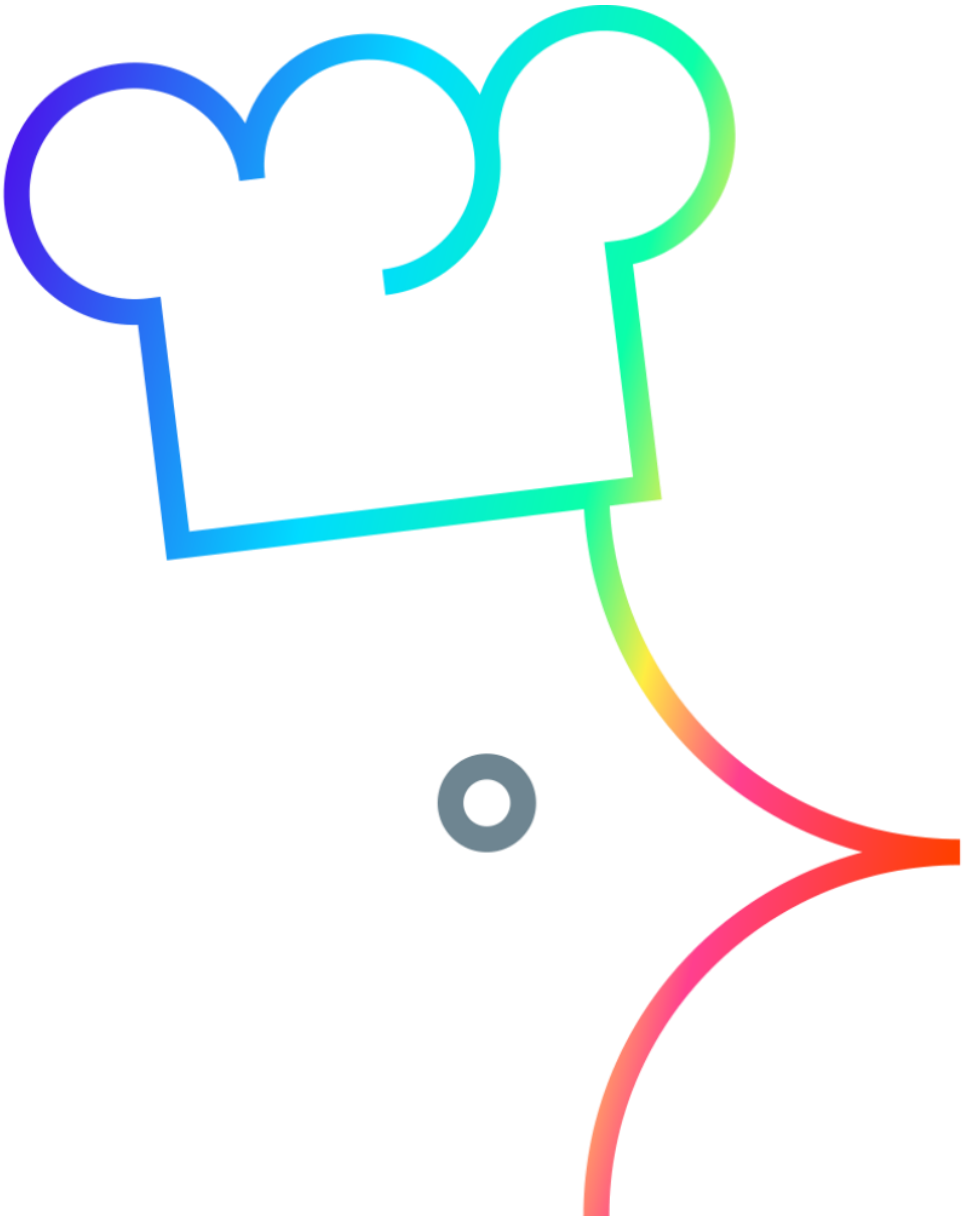
Erfahrungsbericht

Eric Meier

24.08.2021 – 12.02.2022



Inhalt

Vorwort

Schloss Schauenstein – Andreas Caminada

Restaurant Stucki – Tanja Grandits

Bäckerei Eigenbrötler – Daniel Amrein

Weingut Donatsch – Martin Donatsch

Oesterji- World of Oysters

Felchlin

Restaurant Frantzen – Björn Frantzen

Restaurant Coda – René Frank

Abschluss Projekt

Schlusswort

Vorwort

Auf der Suche nach einer neuen Inspiration für meinen Karriere, bin ich auf die Fundaziun Uccelin gestossen. Da ich zu dieser Zeit nicht wusste in welche Richtung meine Karriere führt, war dies die perfekte Chance.

Ich bewarb mich und gelangte an einen der begehrten Plätze der Stiftung. Im März 2020 sollte es losgehen…

Was März 2020 ebenfalls losging war, Covid 19, welches denn Start bis zum August 2021 verschob.

