Abschlussbericht

Trachsel Lukas

März 2022

Inhaltsverzeichnis

Seite 4. Schloss Schauenstein by Andreas Caminada

Seite 9. Eigenbrötler by Daniel Amrein

Seite 12. Swiss Pastry Design by Rolf Mürner

Seite 14. Restaurant Stucki by Tanja Grandits

Seite 21. Bar am Wasser by Dirk

Seite 23. Modena Italien by Massimo Bottura

Seite 28. Hisa Franko, Slowenien by Ana Ros

Seite 36. Weingut Donatsch

Seite 38. Abschlussprojekt

Seite 42. Abschlussreflexion

Lieber Lukas

Ich hoffe es geht dir gut und du bist gesund!

Vor einer Woche hat unser Stiftungsrat die Bewerber für unsere neue Uccelinklasse aussortiert und einen Entscheid getroffen. Wir melden uns etwas verzögert mit der Rückmeldung, weil wir noch entschieden, wie wir im Lichte von COVID-19, die neuen Programme organisieren.

Es freut mich sehr dir mitzuteilen, dass du ein Stipendium von uns zugesprochen bekommst! Ich gratuliere dir!

Am 7. Oktober 2020 erhielt ich diese tolle Nachricht. Ich hätte nie gedacht das ein E-Mail mein Herz so viel schneller schlagen lässt. Ich war unglaublich Happy =)

Genau 406 Tage später begann das Abenteuer….

Schloss Schauenstein

By Andreas Caminada

17-28.11.2021

Mit viel Gepäck fuhr ich 3.5 Stunden nach Chur, wo ich von Angela mit dem Auto abgeholt wurde. Angela ist auch eine frischgebackene Uccelin. Zusammen fuhren wir nach Fürstenau, der übrigens kleinsten Stadt der Welt. Wunderschön gelegen, zwischen den Bergwelten von Graubünden. Empfangen wurden wir sehr herzlich von Sarah, der Geschäftsführerin von Fundaziun Uccelin. Sie führte uns durch die Casa Caminada, das Schloss und das «OZ». Danach informierte Sie wie das Stipendium aufgebaut ist und was von uns erwartet wird.

Casa Caminada

Die Casa ist eine umgebaute Scheune. Die Zimmer sind wunderschön eingerichtet und bieten durch die grossen Holzbalken sofort ein Gefühl von «Zuhause». In der Casa hat es ein eigenes Restaurant und sogar eine Bäckerei, die jeden Tag köstliches Brot liefert.

Schloss Schauenstein

Das Schloss Schauenstein bietet neben einem ausgezeichneten Restaurant (3 Michelin, 19 GM) auch neun individuelle Zimmer. Ein wunderschönes Anwesen mit einem wunderschönen Garten.

«Oz»

Das «Oz» ist ein rein vegetarisches Restaurant mit 12 Plätzen. Der Küchenchef Timo Fritsche geht täglich in den Garten die Zutaten sammeln und kreiert unglaublich tolle vegetarische Gerichte. Beim «Oz» werden alle Gerichte direkt vor dem Gast produziert und angerichtet und man kann so dem kreativen Koch über die Schultern schauen und geniessen.

Nach der Einführung durfte ich direkt in die Küche vom Schloss. Der Saucier erklärte uns kurz die Küche und schon gings los. Ich wurde sofort in die Arbeitsprozesse eingeführt und konnte diverse M.E.P Arbeiten erledigen und am Abend gleich direkt bei Steffi, einer ehemaligen Uccelin, die jetzt im Schloss der Patisserie arbeitet, über die Schultern schauen und beim Schicken mithelfen.

Die nächsten drei Tage durfte ich bei Timo Fritsche im OZ mitarbeiten. Ich konnte viel von Timo profitieren, da er mir viele Produkte zeigte und mir viele Rezepte weitergegeben hatte. Die Eleganz mit dem das Gemüse vom eigenen Garten zum Gast gebracht wird, hat mich sehr beeindruckt. Im Oz, aber auch im Schloss, wird sehr viel fermentiert.

Es war sehr interessant zu sehen, wie die Gäste auf die Gerichte reagieren und sich fragten, wie man mit so einfachen Zutaten ein komplexes Kunstwerk erschaffen kann.

An einem Tag wurden wir von einem TV-Team überrascht, die gerne im Oz mit Andreas Caminada ein Interview machen würden. Für mich war es etwas sehr Besonders im Hintergrund von einem Interview von Andreas zu arbeiten und zu sehen, wie das so abläuft.

Die zwei letzten Tage der Woche arbeitete ich wieder im Schloss. Am Morgen immer beim Saucier oder Entremetier und am Abend entweder in der Produktionsküche oder bei der Patisserie. Immer wieder durfte ich Gerichte vom Menü degustieren.

Hier nur einige Beispiele:

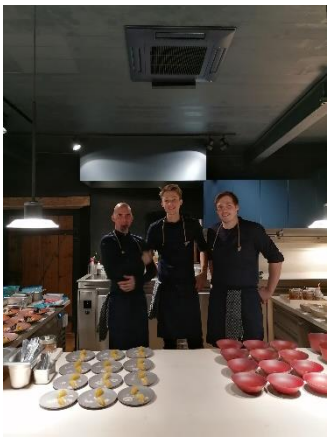
An meinen freien Tagen ging ich nach draussen und sah mir die wunderschöne Landschaft von Fürstenau an. Das Schloss liegt direkt an einem tollen Waldstück an dem ein grosser Fluss vorbeifliesst. Eine tolle Umgebung um abzuschalten und sich zu erholen. Am Abend fuhren wir Uccelins, Angela, Simeon und ich zu einer Pizzeria und genossen einen tollen Abend. Wir führten super Gespräche und konnten uns gut austauschen.

Die nächsten zwei Tage konnte ich jeweils im Schloss und im Oz mitarbeiten. Ich besprach ein paar Ideen für die Abschlussarbeit mit Timo. Er unterstütze mich damit sehr und lehnte mir sogar ein Buch aus um mich ein wenig mit dem Thema Brot und Fermentation weiterzubilden.

Am Freitag um 2.00 Uhr morgens durften Angela und ich beim Bäcker vom Schloss mitarbeiten. Wir hatten sehr wenig geschlafen und hatten ein wenig mit unserer Müdigkeit zu kämpfen. Wir wurden sehr herzlich vom Bäcker empfangen und konnten sofort tatkräftig mit anpacken. Als erstes heizt man den Holzofen ein um ordentlich Hitze zu erhalten. Anschliessend haben wir mit den Teigen vom nächsten Tag begonnen. Die Bäckerei arbeitet mit Vorteigen oder Sauerteigen und es wird den Teigen viel Zeit um langsam aufzugehen gegeben. Ein wenig später besuchte uns Jens von «James der Bäcker» . Die beiden Bäcker sind mit voller Leidenschaft dabei und konnten uns viel beibringen und viele Tipps geben. Immer wieder durften wir ein Brot aufschneiden und degustieren. Nach der Bäckerei halfen wir im Schloss ein wenig aus. Nach diesem Tag freute ich mich noch umso mehr auf die nächste Stage die ich beim Bäcker «Eigenbrötler» in Wauwil machen werde.

Den letzten Tag der Woche verbrachte ich im Oz bei Timo und Sebastian. Langsam wusste ich schon relativ viel und kannte bereits viele Arbeitsprozesse und konnte so gut helfen. Ich bereitete Artischocken zu und machte Randen, die nach der Zubereitung eine ähnliche Konsistenz erhalten wie Fleisch. Sehr spannend…

Am Abend genoss ich noch einmal den Service im Oz.



Schloss Schauenstein.. Ich war sehr nervös als ich das erste Mal die Küche betrat und war sehr gespannt, was mich da alles erwarten wird. Als ich zwei Wochen später die Küche wieder verliess, hatte ich einen Rucksack voller Eindrücke, Ideen und gewonnenen Bekanntschaften. Das Team vom Schloss Schauenstein pflegt einen sehr familiären Umgang miteinander. Wir Uccelins wurden sehr schnell einen Teil dieser Familie und wir fühlten uns von Beginn an wohl.

