. Ich freute mich riesig auf das Saucenkochen beim Saucenkönig. Ich war von allem begeistert, ganz egal ob Fischfond, Safransauce, Champagnersauce oder Currysauce. Er zeigte mir alles, erklärte mir, was wichtig ist und worauf ich besonders achten muss. Sein Souschef Matthias zeigte mir auch, wie er seine Fleischsaucen macht, und ich weiß schon jetzt: Auf diese eine Woche werde ich noch lange zurückdenken und

unheimlich viel für meine Zukunft mitnehmen.

Ehrlicherweise bewunderte ich Peter Knogl sehr, denn er ist jeden Tag von morgens bis abends in der Küche und sorgt dafür, dass alles perfekt schmeckt. Er probiert jedes kleinste Detail und schmeckt alles ab, was auf den Teller kommt. Da weiß ich: Genau deswegen ist er so erfolgreich, und der Erfolg kommt nicht von irgendwo. Bei allen Produkten wird

sehr auf die Qualität geachtet, damit jeder Gast natürlich nur das Beste erhält. Der krönende Abschluss war dann ein Mittagessen im Restaurant, bei welchem ich mich wie im kulinarischen siebenten Himmel fühlte.

Vielen herzlichen Dank an Peter Knogl und sein ganzes Team, dass Ihr mich so

super aufgenommen habt und ich so viel bei euch lernen durfte. Es war für mich ein unvergesslicher Monat, auf den ich noch lange zurückdenken werde. Es machte mir unglaublich viel Spaß, euch dieses eine Monat unterstützen zu dürfen und einen Blick hinter die Kulissen zu bekommen. Es wird bestimmt nicht mein letzter Besuch gewesen sein, denn die Kochkunst von Peter Knogl möchte man öfters genießen.

Ich kann nur sagen, ich würde diese Erfahrung jeder Zeit gerne wieder machen, denn wenn man hier nichts lernen kann, wo dann? Abgesehen vom Weltklasse-Geschmack der Gerichte war auch die Menschlichkeit vollkommen vorhanden und ich durfte sehr viele lustige Momente erleben. Peter Knogl selbst ist auch immer für einen Lacher gut, aber er erwartet von seinem Team zuerst Leistung, denn die Qualität und das Wohlbefinden der Gäste sind ihm sehr wichtig.

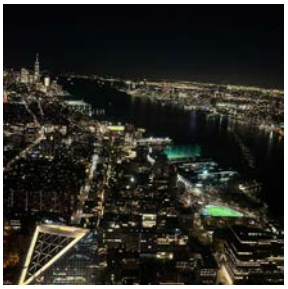
Per Se von Thomas Keller, New York

Nach einem kurzen Zwischenstopp über Weihnachten und Silvester in der Fleischerei meiner Eltern hieß es: „Welcome to New York!“

- Die Stadt, die niemals schläft.
- Die Stadt der Träume.
- Die Stadt der Reichen, Börsen und Banken.

Für mich ging es in das Restaurant Per Se von Thomas Keller, welches sich genau im Deutsche Bank Center und Einkaufszentrum neben dem Central Park befindet.

Glücklicherweise hatte ich die ersten drei Tage frei, da das Restaurant noch geschlossen war. So nutzte ich die Gelegenheit, trotzte dem kalten Wind und schaute mir New York zusammen mit meinem besten Freund von zu Hause etwas an. Ich war von den ganzen hohen Gebäuden und der Aussicht von oben beeindruckt.