Mit diesem Stipendium wollte ich mich selbst weiterentwickeln, Neues erlernen und meinen Horizont erweitern. Die Auswahl meiner Stationen habe ich darauf ausgelegt bekanntes Wissen zu vertiefen und aber auch ganz neue Aspekte der Gastronomie zu sehen.

Schloss Schauenstein – OZ

24.08- 04.09.2021

Der erste Arbeitstag im Schloss begann direkt im Garten, wir haben den Lavendel geschnitten und winterfertig gemacht. Die gelben Bohnen mussten geerntet werden und die Köche:innen haben noch einzelne Kräuter und Blüten gezupft. Der Garten wird vom Schlossgärtner (Permakulturpraktiker) Thomas bewirtschaftet mit der tatkräftigen Unterstützung der Köche:innen aus dem Schloss.

Den Rest der Woche wurde ich in Andreas Caminada's neuem vegetarischen Restaurant OZ bei Timo Fritsche eingeteilt.

Das Oz befindet sich in der Remisa direkt neben dem Schloss, wo ein neun oder zwölf Gang Menu serviert wird. Das Menu wird von Giuseppe mit einer Getränkebegleitung ergänzt, er setzt dabei nicht nur auf Wein, sondern offeriert auch Bier und selbstgemachte Getränke aus Kombucha oder Wasserkefir. Im Oz hat es Platz für bis zu 12 Gäste, diese sitzen an einem Tresen mit schönem Blick in die offene Küche. Die Produkte für das Restaurant kommen direkt vom eigenen Schlossgarten, welcher in liebevoller Arbeit über die letzten Jahre zu einer Permakultur wurde.

Es war eine schöne Zeit, um im OZ zu arbeiten, da der Garten gerade die schönsten Produkte hergab von verschiedenen Tomaten und Gurken Sorten bis zu einer grossen Auswahl an Kräutern und Blüten, welche den Gästen am Abend schön assortiert in einer Kräuterbox präsentiert werden, bevor sie mit einem fermentierten Spargeldressing mariniert werden.

In der zweiten Woche durfte ich im Schloss Schauenstein mitwirken. Unter anderem waren es Arbeiten für den Saucier und den Poissonnier, wie Felchen Filets entgräten und enthäuten. Den Schweinenacken haben wir portioniert in einer Trockenmarinade eingelegt und danach die Pökellake eingespritzt, damit sie in jede Faser des Fleisches einziehen kann, um ihn schön saftig zu machen.

Während dem Service konnte ich auf allen Posten mithelfen: Snacks und Amuse Bouche anrichten und hatte auch das Vergnügen den Käsegang mit gekochten Kartoffeln und gebratenen Maluns zuzubereiten, wie auch in der Patisserie die Dessert und Friandise anzurichten.

In der selben Woche wurden in der Patisserie neue Desserts ausprobiert. Es war ein spannender Moment dabei zu sein, wenn Andreas Caminada und Stephanie (Chef Patisserie) die Desserts ausprobierten und die danach folgenden Dialogen anzuhören.

Es war eine tolle Atmosphäre in der Küche und man wurde regelrecht von der positiven Energie mitgerissen.

Restaurant Stucki- Tanja Grandits

07.09- 25.09.21

Bei Tanja Grandits hatte ich mein erstes Restaurant Praktikum. Ich ging voller Vorfreude ins Restaurant Stucki, da ich schon seit Jahren ein Fan der Küche von Tanja bin und die meisten ihrer Bücher besitze. Ich war daher gespannt, welche Arbeit hinter den Gerichten steckt.

Das Restaurant hatte fünf Tage mittags und abends geöffnet. Mittags gibt es ein drei bis fünf Gang Menu, wo es die Auswahl zwischen mehreren Vorspeisen, Zwischengerichten und Hauptgängen gibt. Wer Lust hat, kann auch das neun Gänge Menü der Abendkarte geniessen.

Es war wieder ein Neubeginn. Ich wurde herzlich aufgenommen und habe mich sehr schnell im Team eingefunden. Die positive Dynamik nahm mich schnell ein. Man merkte, dass eine gute Stimmung im Team besteht und dass sich die Leute wohlfühlen an ihrem Arbeitsplatz. Im Stucki trifft man sowohl auf langjährige Mitarbeiter, wie auch Lehrlinge und neugierige Neuankömmlinge.

In der ersten Woche konnte ich in der kalten Küche mitarbeiten. Auf dem Garde Manger war neben Ivo, der den Posten des Chefs de Partie leitet, auch noch Ankita, eine weitere Praktikantin und Elena, welche erst gerade ihre Lehre begonnen hatte. Tanja beschäftigt noch zwei weitere Lehrlinge in der Küche, was ich sehr bemerkenswert finde auf diesem Niveau, die Zeit und das Vertrauen aufzubringen, um jungen Leuten das Handwerk in der Gastronomie zu lehren.