Die ersten Tage im Schloss waren sehr anstrengend. Viele Infos, neue Küche, neues Essen und die Arbeitszeiten von 09.00 bis ca. 23 Uhr abends. Daran musste ich mich erst einmal gewöhnen. Aber spätestens nach der zweiten Woche ging ich gut mit dem um und es gefiel mir immer wie besser und ich konnte immer mehr helfen. Im Schloss konnte ich viel über die Prozesse und das filigrane Arbeiten lernen. Im Oz lernte ich das Gemüse neu kennen. Timo pökelt z.B. Sellerie und bereitet ihn ähnlich wie einen Schinken zu oder kreiert eine Rande mit einer Konsistenz die stark an Fleisch erinnert.

Ich möchte mich beim ganzen Schlossteam für die tollen lehrreichen zwei Wochen, die ich bei ihnen verbringen durfte, bedanken. Natürlich auch Timo der mich am meisten an der Backe hatte. Er beantwortete mir jede Frage ganz genau und hatte auch die Geduld, wenn etwas gerade nicht so geklappt hatte.

Ich hatte Glück, denn das Oz Team ging an meinem letzten Tag in Winterpause und beginnt am 6. Dezember ein neues Abenteuer im Igniv in St. Moritz

Am nächsten Tag fuhr ich bereits weiter Richtung Wauwil….

Eigenbrötler

By Daniel Amrein

29.11. - 03.11.2021

Am 29.11. erhielt ich frei um die Marmite Youngster Gala zu besuchen, bei dem ich den tollen dritten Platz feiern durfte. Bei diesem Event konnte ich mich mit vielen jungen Berufskolleg*Innen austauschen. Fundaziun Uccelin geniesst grosse Aufmerksamkeit und Interesse.

Aber nun zu meiner Stage bei Daniel

Die Bäckerei Eigenbrötler liegt in Wauwil LU. Daniel Amrein und sein Team stellen Brot- und Backwaren nach alter Tradition her, mit natürlichen Triebführung, hauseigener Sauer- und Vorteige, und verarbeitet einheimische Getreide- und Obstsorten wie auch mit Milchprodukten aus regionaler bio-zertifizierter Landwirtschaft.

Das Motto: «Brot mit Charakter»

Den guten Charakter hat nicht nur das Brot. Das bemerkte ich schnell als ich meine Stage um 06:00 startete. Ich wurde sehr herzlich von Daniel und seinem Team empfangen und konnte gleich mit der Arbeit beginnen. Als erstes arbeitete ich beim Ofen. Brot backen und wenn es fertig ist in die richtigen Gebinde abtischen, welche an sehr prominente Hotels und Restaurants in der Spitzengastronomie geschickt werden. Hotel Vitznau oder Taverne Zürich sind nur einige Beispiele.

Danach konnte ich die Geburt meines eigenen Sauerteigs miterleben, den ich danach nach Hause nehmen konnte. Wir setzten Wasser mit Weinbeeren an. Dieses Wasser haben wir einige Stunden an einem warmen Ort gelassen. Danach mischten wir es mit Mehl und stellten es wieder in den Gärschrank. Ich der ganzen Woche war es meine Aufgabe den Teig mehrmals mit Mehl zu füttern, damit es zu einem kompakten und starken Sauerteig heranwachsen kann.

Am Donnerstagmorgen durfte ich vier verschiedene Brotteige herstellen, die ich an meinem letzten Tag dann ausbacken durfte. Ich stellte die Teige aus den Sauerteigen von Daniel her. Sie heissen Maria, der Name seiner Mutter und Joseph nach seinem Vater benannt. Beide wurden zwischen 1960-1970 ins Leben gerufen. Daniels Vater ist letztes Jahr verstorben aber mit diesem Teig lebt er unserem Brot weiter. So eine schöne Geschichte und ich darf einen Teil davon sein.

Nachdem konnte ich zusammen mit einem Team von Pistor an einem Backkurs von Daniel teilnehmen. Ich konnte sehr viel profitieren und lernen von dem Kurs. Wir behandelten die Themen Sauerteig, Umgang mit Teigen, Grittibänz und Zopf. Daniel zeigte uns diverse Tricks und konnte uns mit seiner Leidenschaft voll mitnehmen. Es war ein sehr toller und lehrreicher Tag. Ich durfte noch sein Backrezeptbuch ausleihen und war nach meinem Feierabend noch einige Stunden mit Zusammenfassungen schreiben beschäftigt. Ich wollte unbedingt das Wissen von Daniel irgendwo festhalten, um lange davon profitieren zu können.

Mein letzter Tag begann damit den Holzofen einzufeuern. Der Eigenbrötler besitzt einen grossen Holzofen, in dem man ca. 100-120 Brote auf einmal backen kann. Alle 10 Minuten musste ich wieder Holz nachlegen um auf eine Hitze von 280-300°C zu gelangen.

Währenddessen machten wird ca. 30kg Zopf. Da das «Zopfflechten» nicht zu meinen Stärken gehört, war dies das perfekte Training. Sie zeigten mir die verschiedenen Arten vom Flechten und das Training lohnte sich. Es wurde immer besser =)

Um 09.00 Uhr hatte der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht. Wir machten zuerst die Brote für den Verkauf. Anschliessend war der grosse Moment von meinen Broten gekommen.

Ich machte ein Land-, ein Tomaten-, ein Luzerner- und ein Bürlibrot. Alle gingen so auf wie gewünscht und ich war sehr zufrieden und stolz so schöne Brote gemacht zu haben. Natürlich mit der grossartigen Hilfe von Daniel. Ich durfte alle Brote die ich gemacht hatte nach Hause nehmen. Was für ein Geschenk

Die Zeit beim Eigenbrötler habe ich sehr genossen. Daniels Leidenschaft für Brot ist ansteckend. Für mich war es ein grosses Privileg mit ihm die Woche zu verbringen und von ihm viel zu lernen. Ich lernte viele neue Begriffe wie z.B Vorstufe, Brühteig, Autolyse, Polish etc. kennen. Begriffe die ich so noch nicht gekannt habe. Daniel erklärte mir jeden nur so kleinsten Schritt und Was und Weshalb. Unglaublich spannend! Brot ist lebendig, man muss es fühlen.

Beim Eigenbrötler hat jedes Brot seine eigene Geschichte und seinen eigenen Charakter. Keines sieht gleich aus wie das andere und das gefällt mir extrem.

Ich möchte mich bei Daniel und seinem Team für diese Erfahrung sehr bedanken. Ich hatte eine sehr tolle und lehrreiche Zeit. Daniel nahm sich extrem viel Zeit um mir jeden Schritt genau zu erklären. Vielen herzlichen Dank, ich konnte enorm viel lernen und mitnehmen. Jetzt freue ich mich, das Gelernte auch umzusetzen, mit meinem eigenen Sauerteig.

Danach fuhr ich mit viel Brot im Gepäck Richtung Thurnen zu meinen Eltern die in der Nähe von meiner nächsten Stage wohnen. Bei Rolf Mürner….

Mein neuer Sauerteig

Swiss Pastry Design

By Rolf Mürner

06 - 10.12.2021

Ich fuhr in das verschneite Rüeggisberg. Ein Ort den ich schon lange kenne, auch natürlich das Viva in dem Rolf Mürner seine einzigartige Patisserie und Pralinen produziert. Ich freute mich sehr auf die Stage und war gespannt, was mich erwartet. Swiss Pastry Design wurde von Rolf Mürner gegründet. Sie produzieren verschiedene Patisserie und Pralinen für Events, Firmen und Privatpersonen. Nebenbei haben sie auch einen Laden mit einem wunderbaren Ausblick.

Am Montag wurde ich von Alexandra und Michelle sehr herzlich begrüsst. Montag haben immer die meisten vom Team frei und einzig die zwei jungen Konditorinnen sind voll am Produzieren. Ich durfte verschiedene Füllungen für ihre Pralinen herstellen. Geist-, Himbeer-, Marroni-Kirsch- oder Passionsfruchtfüllung sind nur einige köstliche Beispiele. Michelle goss die Pralinenformen und Alexandra und ich durften sie füllen. Danach wurden sie aus der Form gelöst und mit Airbrush fertig gemacht. Schnell verging der Tag mit den «Chläbäris».

Am Dienstag und Mittwoch durfte ich mit Matthias bei der Patisserie helfen. Wir machten verschiedene Fruchtkerne oder verschiedene Mousses für die Patisserie. Dazu konnte ich auch noch bei der veganen Torte etwas mithelfen, was mich persönlich sehr interessierte. Die veganen Desserts sind im Trend.