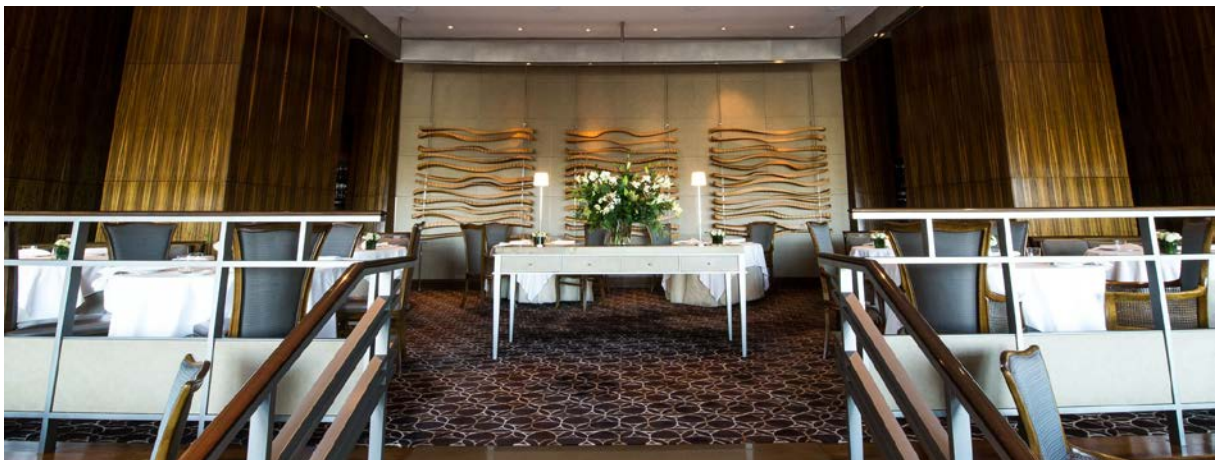
Die letzte Station meiner Reise wurde dann in Angriff genommen. So kam wieder ein neuer erster Tag in einem anderen Restaurant auf mich zu. Anfangs war eine kleine Verwunderung im Team zu spüren, denn nicht alle wussten, dass ich ihnen für vier Wochen über die Finger schauen werde und mit ihnen mitarbeite. Ich startete in der Vorbereitungsküche um 7:00 Uhr früh. Es wurde Tag für Tag alles für die Postenchefs vorbereitet, also geschnitten, abgewogen, aussortiert und so alles gerichtet, dass diese nur noch kommen mussten, ihren Posten aufbauen und die letzten Handgriffe erledigen brauchten.

Die ersten Gäste kamen immer um 16:30 Uhr, und um 20:00 Uhr wurde jeder Tisch das zweite Mal besetzt. Das Menü wurde nahezu jeden Tag gewechselt. Wir, das Vorbereitungsteam, bekam in der Früh immer eine Liste, was alles zu machen war, und so wussten wir auch gleich Bescheid, wie das heutige Menü aussehen wird.

Warum ich dieses Restaurant gewählt habe? Es ist interessant zu sehen, wie man auch 150 Gäste auf höchstem Niveau verköstigen kann und da wollte ich mir in dieser Hinsicht viel abschauen, denn bis jetzt habe ich immer in kleineren Restaurants gearbeitet, und daher hat mir diese Erfahrung noch gefehlt. Die Küche ist wunderschön ausgestattet, sowohl das Geschirr als auch die Einrichtung. Da hat man sofort gesehen, das ist richtig super durchdacht und da steckt bestimmt viel Geld dahinter. Der Traum eines jeden Kochs, denn mit einem super Herdblock als Prachtstück in der Küche macht es einfach mehr Spaß.

Viel Gemüse schneiden, abwiegen und vorbereiten stand am Anfang für mich am Programm, doch manchmal habe ich mir die Zeit genommen und mich einfach in der Küche dort hingestellt, wo es etwas Interessantes zu sehen gab. Denn ich war zum Lernen und Sammeln von Erfahrung dort. Nachdem die anderen Köche aus der Produktionsküche nach Hause gingen, wechselte ich in die Hauptküche und sah mir dort alles an und durfte auch gleich mithelfen. Nach den ersten beiden Wochen bat ich den Küchenchef darum, die letzten beiden Wochen in der Hauptküche verbringen zu dürfen, was kein Problem für ihn war.

Die dritte und vierte Woche verbrachte ich vormittags in der Vorbereitungskü-



che. Als um 12:00 Uhr die Köche für den Restaurantservice kamen, wechselte ich zu ihnen, denn es gab sehr viel zu sehen. Ich wurde im Handumdrehen gleich eingesetzt. So war ich gleich bei den Vorspeisen und Canapés dabei und durfte diese auch alleine anrichten. Nun war ich richtig angekommen, es machte richtig Spaß, auch wenn die Tage immer sehr lange waren, doch das war ich ja gewöhnt.

Die Tage begann ich immer mit einer Stunde im Fitnessstudio, um Kraft zu tanken. So vergingen die Tage wie im Flug. Ich konnte neue Herangehensweisen kennenlernen und das war genau der Grund für meine Zeit als Uccelin: Verschiedene Küchen sehen und das Beste von jeder mitnehmen. In Europa wird meiner Meinung nach ein bisschen besser gekocht, aber das ist ja wie man weiß Geschmacksache. Dennoch war es in New York sehr spannend zu sehen, wie alles organisiert ist und einige Zubereitungsmethoden und Gerichte werde ich für meine Zukunft mitnehmen. Beispielsweise das Gericht aus Tapioka, Kaviar und Austern ist unschlagbar geschmackvoll, das ist Weltklasse.