Marco Böhler, der Küchenchef im Stucki, nahm sich immer wieder Zeit sein Wissen mit mir zu teilen. Unter anderem lehrte er mich über die Fleischreifung und das Schlachtverhalten.

Meine zweite Woche verbrachte ich in der warmen Küche und konnte mit André zusammen den Saucier Service kochen. André ist ein ehemaliger Uccelin Stipendiat.

In Woche drei fand die Art Basel statt. Dort durfte ich bei zwei Caterings dabei sein. Diese Events waren eine tolle Abwechslung. Besonders schön war das Event bei der Fundation Beyeler. Dort fand das Event in einem grossen Zelt im Freien statt.

Ein Wunsch von mir war es auch einen Einblick in die Patisserie zu bekommen. Diese ist im unteren Stock des Stuckis zu finden. Mit voller Erwartung bin ich in die Aromawelt von Julien Duvernay eingetaucht. Besonders hervorzuheben ist der Einsatz von frischen Zitrusfrüchten, Ingwersaft und Tee, welche seinen Gerichten die gewisse Rundung geben. Ein grosser Teil des Mise en Place nahmen die Produktion von frischen Torten, Kuchen und Hefegebäck für den Shop ein. Diese werden im hausinternen Laden verkauft. Das Angebot des Shops reicht von Chutneys, Gewürzen und Tee bis zu Suppen- und Risottomischungen.

Zum Schluss des Praktikums stand noch ein dreitägiges Event von V- Zug auf der Rigi an. Die Vorbereitung und der logistische Aufwand alles auf die Rigi zu bringen, waren enorm.

Es war mir eine Freude, in die Farb- und Aromaküche von Tanja einzutauchen, meine Erwartungen wurden mehr als erfüllt. Ich kann es Jedem empfehlen. Es waren einzigartige und lehrreiche Wochen.

Eigenbrötler- Daniel Amrein

27.09- 1.10.21

Das Handwerk von Daniel Amrein durfte ich schon geniessen als ich in der Bauernschänke gearbeitet habe. Seine Brote haben immer wieder überrascht mit Tiefe im Geschmack und hervorragender Kruste.

Der erste Tag startete um 6 Uhr, mit der Besprechung der Ziele. Ich sollte jede Stufe des Brots mitmachen und am Schluss verschiedene Brot selbst herstellen. Seine Brote sind auf verschiedenen Grundsteinen aufgebaut: sein Sauerteig, das Brühstück und das Mehl.

Wir begannen mit dem Sauerteig, dieser macht das Brot besser verdaulich und hat einen leicht säuerlichen Geschmack. Daniel hatte vorab schon getrocknete Rosinen in Wasser eingelegt. Dieses Rosinenwasser haben wir dann mit der gleichen Menge Wasser und Mehl vermischt und für den nächsten Tag draussen an einem warmen Ort stehen lassen, dass sich die Bakterien aktivieren konnten. Die nächsten Tage wiederholte ich den Vorgang und nahm einen kleinen Teil des am Vortag angerührten Sauerteigs. Beim Brühstück werden Kerne und Getreide mit kochendem Wasser aufgebrüht. Dies gibt dem Brot die Möglichkeit mehr Wasser einzubinden.

Danach ging es direkt los den Gipfeli- und Mausgipfelteig herzustellen und Butterplatten vorzubereiten, um sie später am Tag zu laminieren. Die nächste Arbeit war die Teige für den nächsten Tag herzustellen. Ein Teil der Teige haben wir draussen stehen lassen, davon haben wir Brötchen gemacht und in verschiedenen Kernen gewendet.

Am zweiten Tag ging es um 0:00 los, da der Markt in Luzern anstand, welcher auch am Samstag stattfindet und zur Haupteinnahmequelle der Bäckerei zählt. Darum war heute Grossproduktion: es wurden Brote abgedreht, Zöpfe und Gipfeli geformt. Ein spannender Aspekt dabei war, zuzusehen wie die Kommunikation funktioniert zwischen Sven (Daniels Sohn), der das Backen übernahm und den restlichen Mitarbeiter:innen, welche die Backwaren vorbereiteten. Die Herausforderung war, dass die Brote in der Zeit genügend aufgegangen sind und der Backofen frei war, da durchgehend gebacken wurde.

Daniel nahm sich immer wieder kurz Zeit, um mir die Tricks des Backens zu zeigen. Ich lernte, wie wichtig es ist, wann man das Salz beigibt und dass man auf die Struktur des Teiges besonders genau achten muss.

Am letzten Tag konnte ich mich hauptsächlich auf meine Teige konzentrieren, welche ich am Tag davor gemacht hatte und nun geformt und gebacken wurden. Ich war sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Zum krönenden Abschluss durfte ich mit Daniel noch am Holzofen arbeiten. Vor dem Backen wird er zuerst noch ausgeputzt und danach wird auf der Seite mit Holz eingeheizt. Es war eine grosse Herausforderung die Brote mit dem richtigen Abstand zu platzieren.