Am Donnerstag setzten wir die verschiedenen Puzzleteile zusammen. Den Kern in das Mousse, danach ein Biskuit und das alles schön in Form gebracht und eingefroren. Am Nachmittag begannen wir die Formen danach zu glasieren z.B mit einer Mirror Glaze oder einer Magnummasse. Es war sehr interessant und toll und ich konnte viel lernen. Am Freitag konnten wir noch die letzte Patisserie fertig glasieren und garnieren. Als letztes durfte ich noch die vielen Pralinen mit z.B. Blattgold und Schokoladenkreationen schmücken.

Am Abend wurde ich von Rolf und seinem Team sehr herzlich verabschiedet und beschenkt. Ich erhielt sein neustes Buch «Mürners Best» geschenkt und noch Pralinen und Patisserie. Vielen herzlichen Dank!

Ich genoss die Woche bei Rolf und seinem Team sehr. Es ist ein sehr familiäres und kollegiales Klima. Die Stiefmutter von Rolf hilft z.B. beim Praline einpacken und seine Frau ist das Organisationstalent. Ich durfte auch Antonella kennen lernen. Sie kommt seit Jahren jeden Winter von Sizilien zu Rolf um ihn zu unterstützen. Rolf ist immer präsent, auch wenn er einmal frei hatte, war er immer erreichbar. Wir alle assen immer zusammen an einem grossen Tisch und genossen eine kleine Auszeit von der vielen Arbeit. Ich schätze das sehr. Rolf und sein Team teilen die Leidenschaft von Patisserie und Perfektionismus. Was man in der Optik und dem Geschmack von ihren Kreationen bemerkt. Rolf sagte zu mir er sei fast noch mit mehr Leidenschaft unterwegs als früher. Was mich auch sehr beindruckte, dass sehr viele junge Fachleute dort arbeiten und Rolf sie sehr unterstützt und ihnen auch viel Verantwortung überlässt.

Ich konnte von allen sehr viel lernen. Menschlich und fachlich sind sie ein absolutes Vorbild und ich kann nur jeder Uccelin empfehlen, die Stage im schönen Rüeggisberg bei Rolf und seinem Team zu machen.

Während dieser Zeit durfte ich bei meinen Eltern übernachten, was ich sehr genoss. Zeit mit der Familie ist doch etwas vom schönsten nach einem langen und intensiven Arbeitstag.

Restaurant Stucki

By Tanja Grandits

14.12. - 15.01.2022

Das Stucki

Das Restaurant Stucki welches von Tanja Grandits geleitet wird, ist im schönen Bruderholz in Basel zu Hause. Es bietet bis zu 100 Plätze und ist mit 2 Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Das Besondere an Grandits Küche ist der grosszügige Einsatz von Gewürzen und Kräutern. Die verschiedenen Aromen können Gäste entweder bei einem 3- bis 5-gängigen Mittagsmenü oder dem 9-Gänge-Menü am Abend geniessen. Die Menüs stehen jeweils nur einmal auf der sich regelmässig wechselnden Karte.

Ein weiteres Standbein neben dem Restaurant ist der zum Stucki gehörende Shop, wo sich Kundinnen und Kunden mit diversen Produkten eindecken können. Die salzige Kollektion, die im Laden zu finden ist, hat Grandits selbst kreiert und rezeptiert. Die Süsswaren stammen alle vom Chef-Patissier Julien Duvernay, der bei seinen Kreationen freie Hand hat. Zu diesem Sortiment gehören Schokotafeln, Zitronenbrioches, Cakes und am Samstag zudem Torten. Im Shop können ausserdem Fleisch, Fische, Kräuter, Gemüse und sogar fertige Menüs zum Mitnehmen bestellt werden.

Nach meinem Einzug in die WG von den beiden Sous Chefs Andre (ehemaliger Uccelin) und Fabian konnte ich im Stucki beginnen. Ich wurde von Tanja und dem Team sehr freundlich empfangen. Sofort begann ich beim Entremetier. Ich durfte einige M.E.P Arbeiten machen bevor der Service auch schon begann. Schon am ersten Abend konnte ich am Bass mithelfen und die Gerichte schicken. Sofort viel mir die positive und familiäre Stimmung auf trotz vieler Arbeit.

Nach zwei Tagen im Stuckis durfte ich bei der Produktionsküche in Dornach, die für den Shop produzieren, aushelfen. Vor Weihnachten haben sie enorm viel zu tun. Wir haben z.B. Mangosenf, oder Kaffirsablés produziert und abgepackt.

Ich genoss die Zeit mit dem Produktionschef Silvan sehr, trotz der sehr langen Arbeitszeiten. An einem Abend besuchte uns seine Frau mit den beiden Kindern und brachte uns das Abendessen. Da Silvan jeden Tag von 06:00- 21:00 arbeitet, sieht er seine Familie zur Zeit kaum. Es ist sehr eindrücklich wie die Junge Familie das managt und es hat mich enorm beeindruckt und mich zum Nachdenken gebracht. Silvan ist denn noch immer voller Motivation dabei und steckt so viel Energie, Zeit und Kraft in den Shop.

Vielen Dank für die Zeit Silvan, es war sehr spannend und toll mit dir zu Arbeiten.

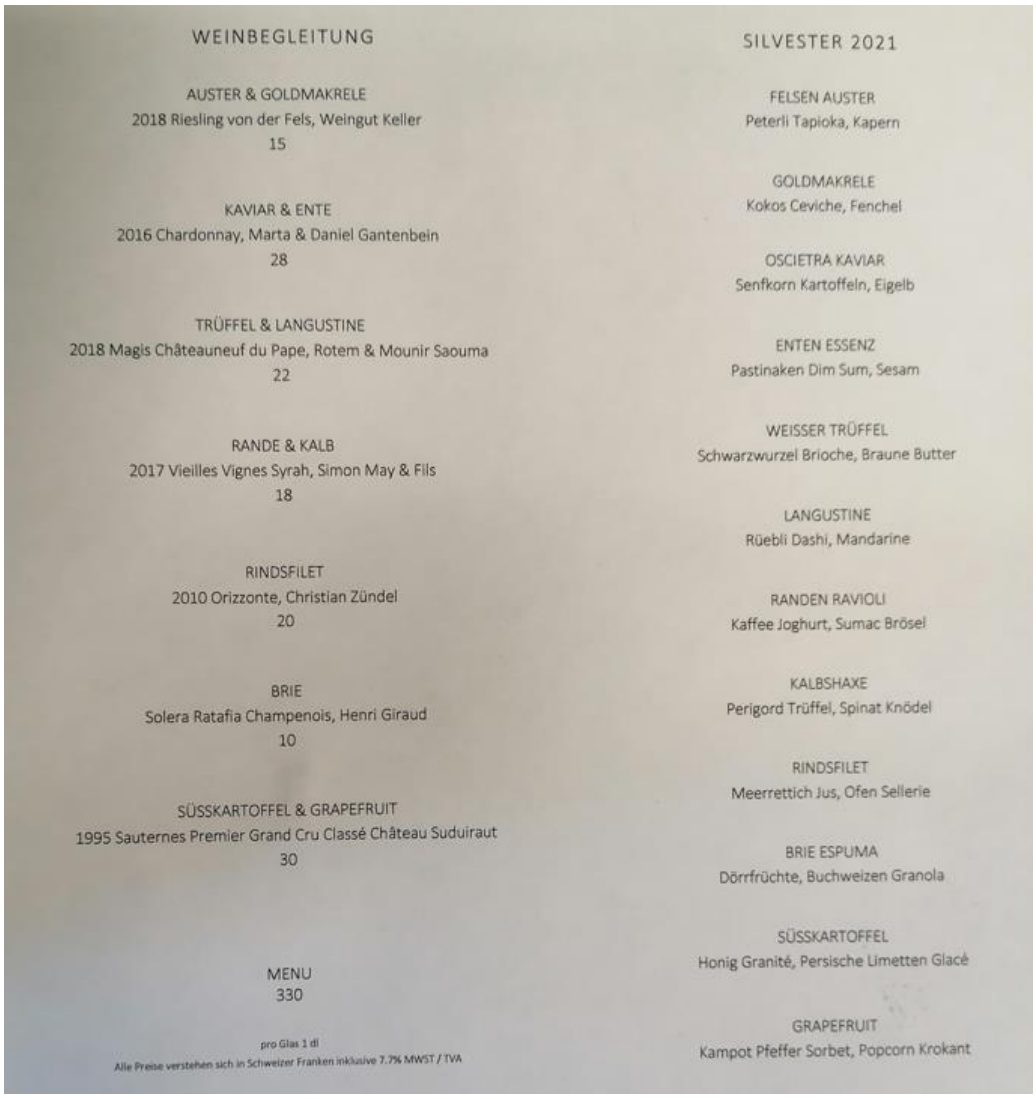
Silvesteressen im Stucki

Am 30. Dezember begannen wir mit den Vorbereitungen für das Silvestermenü. Tanja stellte mit dem Küchenchef und den Sous Chefs das Menü zusammen. Es gab ein 15 Gänge Menü mit Austern, Kaviar, Rindsfilet etc. Ein Teil vom Silvestermenü wird auch Bestandteil vom neuen Menü werden und daher hatten wir viel zu tun. Es war sehr viel zu tun, aber wir waren zum Glück sehr viele motivierte Leute und daher hatten die Vorbereitungen Spass gemacht.