Was folgt nun? Die Heimreise nach Fürstenau? Noch nicht ganz, denn was wäre New York ohne einen kulinarischen Leckerbissen, wenn man schon einmal da ist. So wurde ich vom Küchenchef auf ein Essen im Per Se eingeladen, und dafür bin ich sehr dankbar. Es war richtig gut und ich habe mich sehr darüber gefreut, auch im Big Apple auf meine kulinarischen Gaumengenüsse kommen zu dürfen. Ein dickes DANKE dafür!

Vielen herzlichen Dank an das ganze Küchenteam um Chef Chad, Andrew, Vince, Kyutae, Chris und alle, die dafür verantwortlich waren, dass ich die schöne Zeit hier in New York verbringen dufte. Es war mir eine große Ehre, diesen Monat bei euch verbringen zu dürfen und von euch einiges zu lernen. Vor allem Chef Vince, der aus Hawaii stammt, und Chef Andrew haben mich oft in Gespräche eingebunden und mich super durch diese vier Wochen begleitet.

Danke auch an das Uccelin-Team um Anthea und Sina für die super Organisation.

Ist das ein einzelnes Gericht?
Oder mehrere?

Abschließende Worte

Jetzt ist es wirklich so weit: Ich bin am Ende einer Reise angekommen, die mich für mein weiteres Leben prägte, und an welche ich noch lange zurückdenken werde.

Die Abschlusswoche und mein Abschlussprojekt stehen noch bevor. Da werde ich ein paar neu kreierte Produkte der Fleischerei meiner Eltern präsentieren, die ich in der Zusammenarbeit mit meinem Papa entwickelte. Ich durfte auf meiner Reise vieles mitnehmen, und all das ist in diese Produkte eingebaut. Es verbindet mich immer mit meiner Heimat, und auf das bin ich sehr stolz.

Ich durfte in einem Betrieb aufwachsen, der von Qualität geprägt ist. Meinen Eltern habe ich sehr viel zu verdanken. Ich war in den letzten Jahren viel unterwegs, durfte viel lernen und sehen, aber das konnte ich nur machen, da mich meine Eltern und mein Bruder so tatkräftig unterstützt haben.

Die Reise meines Lebens

Ja, das war es wirklich – die Reise meines Lebens. Und ich kann es nur jedem empfehlen. Ich durfte durch viele neue Herausforderungen gehen, viel Neues kennenlernen, durch Europa und New York reisen, in vier der besten Restaurants der Welt eine unglaubliche Zeit verbringen und in vier Partnerbetrieben auch neue Erfahrung sammeln.

Auf diesem Weg machte ich viele neue Bekanntschaften, lernte viel Kulinarisches und auch Kulturelles kennen, und so wurde diese Zeit für mich eine weitere Reise in meinem Leben, für die ich sehr dankbar bin. Für meine Zukunft werde ich von dieser Reise sehr profitieren und auf immer wieder glücklich auf sie zurückblicken.

DANKE

Dankbarkeit
entfesselt die ***Fülle*** des Lebens.
Sie verwandelt das, was wir haben
in ***genug*** und ***mehr***.
Durch sie wird eine einfache Mahlzeit
zu einem ***Festessen***,
ein Haus zu einem ***Heim***,
und ein Fremder zu einem ***Freund***.
Sie gibt unserer Vergangenheit einen ***Sinn***,
bringt ***Frieden*** in unsere Gegenwart
und schafft eine ***Vision*** für die Zukunft.

Melody Beattie

Diese Worte möchte ich an das ganze Team von Uccelin richten: Andreas und Sarah Caminada, Anthea, Sina, Marcel Skibba, dem ganzen Küchenteam des Schlosses Schauensteins, der ganzen Uccelin-Stiftung mit ihren Investoren und Befürwortern, den ganzen Restaurants und Partnerbetrieben, die mich herzlich aufnahmen und bei denen ich viel lernen durfte. Und natürlich auch den ganzen Menschen, die mich in meinem Leben begleiteten, dass ich diese ganze Reise durch mein Leben machen durfte. Und auch den Menschen, die für mich da waren, wenn ich um Rat gefragt habe. Dankeschön.

Liebe Uccelin-Familie, vielen Dank, dass ich diese Reise machen durfte, ihr immer alles rundherum so super organisiert habt, so viel Stress von mir weggehalten habt, sodass ich mich auf meiner Reise auf das konzentrieren konnte, was mich glücklich macht: auf einem super Niveau zu kochen, Spaß zu haben und dabei Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, egal wo auf dieser Welt.