Weingut Donatsch

5.10- 6.10.21

Das Weingut Donatsch liegt in der Büdner Herrschaft und ist seit 1897 in Familienbesitz. Der Name Donatsch steht für Pionierarbeit im Weinbau. Das Weingut erstreckt sich über sechs Hektaren und profitiert vom milden Klima in der Region. Die Hauptsorten sind Pinot Noir, Pinot Blanc und Chardonnay, aber auch die autochthone Rebsorte Completer. In der fünften Generation führt nun Martin das Weingut.

Mit einem Spaziergang von Landquart nach Malans begab ich mich zum Weingut, von Weitem sieht man schon die Weinreben über den ganzen Hügel verteilt.

Da es in der Nacht geregnet hatte und das Wetter für den Tag unsicher war, wurden heute keine Trauben gelesen. Damit wurde die Zeit genutzt, um Vorarbeiten zu machen, da in den nächsten Tagen viel Arbeit bevorstand. Chardonnay Trauben wurden vom Vortag weiter verarbeitet, welche über Nacht im Metalltank mit Sulfiden eingemeischt wurden. Diese wurden nun in die Presse gepumpt und abgepresst. Die Presse funktioniert mit einem Ballon, der mit Druck aufgefüllt wird und die Trauben schonend über längere Zeit presst. Dieser Vorgang dauert ca. zwei Stunden. Der gepresste Traubensaft wird direkt in einen Metalltank gepumpt und es wird dem Wein Hefe beigeben. Die Traubenschalen und Stiele werden auf dem Weinberg verteilt, so schliesst sich der Kreislauf.

Am Nachmittag drehte sich alles um die Pinot Noir Trauben: einen Teil konnten wir schon pressen, aber die restlichen Trauben mussten gestampft werden. Dies wird hier zum grossen Teil von Hand aber auch im Metalltank gemacht. In der Zwischenzeit hatte sich Martin die Zeit genommen, um mir den Weinkeller zu zeigen und die Philosophie und Geschichte des Weingut Donatsch zu erläutern.

Zum Abschluss des Tages durfte der Praktikant und ich noch die Weine degustieren. Dies war besonders intellektuell gestaltet, da auch die Gegebenheiten der Region und Lage erklärt wurden. Höchst interessant war es, die drei verschiedenen Chardonnays und Pinot Noirs nebeneinander probieren zu können.

Der Himmel war blau, die Sonne ist schon früh aufgegangen, dies hiess: heute wird gewimmt. Als erstes nahmen wir uns den Weissburgunder Trauben an. Viele der Erntehelfer sind schon viele Jahre dabei und wussten spannende Geschichten zu erzählen, wie sich die Region mit der Zeit gewandelt hat. Nach zwei Stunden ging es für mich wieder zurück auf den Hof: Ich musste helfen beim Abladen, Umfüllen der Stiele und Putzen der Erntekisten. Die Traubenschalen und Stiele kommen wieder zurück auf den Weinberg und werden dort verteilt. Martin meinte, sie hätten noch nie so viele Trauben an einem Tag rein bekommen, weil heute nicht nur die Familie selbst ernteten, sondern auch andere Bauern ihre Trauben brachten. Dazwischen hatten wir noch den Chardonnay in die Barrique Fässer gefüllt. Diese Holzfässer wurden vorab über Nacht mit Wasser gefüllt, so dass sich die Poren des Holzes schlossen und kein Wein auslaufen kann.

Es waren zwei arbeitsintensive Tage aber nicht weniger lehrreich, da ich bei vielen Arbeitsschritten der Weinherstellung mithelfen konnte.