Am Silvesterabend um 18:00 trafen die ersten Gäste ein. Ganze 85 Gäste hatten sich angemeldet. Wir arbeiteten sehr strukturiert und schnell. Alle gaben «Vollgas» und daher konnten wir sehr schnell die ersten Gänge schicken. Tanja war am Bass und managte alles und gab Bescheid wann wir was schicken konnten. Trotz guter Vorbereitung wurde es stressig, aber es machte Spass, weil das Team so gut funktionierte. Am Anfang halfen wir dem Gardemanger und anschliessend der warmen Küche aus.

Nach dem wir alle Gerichte der Küche geschickt hatten, gingen wir schnell zum Patissier Julien und konnten ihm bei den letzten Handgriffen helfen. Für drei verschiedene Desserts waren ca. 12 Leute 30 Minuten am Anrichten, so komplex war das Dessert. Es war auch mein persönliches Highlight. Der Geschmack war wie eine Bombe und ein wunderbarer Abschluss von 2021. Um 23.30 machten wir Feierabend und gingen das neue Jahr feiern.

Das Menü



WEINBEGLEITUNG

AUSTER & GOLDMAKRELE
2018 Riesling von der Fels, Weingut Keller
15

KAVIAR & ENTE
2016 Chardonnay, Marta & Daniel Gantenbein
28

TRÜFFEL & LANGUSTINE
2018 Magis Châteauneuf du Pape, Rotem & Mounir Saouma
22

RANDE & KALB
2017 Vieilles Vignes Syrah, Simon May & Fils
18

RINDSFILET
2010 Orizzonte, Christian Zündel
20

BRIE
Solera Ratafia Champenois, Henri Giraud
10

SÜSSKARTOFFEL & GRAPEFRUIT
1995 Sauternes Premier Grand Cru Classé Château Suduiraut
30

MENU
330

pro Glas 1 dl
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST / TVA

SILVESTER 2021

FELSEN AUSTER
Peterli Tapioka, Kapern

GOLDMAKRELE
Kokos Ceviche, Fenchel

OSCIETRA KAVIAR
Senfkorn Kartoffeln, Eigelb

ENTEN ESSENZ
Pastinaken Dim Sum, Sesam

WEISSER TRÜFFEL
Schwarzwurzel Brioche, Braune Butter

LANGUSTINE
Rüebli Dashi, Mandarine

RANDEN RAVIOLI
Kaffee Joghurt, Sumac Brösel

KALBSHAXE
Perigord Trüffel, Spinat Knödel

RINDSFILET
Meerrettich Jus, Ofen Sellerie

BRIE ESPUMA
Dörrfrüchte, Buchweizen Granola

SÜSSKARTOFFEL
Honig Granité, Persische Limetten Glacé

GRAPEFRUIT
Kampot Pfeffer Sorbet, Popcorn Krokant

Ein paar Impressionen vom Silvestermenü

Die erste Woche im neuen Jahr hatte es in sich. Mein Mitbewohner in Basel wurde positiv gegen Corona getestet. Da das Ansteckungsrisiko im gleichen Haushalt sehr gross ist, zog ich aus der WG und liess mich testen. Tanja reagierte sehr schnell und organisierte mit dem Sous Chef ein neues Apartment in der Nähe vom Stucki. Zum Glück war ich negativ und konnte in meine neue Wohnung einziehen. Ich schätze es sehr und sogar Tanja persönlich meldete sich nach meinem Test bei mir, wie es mir gehe. Ich war glücklich meine Stage gesund und gut abzuschliessen.

In der letzten Woche konnte ich noch viele neue Eindrücke gewinnen, da ich den Posten vom Entremetier zum Saucier wechselte. So konnte ich drei sehr grosse Goldmakrelen filetieren und anschliessend mit einem Fenchelsalz beizen. Sie sind Bestandteil der Vorspeise im Menü. Da ich es so gut machte, bestellte der Küchenchef noch einmal eine Makrele für den nächsten Tag. Am Mittag und am Abend konnte ich immer direkt am Bass helfen. Das Restaurant war immer sehr gut belegt und das Anrichten machte sehr viel Spass.

Zwischendurch produzierte ich zum Beispiel Dumplings mit Entenfüllung oder Randenravioli mit Kaffee. Bei diesen Arbeiten konnte ich meine handwerklichen Skills trainieren und zeigen. Am Anfang hatte ich noch ein wenig Mühe aber es wurde immer wie besser.

Die letzte Woche verging wie im Flug und so war meine Zeit im Stuckis schon vorbei.

Tanja pflegt einen sehr eigenen Kochstyle. Jedes Gericht wird in drei Teile geteilt. Als Erstes kommt das Fleisch oder der vegetarische Proteinlieferant, anschliessend wird das Gemüse ausgewählt, welches die Farbe gibt und am Schluss noch ein bestimmtes Gewürz. Jedes ihrer Gerichte wird so hergestellt. Das Gemüse landet in verschiedenen Konsistenzen und Formen auf dem Teller. Zum Beispiel Sellerie-, chips, -pickels, -püree, -relish oder -espuma. Dabei merkt der Gast wie vielfältig im Geschmack und in der Optik ein Gemüse sein kann. Bei den Rezepten wird viel mit Produkten aus der asiatischen Küche gearbeitet. Gefühlt überall hat es Zitronengras, Ingwer und Koriander drin, was den Gerichten etwas Frisches verleiht.

Das Arbeiten im Stuckis machte Spass und ich konnte viel lernen. Ich habe schon von vielen gehört wie familiär im Stuckis gearbeitet wird und dass der Spass nicht zu kurz kommt. Genau das stimmt. Es ist ein sehr junges Team mit drei sehr talentierten Lernenden die der ganzen Stimmung im Stuckis gut tun. Auch während dem Service wurde viel gelacht. Vor allem Tanja lacht viel und gerne. Etwas was zeigt, wie familiär es im Stuckis ist, erlebte ich in der letzten Woche: Eine Hilfsköchin wechselte ihre Wohnung. Da sie ein wenig Verständigungsschwierigkeiten hatte, organisierte das Stucki fast alles und half sogar beim Umzug tatkräftig mit. Ich wurde sehr schnell in diesem tollen Umfeld aufgenommen und das schätzte ich sehr.

Vielen Dank für die tolle Stage bei der ich viel lernen und viele neue tolle Menschen kennen lernen durfte.

Bar am Wasser

By Dirk

Zürich 24 - 28.01.2021

Die Bar am Wasser ist wunderschön in der Stadt Zürich gelegen mit Blick auf den See. Aber nicht nur die Lage ist einzigartig. Wenn man die Bar betritt ist die Bar sehr luxuriös eingerichtet. Schöne Deckengemälde und extravagante Einrichtung. Die Bar hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten und gehört zu den führenden Betrieben in der Schweiz.