Oesterij – World of Oyster

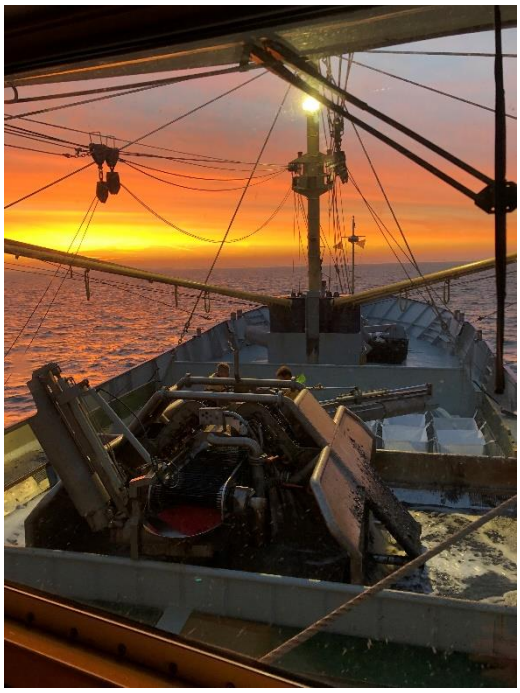
18.10 -22.10.21

1906 gegründet, war die Oesterji ein kleiner Familienbetrieb in Yerseke in der Province Zeeland im Südwesten Hollands. Mit einem grossen Wandel im letzten Jahrzehnt ist sie zur grössten Austern Farm in Holland aufgestiegen. Jean Dhoge, welcher den Betrieb in der vierten Generation führt, findet, dass dies viel Verantwortung mit sich bringt und man eine gewisse Vorbild Funktion gegenüber den kleineren Betrieben hat. Dies bezogen auf den Schutz der Region gegenüber sowohl ausländischen Investoren wie auch der Umwelt und natürlich auch über den Austausch der Austernzucht.

In der Oesterij werden Austern auf zwei verschiedene Methoden gezüchtet. Bodenzucht ist die alte Methode. Sie ist weniger arbeitsintensiv, aber man hat weniger Kontrolle über das Produkt. Bei der eher modernen Methode werden die Austern in Säcken auf Tischen gezüchtet, welche im seichten Wasser stehen.

Es war halb sechs Uhr morgens, der Wind blies eine salzige Brise über den Hafen hinweg. Ich ging Miesmuscheln fischen. Die Crew besteht aus Jean Bruder, dem Skipper und zwei Fischern. Zuerst fuhren wir ca. eine Stunde zum heutigen Fangplatz. Diese sind ausgesteckt mit Holzpfosten oder auf dem Bootcomputer markiert, dort sind auch die GPS Daten ersichtlich, wo die Muscheln ausgesetzt wurden oder wo die Crew letzte Woche gefischt hatte. Die Muscheln werden gefangen mit einem Netz, welches mit Gewichten beschwert am Boden entlang gezogen wird. Das volle Netz wird dann auf dem Boot in einen Auffangbehälter gekippt. Durch ein Förderband werden die Muscheln gewaschen Seetang, Steine und Seeigel aussortiert und die Muscheln in einem Sack aufbewahrt.

Am Hafen angekommen, wurde aus der ganzen Fracht ein Kilogramm Muscheln entnommen und in einem Metall Eimer verplombt direkt zur Kontrolle gebracht. Dort werden die Muscheln auf ihre Qualität untersucht, nach Gewicht sortiert sowie kaputte Muscheln und Beifang gewogen. Diese Untersuchung bestimmt dann den Preis des heutigen Fangs.



Am Dienstag kam eine Ausflugsgruppe zur Austernfarm, da konnte Ich mich anschliessen. Wir gingen mit dem Boot zu den Austerntischen, wo eine Führung durch das seichte Wasser stattfand und wo wir verschiedene Austern probieren konnten.

Am dritten Tag war ich bei World of Oysters, der Verarbeitung der Austern. Die Arbeit in der Produktion wird in zwei Gruppen aufgeteilt. Die Vorarbeiter putzen die Austern äusserlich, diese werden dann über ein Förderband nach Gewicht sortiert. Das Abpacken und die Bestellungen bereitstellen übernimmt die zweite Gruppe. Es wird immer nur eine Austern Sorte abgepackt, diese wird über ein Förderband von Hand in Holzkisten gepackt. Mein Job war, diese Kisten mit Hilfe einer Maschine zu verschliessen und zu sortieren.

Eigentlich wäre an diesem Tag geplant gewesen, zu den Austerntischen zu fahren und die Austern in neue Säcke umzufüllen. Da es aber sehr stürmisch war, gingen wir die Austern aus der Bodenhaltung fischen. Wegen des Sturms mussten wir die Arbeit mehrmals unterbrechen. Die Austern wurden auf die gleiche Weise gefangen wie die Muscheln, man musste sich aber am heutigen Tag sehr konzentrieren, um nicht seekrank zu werden.

Zum Abschluss der Woche konnte ich in der Produktion für das Restaurant mithelfen, wir haben jede Menge Hummer ausgelöst und Austern geöffnet.

Ich freute mich sehr über die Begeisterung der Mitarbeitenden für die Austern und Meeresprodukte, welche sie offen zeigten.

The Chocolate Line – Dominique Personne

25.10- 5.11.21

Jede Woche werden die Arbeiten im selben Ablauf gemacht, nur variieren sie je nach Bestellung.