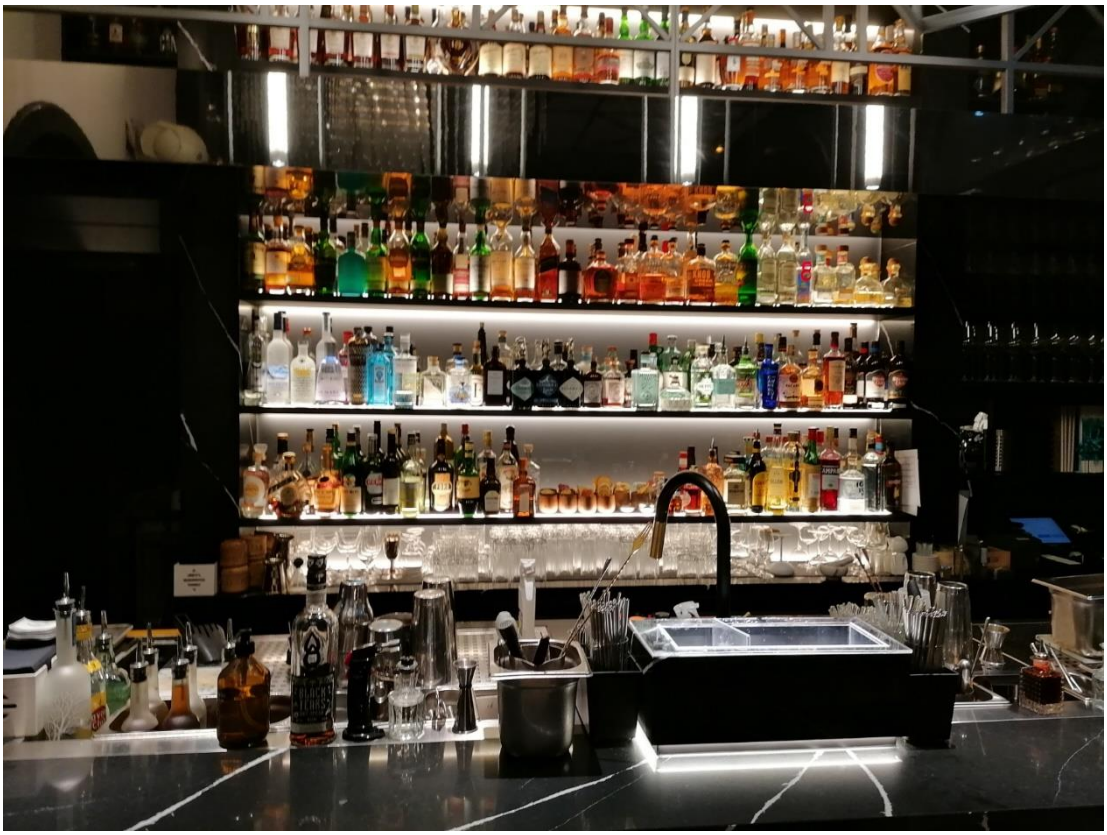
Ich wurde herzlich empfangen in der Bar am Wasser. Es war extrem viel los. Heute war Ago Perrone zu Besuch und stellte ein paar Drinks vor. Er ist Chef Barkeeper in der weltbesten Bar 2021 in London. Jeder Platz der Bar war besetzt. Dirk der Chef vom Bar am Wasser hat mich kurz über seine Philosophie informiert. Er hat zwei Regeln. 1. Man will dem Gast ein Erlebnis bieten. 2. Das jeder Mitarbeiter mit einem Lächeln nach Hause geht.

Ich wurde im Service eingesetzt und half bei der Gästebetreuung mit. Danach half ich noch in der Küche und im Back Office aus. Es war sehr spannend Ago bei seiner Arbeit zuzusehen.

Am nächsten Tag wurde ich in der Herstellung ihrer eigenen Drinks eingeführt. Dazu verwenden sie z.B. einen Rotationsverdampfer. Die ganze Getränkewelt ist sehr komplex und spannend und sehr verwandt mit der Küche-

In den nächsten Tagen wurde ich im Service eingesetzt. Ihre Gäste bestehend aus vielen Stammgästen aber auch vielen internationalen Gästen. Es wird viel Englisch gesprochen. Sie zeigten mir jede Kleinigkeit was den perfekten Service ausmacht. An dem einen Tag hatten wir Gäste zu Besuch die einen Grand Cru und einen Palmer bestellten. Preis pro Flasche CHF 450 - 500.- Solche seltenen Stücke erhält Dirk direkt von den Produzenten. Der Gast hatte Dirk eine Karaffe dieses Weines offeriert und so durfte ich auch ein wenig von diesem Wein geniessen. Diese Aktion hatte ich sehr geschätzt.

Die Woche war sehr intensiv. Die neuen Arbeitszeiten und die Arbeit im Service auf Sternen Niveau war für mich neu. Nach der Arbeit war ich immer sehr Müde. Ich muss sagen, ich fühle mich in der Küche viel besser aufgehoben. Aber es war sehr spannend in diese Welt einzutauchen und zu sehen was für eine Kunst, gute Gästebetreuung ist. Vielen Dank für die Woche.



Modena Italien

By Massimo Bottura

31.01 - 05.03.2022

Ich fuhr mit dem Zug nach Modena. Eine wunderschöne Strecke durch den Norden von Italien die ich sehr empfehlen kann. Ich hatte eine Karte von Modena um den Weg zu meiner Unterkunft zu finden. Durch meinem nicht vorhandenen Talent von «Karten lesen», hatte ich mich verlaufen. Zum Glück konnten mir ein paar Passanten Auskunft geben und so traf ich verspätet bei meiner Unterkunft ein. Eine kleine Wohnung über den Dächern von Modena.

<u>Franschetta 58</u>

Ich begann meine Stage in einem Restaurant von Massimo Bottura. Franschetta 85 ist ein eher kleines Restaurant mir sehr klassischen Gerichten von Modena auf einem guten Niveau. Die Küche ist sehr klein. Das Economent und der Frigo ist ausserhalb des Restaurants in einer Garage.

Am ersten Tag hatten wir noch keinen Service, da sie gerade aus den Ferien kamen. Daher machten wir vor allem M.E.P Arbeiten. Da ein grosser Markt gerade an diesem Tag in Modena war, besuchten wir für das Mittagessen einen klassischen Essenstand von Modena. Es gab eine Art Steak in einem Fladenbrot und grilliertem Gemüse. Es schmeckte super. Danach arbeiteten wir ein paar Stunden weiter bis wir in den Feierabend gingen.

Von den Köchen sprachen drei Köche ein wenig Englisch. Daher war die Kommunikation nicht leicht. Während dem Service wurde sehr schnelles Italienisch gesprochen und für mich unmöglich da mitzuhalten, ohne Übersetzung. Es war trotzdem spannend zu sehen wie der Service in einer italienischen Küche vor sich ging.

Mein Arbeitsplatz befand sich meistens in der Garage neben dem Restaurant. Ich filetierte verschiedene Fische oder Geflügel. Schnitt verschiedene Gemüse oder vakuumierte für die Köche. Nach meiner Arbeit in der Garage half ich meistens noch beim Abwasch oder bei der Küchenreinigung. Während der Küchenreinigung erhielt ich meistens sehr wenig Unterstützung währenddem die Köche die Aufmerksamkeit mehr auf ihr Handy legten. Die Tage in diesem Restaurant waren sehr lange und intensiv. Aber ich konnte dennoch viele neue Eindrücke gewinnen.

Mein grösstes Ziel ging dennoch in Erfüllung. Ich konnte mit einem Koch Pasta machen. Ich lernte wie der Teig gemacht wird. Pro 1 kg Mehl, 10 Eier. Das Mehl muss den Mehlgrad 00 enthalten. Ich war auch bei der Ravioliproduktion dabei, aber war geschockt wie viel Teig und Füllung nach der Produktion entsorgt wurden. Dennoch waren die Ravioli spitze!

Am Samstagabend ging ich mit dem Küchenteam noch in den Ausgang. Es war sehr spannend das Nachtleben von Modena kennen zu lernen.

An meinem freien Tag besuchte einen grossen Markt in Modena. Dort gibt es viele Produzenten aus der Umgebung welche ihre Spezialitäten verkaufen. Es war sehr faszinierend zu sehen was es alles gab. Ein Markt wie er im Buche steht. Dieser Markt ist ein Muss für jeden Modena Besucher. Nach meinem Besuch dort machte ich meine Einkäufe nur noch dort.