Das sieht wie folgt aus:

- Montag Pralinen füllen, Schnittpralinen verzieren
- Dienstag Pralinen schliessen, Arbeit am Förderband
- Mittwoch Pralinen herausnehmen, Formen putzen
- Donnerstag Pralinen sprühen und mit Schokolade ausgiessen, Schnittpralinen -Platten machen
- Freitag angefallene Arbeiten fertigstellen, grosser Putztag

Die Arbeit in der Produktion wird in vier verschiedene Arbeitsschritte unterteilt. Es gibt eine extra Küche, wo alle Grundprodukte, wie aber auch die Schnittpralinen oder überzogenen Nüsse gemacht werden. Von den Chocolatiers werden die Pralinen hergestellt und Schnittpralinenmasse gemischt und ausgegossen. Am Förderband werden Schnittpralinen, Schaumküsse überzogen und ausgarniert. Zum Schluss werden alle Produkte eingepackt und für die Bestellungen bereitgemacht.

Das meistverkaufte Produkt sind die Pralinen, diese gibt es in vielen verschiedenen Geschmäckern, von einer klassischen Nussfüllung oder Spekulatius bis zu frischem Gras- oder Schnittpralinen mit geröstetem Speck.

Bean to Bar ist hier bei The Chocolate Line schon seit Jahren ein Thema. Die Firma besitzt eine eigene Kakao Plantage in Mexiko, welches es ihnen ermöglicht den Fermentation- und Röstgrad der Schokolade selbst zu bestimmen und so ein einzigartiges Produkt zu schaffen. Diese Schokolade ist übrigens sehr beliebt auf dem Japanischen Markt.

Die Herstellung von Pralinenfüllungen unterscheidet sich zu jener in einem Gastrobetrieb. Sie müssen hier auf den Zuckergehalt in einer Ganache oder dem Alkohol Gehalt im Gelee achten, da diese die Haltbarkeit der Pralinen bestimmen.

Dominique’s Sohn Julius bringt sich immer mehr in den Betrieb ein und dies macht sich an neuen Kreationen bemerkbar. Für die Zukunft macht er sich auch Gedanken, nicht nur auf Schokolade zu setzen, sondern auch verschiedene Gebäcke ins Sortiment aufzunehmen, wie eine schöne Tarte oder ein Eclair. Diese zwei Wochen haben mir viel mehr Sicherheit im Umgang mit Schokolade gegeben und Julius hat mir viel Wissen weitergegeben.

Felchlin- Schokoladen Workshop

08.11- 09.11.21

Der Kurs bei Felchlin war mit der Zusammenkunft anderer Uccelin Stipendiaten verbunden. Es war sehr schön, dass ich mich mit ihnen über ihre Erfahrungen unterhalten konnte, da ich sonst alleine unterwegs war.

Am Morgen des ersten Tages ging es um die Lebensmittel Sensorik. Vorab waren die Unterschiede und Einflussfaktoren des Geschmacks- und Geruchssinns das Thema. Danach ging es darum, wie die Schokolade richtig degustiert wird und welchen Einfluss unsere vier Sinne darauf haben. Zum Abschluss ging es um das Aromaprofil ihrer Schokoladen, welche mit Cacao Intensität, Aromen in chronologischer Wahrnehmung, Charakter der Schokolade und den Kombinationsmöglichkeiten bestimmt werden.

Am Nachmittag ging es um den Einkauf der Kakaobohne und den Ablauf vom Setzling bis zur fertigen Kakaobohne. Dabei spielt ihnen die Transparenz eine grosse Rolle, wie auch faire Konditionen für alle Beteiligten. Mit der Cooperative Mateza hat Felchlin zusammen mit Kunden und Finanzierungspartnern eine Krankenversicherung für Cacao Bauern gegründet, um ihnen mehr Sicherheit und Lebensqualität zu bieten.

Eine Führung durch die Manufaktur durfte nicht fehlen, dabei sahen wir den Vergleich von alten und neuen Maschinen und welche Vorteile sie haben. Felchlin steht nicht nur für Schokolade, sondern sie haben auch Nusspasten, Fruchtfüllungen und vieles mehr in ihrem Sortiment.

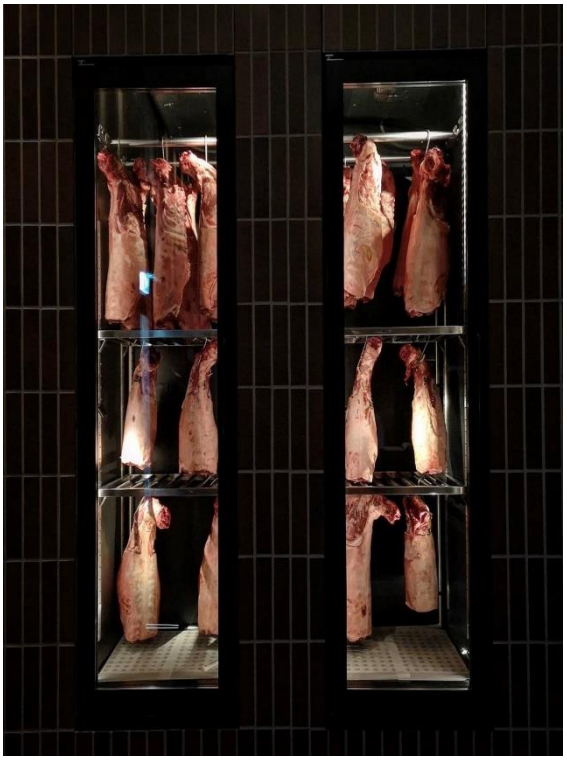
Am zweiten Tag trafen wir uns in den Küchen- wir befassten uns mit den Themen Schokolade Temperieren und Herstellung einer Ganache. Zuerst gab es einen grossen theoretischen Teil. Dabei ging es um die Kakaobutter und seine Kristallisationsstruktur, wie auch welche Fehler vermieden werden können beim Temperieren oder bei der Lagerung von Schokolade. Beim Theorieteil der Ganache ging es mehrheitlich um verschiedene Zuckerarten und deren Verhalten mit Schokolade. Beim praktischen Teil durften wir nach dem Vorzeigen selbst Hand anlegen und eine Schokoladentafel, einen Osterhasen, Pralinen wie auch eine Ganache herstellen.