In der nächsten Woche kannte ich bereits diverse Arbeitsabläufe und konnte dem Team immer wie besser helfen. Ich war wieder in der Garage beschäftigt bei M.E.P oder Reinigungsarbeiten was nicht immer einfach war, für jemanden der das Kochen liebt, aber es gehört auch zu diesem Job. Dies war auch meine letzte Woche im Franschetta 58. Als Dankeschön gab es an meinem letzten Arbeitstag Pizza. Ein Koch der dort arbeitet, kommt aus Napoli und macht eine unglaublich tolle Pizza. Dies war ein guter Abschluss nach zwei strengen und intensiven Wochen.

Francescana

Das Restaurant von Massimo Bottura. 2016 und 2018 wurde es mit dem Titel «Bestes Restaurant der Welt» gekürt. Das Restaurant hat ca. 40 Angestellte und bedient jeden Tag am Mittag und am Abend bis zu 30 Gäste. Im Restaurant arbeiten mehrheitlich Italiener und zwei bis drei internationale Köche. Es ist mir eine Ehre hier arbeiten zu dürfen und bin Uccelin sehr dankbar, dass sie mir diese Möglichkeit geboten hat.

Als ich an meinem ersten Tag Richtung Restaurant lief, kam mir Massimo Bottura entgegen und fragte mich ob ich neu bin und hier arbeiten werde. Danach brachte er mich zum Office und wünschte mir eine gute Zeit. Dort wurde ich ganz herzlich von seiner Frau und dem Küchenchef willkommen geheissen. Nach einem kurzen aber sympathischen Smalltalk begann ich auch schon in der Küche. Ich war beim Team Antipasti eingeteilt, welche für vier Gänge verantwortlich waren. Als erstes konnte ich diverse M.E.P Arbeiten erledigen bevor es auch schon mit dem Mittagsservice los ging. Ich war mitverantwortlich beim 4. Gang der aus Parmigiano Chawanmushi, Steinpilze, Kürbis und schwarzem Trüffel bestand. Es war sehr spannend und für mich eine grosse Ehre mit dem Küchenchef und den Köchen zusammen am Bass zu stehen und die Teller anzurichten. Nach dem Anrichten hatten wir die Aufgabe die Teller zu polieren, damit sie wieder top glänzen.

Immer wieder hatte ich die Möglichkeit die Gerichte zu degustieren. Der Geschmack war super und die Gerichte sehr kreativ. Z.B ein Risotto mit Creme Caramel. Eine sehr tolle Kombination und überraschend wie gut es war.

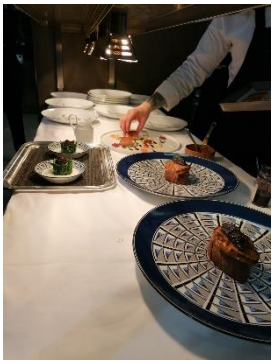
Laboratorium

Das Francescana beinhaltet eine eigene Bäckerei und eine Produktions- und Hauptküche. Die Produktionsküche wird als «Lab» bezeichnet - das Labor auch liebevoll genannt. Dort macht man verschiedene M.E.P Arbeiten für die Hauptküche. Alle Fonds und Vorbereitungen werden dort gemacht und auch das Mitarbeiteressen wird dort zubereitet. Das Labor ist die Wirkstätte von den meisten Praktikanten und daher sehr international. Wenn man sich im Labor beweist, erhält man die Chance in die Hauptküche zu gehen.

Die Hauptküche

Die Hauptküche ist sehr gross. Es gibt vier verschiedene Posten. Antipasti, Primi, Secondi und Dolci.

Bei jedem Posten sind 3-5 Personen. Die Küche ist weniger international und es arbeiten sehr viele aus der Umgebung von Modena hier. Der Service verläuft ähnlich wie bei einem Bankettbetrieb und das vereinfachte das Arbeiten sehr. Für mich war es eine Ehre drei Wochen im Francescana zu arbeiten und mit den Köchen zu arbeiten. Jeder Posten arbeitete an den zwei Pass und so kommt jeder Posten zum Anrichten und dies mit der Aufsicht vom Küchenchef «Allen»



Die Zeit in Italien war sehr intensiv. Es war das erste Mal für mich, dass ich mehr als einen Monat alleine von Zuhause weg war. Die ersten zwei Wochen waren sehr taff. Alles war neu und in der Küche vom ersten Restaurant war es sehr schwierig, mich einzufügen. Daher war ich sehr froh erhielt ich die Möglichkeit ins Francescana zu wechseln. Zwei Welten. Ich konnte direkt schon am ersten Tag mit am Pass arbeiten und anrichten und kriegte viel Vertrauen. Neben dem Schicken hatten wir Praktikanten meistens die Aufgabe die Teller perfekt zu polieren. In den drei Woche wurde ich von Tag zu Tag besser und erhielt immer wie mehr Verantwortung und konnte nach zwei Wochen bereits den neuen Praktikanten helfen und einarbeiten. Ich erhielt auch immer wie mehr den Respekt von den Köchen.

Die Tage waren immer sehr lange und sehr arbeitsintensiv. An die Arbeitsweise der italienischen Köche musste ich mich zuerst gewöhnen. Ich war noch nie in einer Küche wo so viel gesprochen und gestanden wird. Wenn ein Fussballmatch anstand, verfolgte jeder Posten den Match per Handy. Bei uns nicht so vorstellbar.

Ich konnte in den Tagen viele neue Köchinnen und Köche aus der ganzen Welt kennen lernen. Sie kamen z.B. von Mexiko, Türkei, Südkorea, Frankreich, Spanien, Indien oder Hawaii. Es war sehr spannend sich mit ihnen auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

An meinem letzten Tag wurde ich herzlich von den Köchen verabschiedet. Ich war stolz die strenge Zeit durchgezogen zu haben. Ich hatte auch meine Zweifel da es mir nicht immer gut ging. Es ist eine Lebenserfahrung mehr und ich konnte viel lernen und profitieren.

Danke Uccelin für diese Möglichkeit.

Hisa Franko, Slowenien

By Ana Ros

08.03.-26.03.2022

Das Restaurant Hisa Franko liegt in der Nähe von Kobarid und liegt sehr abgelegen. Es ist umgeben von grünen Wiesen, zwei Flüssen und viel Wald. Natur pur! Und genau das ist was Ana Ros mit ihrem Team präsentiert. 0 km ist ihre Philosophie. Sie kaufen nur von lokalen Produzenten und folgen den Jahreszeiten. Die Weinkarte umfasst hauptsächlich natürliche und nachhaltige, biodynamische Weine. Sie verwalten sogar die Anmeldungen von den Besuchern vom Restaurant um jegliche Verschwendung zu vermeiden.

Das Restaurant wurde 2021 mit zwei Michelin Stars ausgezeichnet. Belegte den 21. Platz bei den World's Best Restaurants und hat den grünen Michelin Star erhalten für besonders nachhaltige Arbeit.

Auch in meiner letzten grossen Stage im Ausland konnte ich den Weg im Zug geniessen. Von Thun nach Mailand, von Mailand nach Venedig und von dort den Zug nach Udine. Von Udine fuhr eine kleine Bahn nach Cividale de Fruili. Von dem kleinen Ort in Italien nahm ich das Taxi welches mich über die Grenze zum Hisa Franko fuhr.

Im Mitarbeiterhaus wurde ich sehr herzlich willkommen geheissen. In dem kleinen Haus leben ca. 15 Köchinnen und Köche von 12 Nationen. Viele machen eine Stage von 2.5 Monaten oder arbeiten für ein Jahr dort. Ich teilte mein kleines Zimmer mit Dejan von Nordmazedonien und Erfan von Afghanistan.

An meinem ersten Tag wurde ich sehr herzlich willkommen geheissen. Yvonne die Küchenchefin führte uns durch das Restaurant und erklärte was für Werte und welche Philosophie sie pflegen. Bevor es los ging, hatten wir noch einige Seiten von Regeln und Infos zu lesen und zu unterschreiben. Zero Waste wird extrem grossgeschrieben. Das Restaurant ist sehr organisiert und sauber. Beim Arbeiten wird ein Wecker gestellt. Nach 30 Minuten ist jemand vom Posten verantwortlich den Boden und den Posten zu reinigen. Daher glänzt die Küche auch während dem arbeiten.