Durch diese zwei letzten Praktika, welche direkt aneinanderknüpften, konnte ich sehr viel mitnehmen zum Thema Schokolade.

Restaurant Frantzen – Björn Frantzen

17.11- 18.12.21

Das Restaurant ist in verschiedenen Etagen unterteilt, welche das Gästeerlebnis spannender macht. Der Eingangsbereich ist mit drei Show Kühlschränken ausgestattet, wo Fleisch oder Fisch zum Reifen aufgehangen wird und verschiedene Produkte in Einmachgläser ausgestellt werden. Nachdem den Gästen die Mäntel abgenommen wurden, werden sie mit dem Lift in die Lounge gebracht. Im Lift erwartet Sie laute Rockmusik, welche die Gäste auf bevorstehendes Erlebnis vorbereiten soll. Oben angelangt werden ihnen Apéro und Snacks serviert. Bevor es weiter ins Restaurant geht, gibt es eine kleine Tour, welche an der Essens Box beginnt, wo alle Produkte ausgestellt werden, welche im Menu verarbeitet werden. Einen kleinen Einblick in die Produktionsküche gibt es, bevor man den Weinkeller begutachten darf. Darauf folgt die Präsentation der Küche und des Küchenteams. Die Gäste sitzen unmittelbar vor der Küche an dem Tresen, welcher die Küche umrahmt.



Es gibt drei verschiedene Arbeitsschichten, zwei davon sind für die Produktion zuständig und werden durch Früh- und Spätschicht unterteilt. In der Küche arbeiten 24 Köch:innen, 12 davon sind Praktikant:innen.

Ich war den grössten Teil meiner Zeit in der Serviceküche eingeteilt. Da gab es einen extra Posten für einen Praktikanten. Die Arbeit beinhaltete kleine Arbeiten vor dem Service für die anderen Posten zu übernehmen, wie auch Kaviar zu portionieren oder den Schauteller für das Ausdekorieren des Lamms. Während dem Service half ich beim Anrichten von Vorspeise und Dessert, aber hauptsächlich war ich verantwortlich die Küchen Tabletts bereit zu stellen und nach Gebrauch wieder herzustellen. Diese wurden bei fast jedem Gang verwendet, um vor dem Gast noch eine Sauce anzugiessen, das Gericht mit Öl zu verfeinern oder ein Gericht vor dem Gast anzurichten, wie der berühmte French Toast.

Es war auch die Aufgabe der Köch:innen den Service dabei zu unterstützen die Gäste zu platzieren oder ihnen Wasser nachzuschenken. Am Pass hat es ein Tischplan, welcher über die 23 Gäste mit einem Farbcode Information gibt, wie zum Beispiel die Wahl des Wassers. Dies ermöglicht es der Küchencrew, wie auch dem Service einen schnellen Überblick zu haben.

Das Menu im Frantzen ist inspiriert von der japanischen Küche und ist wie Kaiseki aufgebaut, das heisst die Geschmäcker werden intensiver durch die Menu Abfolge und es ist sehr Protein lastig. Zweimal pro Woche kommen frische Meeresfrüchte aus Norwegen.

Am meisten konnte ich vom reibungslosen Service, der jegliche Komplikationen ausschliesst, profitieren. Die langen Arbeitstage erschöpften mich mehr psychisch als physisch. Zwei Service à vier Stunden, mit vielen Details, bei denen man den Kopf bei der Sache haben muss, war eine grosse Herausforderung.