Nach jedem Tag gibt es ein Briefing. Yvonne die Küchenchefin reflektiert dabei den Tag und gibt wichtige Infos für den nächsten Tag. Schon an unserem ersten Briefing hatten wir einiges zu notieren. Yvonne schickte uns neue Stagiers zu einem Weinbauer um ihm bei der Arbeit zu helfen und um zu zeigen was für Arbeit hinter dem Produkt steht, welches sie verwenden.

Tag beim Weinproduzent

Wir fuhren ca. eine Stunde durch die wunderschöne Landschaft von Slowenien bis wir beim Weingut angekommen sind. Wir wurden sehr herzlich von Mathis und Matheo begrüsst. Matheo ist der Gemüsebauer von Hisa Franko und Mathis ist ein guter Freund von ihm der Hilfe bei seiner Arbeit im Rebberg brauchte. Wir befanden uns umgeben von grossen Rebbergen und Bäumen. Ein wunderschöner Anblick.

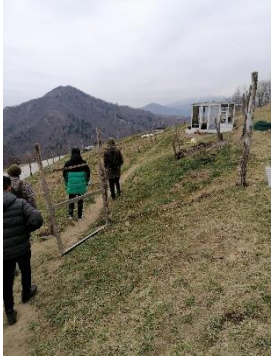
Wir begannen nicht sofort zu arbeiten, Nein, wir tranken zuerst einmal den eigenen Wein von Mathis. Dazu gab es Brot, Oliven, Käse und seine hausgemachte Wurst. Dabei lernten wir uns kennen und sie erklärten uns über ihre Philosophie und z.B. über die Biodiversität oder wie man eine Rebe schneidet und wieso. Nach der Theorie begannen wir jetzt durch die Reben zu gehen und sie zu pflegen. Die kleinen Äste muss man immer abschneiden um die Energie in die anderen Teile der Pflanze zu lenken. Es war sehr spannend und machte sehr Spass unter Sonnenschein und in der Natur zu sein.

Nach der Arbeit wurden wir von Mathis zu sich nach Hause eingeladen. Als erstes zeigte er uns sein Anwesen und seine hauseigene Brauerei. Auch das Lager von den eigenen Würsten, welche er selbst herstellt. Schliesslich degustierten wir seine Schnaps- und Weinkreationen. Also degustieren ist wohl das falsche Wort, kaum hatten wir das Glas leer, schenkte er uns wieder ein. Natürlich konnten wir auch wieder von seiner hervorragenden Wurst degustieren. Wir führten sehr tolle Gespräche und konnten mehr über das Land und die Menschen von Slowenien erfahren.

Am Schluss wurden wir noch mi Wein und köstlicher Aprikosenmarmelade beschenkt. Es war ein sehr toller und intensiver Tag und wir lernten das erste Mal die Gastfreundlichkeit der Slowenen kennen.

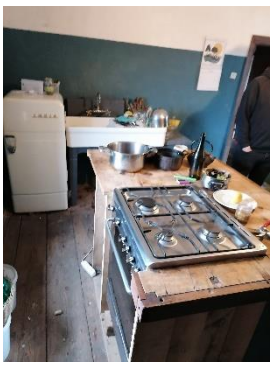
Tag beim Gemüseproduzenten von Ana Ros

Ca. 30 Fahrminuten von Hisa Franko lebt Matheo mit seiner Familie in sehr einfachen Verhältnissen und ist zuständig für das Gemüse und das Obst für das Restaurant. Es war ein eiskalter Morgen als Matheo uns sein Land und seinen Garten präsentiert. Der Anbau ist biologisch und ohne Pestizide. Nicht einmal ein Traktor wird verwendet. Alles ist Handarbeit bei ihm und seiner kleinen Familie. Eigentlich wollten wir heute unter Sonnenschein die neuen Samen setzen für das kommende Jahr, aber es war eisig kalt. Daher durften wir in ihr Wohnzimmer. Dort hatte sie einen kleinen Holzofen der wenigstens ein wenig Wärme schenkt. Es war sehr eindrücklich mit wie viel Leidenschaft sie bei der Arbeit sind. Jeder einzelne Samen ist etwas Einzigartiges und wird sehr gepflegt.



Zum Mittagessen gab es einen Kichererbseneintopf und Focaccia. Alle Produkte stammen aus ihrem Garten bis auf das Mehl, welches sie kaufen. In Slowenien trinken sie nicht gerne Wasser zum Essen. Daher gab es Bier und der selbstgemachte Wein. Das Essen war köstlich.

Nach der Mittagspause machten wir unsere Arbeit fertig. Das Wetter wurde besser und wir gingen noch auf einen Spaziergang mit der gesamten Familie. Wir führten sehr viele gute Gespräche. Für mich war dieser Tag sehr inspirierend und ein Tag den ich so schnell nicht vergessen werde. Die junge Familie lebt in Verhältnissen, die wir uns in der Schweiz kaum vorstellen können. Trotzdem sind sie sehr zufrieden und sind dankbar für alles was die Natur ihnen schenkt. Die Arbeit welche sie leisten ist beeindruckend. Die Familie lebt in Symbiose mit der Natur. Was für ein Tag!



Ich bin dem Team von Hisa Franko sehr dankbar, dass sie uns diesen Besuch ermöglicht hatten. Ich glaube so ein Treffen würden vielen Menschen gut tun. Es war sehr schön zu sehen, dass es in unserer Wegwerfgesellschaft noch Leute gibt, welche die Geschenke der Natur respektieren.

Die Eröffnungswoche

Ab dieser Woche hatte das Restaurant nach einer zwei monatigen Winterpause wieder geöffnet. Das Team hatte sich seit letztem Jahr sehr stark verändert und man bemerkte eine Unsicherheit durch die Anzahl der neuen Mitarbeitenden. Vor dem ersten Abend konnten wir bei einem Tasting dabei sein. Die Chefs zeigten uns jeden einzelnen Gang und erklärten ihre Philosophie und die Anrichteweise des jeweiligen Gerichts. Da das Menü 21 Gänge beinhaltet, waren das viele spannende Informationen.

Am Freitag ging es dann endlich los. Die Küche war sehr gut vorbereitet und wir freuten uns, dass es endlich los geht. Beim Service wird kein Wort gesprochen und alles ist still. Einzig das « Ja, Chef!» ist zu hören. Wir schickten Gang für Gang und ich durfte sogar einige mit anrichten und beim Pass mithelfen. Es war sehr spannend ein Teil sein zu dürfen.

Die Gerichte bestehen aus Produkten von der Umgebung. Alle Produkte müssen perfekt sein. Ich hatte noch nie ein Restaurant erlebt, welches so eine Perfektion pflegt. Ich konnte bei der Mainstation mit dem Sous Chef arbeiten. Er war sehr streng und jeder Arbeitsschritt musste perfekt sein. Auch dein Arbeitsplatz musste immer sauber und poliert sein. Wenn man irgendwo ein Fingerabdruck sah, musste man ihn sofort wegpolieren.

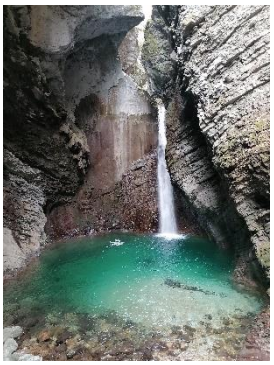
Die Woche war sehr intensiv. Man beginnt und 09.00 Uhr morgens und arbeitet bis ca. 01.00 Uhr in der Nacht mit zwei 5 Minuten Pausen zum Essen. Nach einer Woche waren wir alle sehr müde und erschöpft und waren stolz, es geschafft zu haben. In der Küche wird kein Wort gesprochen. Auch während der M.E.P Arbeiten wird nur gesprochen, wenn wirklich nötig. Ich hatte dies so, noch nie erlebt. Die Sauberkeit ist das A und O in dieser Küche. Alle 30 Minuten geht ein Wecker und dies ist ein Zeichen, dass jemand den Boden reinigen muss. Alle ca. 15 Minuten wird der Arbeitsplatz gereinigt und poliert. Nach dem Service waren wir meistens 90 Minuten mit Reinigen beschäftigt. Jeder Frigo, Schrank oder sogar jeder Mülleimer wird jeden Tag gereinigt und poliert. Nach dem Tag hatten wir immer ein Briefing. Dabei reflektierten die Küchenchefs den Tag. Meistens sagten sie und was schlecht war und wir besser machen konnten und natürlich die Infos und Ziele für den nächsten Tag.