Restaurant Coda – René Frank

04.01- 12.02.22

Im Coda werden nur Desserts serviert. Sie sind mit ihrem Konzept das erste und einzige Restaurant in Deutschland, welches mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Das ist aber nicht Alles, denn die Qualität, Herkunft und Frische des Produkts stehen im Fokus. Sie verzichten ganz auf raffinierten Zucker, dafür setzen sie auf Ahornsirup und natürlich gewonnene Süssungsmittel. (Wenn möglich wird auch der Gebrauch von Laktose oder Gluten vermieden.) Ein weiteres Ziel ist es keinen unnötigen Abfall zu produzieren, somit möglichst das ganze Produkt zu verwenden. Gemüseschalen werden getrocknet und zu Pulver verarbeitet, Abschnitte werden entsaftet und für die Eismasse gebraucht oder es wird eine Reduktion damit gekocht.

Die ersten Gäste werden um 18 Uhr empfangen und sie bekommen ein sieben Gänge Menu, für die zweite Runde werden die Gäste ab 22 Uhr erwartet und sie haben noch die Möglichkeit auf ein vier Gänge Menu. Zu den einzelnen Gängen wird ein Cocktail auf das Gericht abgestimmt serviert. Die Grösse des Cocktails ist genau richtig und gibt den Gästen die Möglichkeiten noch eine Flasche Wein zu bestellen.

Die Arbeit in der Küche ist in Früh- und Spätschicht aufgeteilt, ich habe den grössten Teil meiner Zeit in der Frühschicht verbracht und konnte dadurch beim ganzen Ablauf der Produktion dabei sein. Die Schokolade conchieren sie selbst, weiterverarbeitet wird sie in einem Gericht als sehr luftiges Mousse oder in den Friandise, wo es eine Auswahl an aus Schokolade hergestellten Naschereien gibt. Die Jogurtcreme zum Waffelgericht oder das Traubengelee zur Karotte wurden abgewogen, sodass jeder Gast dieselben Mengen auf dem Teller hat und so auch das gleiche Erlebnis.

Ich hatte auch selbst das Vergnügen als Gast im Coda essen zu gehen, es war ein tolles Erlebnis und man hat Nichts vermisst. Es war ein herausragendes Erlebnis mit vielen neuen Eindrücken und tollen Persönlichkeiten.

Abschluss Projekt

Als wir bei der Firma Felchlin waren, hatten wir einen Sensorik Kurs mit den 5 verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Umami, Salzig, Bitter, Süss und Sauer.

Diese wollte ich anhand meines Butter-Projekts repräsentieren und die vielfältigen Einsatzmöglichkeit des Produktes hervorheben.

Alle Geschmäcker sind an die 5 Geschmacksrichtungen angelehnt und vielleicht deshalb nicht so facettenreich ausgefallen, wie sie sein könnten. Man könnte sehr viel an die Saison anpassen, zum Beispiel mit Tomaten im Sommer oder einer Pilzbutter im Herbst.

Alle Butter werden wie eine Sauerrahmbutter hergestellt, wo der ursprüngliche Süssrahm zunächst kultiviert wird, bevor er zur Butter geschlagen wird. Dem Rahm werden also gezielt Milchsäurebakterien in Form von Buttermilch hinzugefügt, um den Fermentationsprozess einzuleiten. Die aktiven Milchsäurebakterien bauen den im Rahm enthaltenen Milchzucker zu Milchsäure ab. Dadurch entstehen verschiedene, typischerweise saure Aromen und der ph-Wert des Rahms sinkt. Der Prozess der Säuerung dauert abhängig von der Temperatur etwa 24 - 48 Stunden.

Die Molke fällt als Abfallprodukt der Butterproduktion an, welche ich einreduziert habe und mit Zugabe von Zucker, Rahm und Butter eine Karamelsauce hergestellt habe. Die Molke gibt dem Produkt eine schöne Säure.

Als Verpackung habe ich eine ökologische Variante in Form von Bienenwachstüchern gemacht und eine Variante mit Käsepapier, welche ein klassisches Butterpapier repräsentierten soll.

Schlusswort

Die Fundaziun Uccelin war eine grossartige Erfahrung und ich habe es sehr geschätzt diese Möglichkeit zu bekommen. Ich konnte tolle Menschen kennenlernen und es war bewundernswert mit was für einer Verständlichkeit sie Ihr Wissen weitergaben.

Ich konnte mich beruflich, wie auch menschlich weiterentwickeln. Es war toll neue Techniken und Geschmäcker in den Restaurants zu erleben, wie auch die verschiedenen Führungsstile und Abläufe im Service zu sehen. Bei den Produzente hatte ich einen einzigartigen Einblick in ihre Arbeit und habe ein grösseres Verständnis für den Aufwand der Herstellung des Produkts gewonnen.

Ein grosses Dankeschön an Andreas und Sarah Caminada, dass sie diese Stiftung ins Leben gerufen haben.

Nicolà, danke Dir für die ganze Organisation der Reise und Praktikums.

Danke auch an die tollen Menschen, welche ich auf meiner fünf-monatigen Reise kennen lernen durfte und dieses Erlebnis speziell gemacht haben.