Hier ein paar Impressionen vom Frühlingsmenü vom Hisa Franko

Die Zeit bei Ana Ros war sehr intensiv. Wir arbeiteten ca. 16h Stunden am Tag mit einer harten Intensität. Ich konnte von der Perfektion und der Sauberkeit während der Arbeit sehr viel profitieren. Auch wenn es nicht immer leicht war, ständig kontrolliert oder gestresst zu werden.

An meinen freien Tagen machten wir Ausflüge nach Udine, Trieste oder nach Kobarid. Ich war viel mit den anderen Stagiers unterwegs. Zum Glück hatte Dejan von Nordmazedonien ein Auto, mit dem wir Ausflüge unternehmen konnten. Ohne Auto hat man es hier sehr schwer. Wir gingen viel Essen oder wandern und genossen die kurze gemeinsame Zeit. Wir waren meist zu viert unterwegs. Vier verschiedene Länder, Sprachen oder Religionen. Aber eine gemeinsame Passion für das Kochen.

Gerade Slowenien ist ein wunderschönes Land, welches ich sehr empfehlen kann.



Vielen Dank für die Erfahrung in Slowenien. Es war eine sehr aufregende und strenge Zeit. Ich konnte viele neue Berufskollegen von überall auf der Welt kennen lernen. Ich bin Hisa Franko auch sehr dankbar, dass ich die Möglichkeit hatte, die Farm und das Weingut zu besuchen. Dies war ein beeindruckendes Erlebnis. Für alle zukünftigen Uccelins empfehle ich die Anreise mit dem Zug oder Auto. Die Landschaft hier ist sehr empfehlenswert.

Vielen Dank.

Weingut Donatsch

By Martin Donatsch

31.03.2022

Das Weingut und der «Ochsen» in Malans sind seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Donatsch. Die Philosophie des Familienbetriebes ist, lage-typische, ehrliche Weine zu produzieren. Seit fünf Generationen betreibt die Familie die Kunst der Weinherstellung.

Ich durfte als erstes Daniel kennen lernen. Daniel ist auch ein Uccelin und begann gerade sein Abenteuer. Zusammen gingen wir in den Ochsen in Malans. Dort wurden wir sehr herzlich von Martin und Thomas empfangen. Bei einem Kaffee erzählten sie uns die Geschichte und die Philosophie ihres Betriebes. Man bemerkte schnell mit wie viel Herz und Leidenschaft sie ihren «Job» ausüben. Die Weine von Donatsch gehen 75% in die Spitzengastronomie, 5% werden exportiert und der Rest geht an Privatkunden. Ihre Weine sind meistens nach kürzester Zeit ausverkauft. Trotz enormer Anfrage wollen sie sich nicht vergrössern. Ihnen gehe es gut und die Vergrösserung, würde sich sicher in der Qualität bemerkbar machen und ist auch nicht das was ihr Ziel ist. Eine extrem schöne Einstellung.

Nach dem Kaffee fuhren wir mit Martin durch seine Rebbergen. Er erklärte uns alles über die Rebe, die Lage, das Wetter oder auch die Schädlinge oder Risiken der Weinproduktion. Es war sehr spannend. Wein herzustellen sei einfach, aber guten Wein herzustellen, sei sehr Komplex.

Nach der Führung durften wird zusammen mit dem Chef Sommelier von Martin ein paar ihrer Weine degustieren. Es war einfach Klasse! Er erklärte uns alles über die Weine und gab uns wertvolle Tipps für ein Wineparing. Auch über die Gläser gab er interessante Informationen.

Anschliessend gab es zu Mittag. Thomas Donatsch selbst kochte für uns leckere Pfannkuchen mit Spargeln und Salat. Dazu gab es natürlich köstlichen Wein. Wir führten sehr tolle Gespräche und für mich war es ein sehr schönes Erlebnis mit diesen Weingrössen der Schweiz am Tisch zu sitzen.

Mit vollen Mägen führte uns Thomas schliesslich noch durch ihren Weinkeller und ihre Schatzkammer. Es war der Hammer. Im Weinkeller von Donatsch steckt so viel Geschichte und es ist ein Platz voller Kunstwerke.

Kurz darauf war der Tag auch schon zu Ende. Ich kann diese Stage nur empfehlen. Man wird mit so viel Liebe und Respekt empfangen und auch durch den Tag begleitet. Martin nahm sich viel Zeit um uns die Thematik zu erklären. Vielen Dank für diesen tollen Tag bei der Familie Donatsch. Es war auch schön Daniel kennen zu lernen und sich etwas auszutauschen.

Abschlussprojekt

Mein Abschlussprojekt ist ein Ergebnis aus der Reflexion meiner Reise. Ich lernte in meiner Zeit bei Uccelin enorm viel kennen und schätzen. Es braucht nicht immer die exklusiven, teuren Lebensmittel für ein Top Produkt. Nein! Zeit, Natur und viel Liebe sind die wahren Zutaten für ein tolles Ergebnis.

Für mein Abschlussprojekt habe ich mich für ein Heubrot mit einem Kürbis-Fenchel-Balsamicoessig-Aufstrich entschieden.

Bei meiner zweiten Stage durfte ich mit Daniel Amrein zusammen die Geburt meines eigenen Sauerteigs miterleben. Seit diesem Tag schaute ich sehr gut zu meinem Sauerteig. Jede Woche füttern und so viel wie möglich backen und die Fortschritte zu sehen.

Fenchel ist der bekannte Favorit von Tanja Grandits. Heu ist ein grosser und spannender Bestanteil von der Küche von Ana Ros.

Der Kürbis-Fenchel-Balsamicoessig-Aufstrich kam mir bei einem Mitarbeiteressen in Italien in den Sinn. Es gab Kürbissuppe mit dem eigenen Aceto Balsamicoessig und dazu Parmesan. Einfach und unglaublich gut. Daher versuchte ich daraus einen tollen Brotaufstrich zu machen.

Heubrot

Ergibt ca. 2kg Brot

Sauerteig- Starter

30 g aktiver Sauerteig

750g Urdinkel-, Weissmehl

540g Wasser

1. Alle Zutaten des Sauerteigs vermischen und zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschliessend zugedeckt 12-18h im Kühlschrank reifen lassen

Heu-Fencheltee

1500g Wasser

50g Heu

10g Fenchelsamen

2. Wasser aufkochen und zum Heu-Fenchelgemisch geben und eine Nacht ziehen lassen. Danach alles gut passieren.

Autolyseteig

1500g Urdinkel, Weissmehl

1170g Heu-Fencheltee

3. Für den Autolyseteig das Mehl mit dem Tee vermischen und zugedeckt etwa 1h bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig

Sauerteig

Autolyseteig

15g Hefe

39g Salz

20g Fenchelsamen

4. Den Autolyseteig mit dem Sauerteig und den restlichen Zutaten vermischen und so lange kneten bis ein guter und geschmeidiger Teig entsteht. Diesen anschliessend für mind. 2h bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Mindestens zwei Mal in dieser Zeit den Teig falten. Anschliessend den Teig formen und im Holzofen backen. Nach dem Backen das Brot in das Heu legen und erkalten lassen.

Impressionen vom Backen

Kürbis-Fenchel-Aufstrich

Ergibt ca. 500g Aufstrich

Zutaten

1stk Butternuss oder Hakkaido

200g Schalotten

60g Aceto Balsamico von Modena

40g Kürbiskernen

5g Fenchelkerne

Salz, Pfeffer

Den Kürbis ganz im Ofen ca. 1h bei 200°C backen. Anschliessend ein wenig auskühlen lassen.

Schalotten rüsten und klein schneiden. Anschliessend sehr lange glasig dünsten. Mit Aceto Balsamico ablöschen und einköcheln lassen.

Kürbis- und Fenchelkerne 10 Minuten bei 170 °C im Ofen anrösten.

Ca. 400g vom Kürbisfleisch mit den anderen Zutaten zusammen im Thermomix fein mixen und abschmecken.

Anschliessend durch ein Sieb streichen und in ein Glas abfüllen und kurz sterilisieren.

So könnte man es kreativ anrichten….

Heubrot schneiden und kurz auf dem Greenegg grillieren. Anschliessend den Brotaufstrich dazugeben und mit Parmesan und Gartensalat garnieren. Mit Fenchelschaum und Fenchelöl verfeinern.

Abschlussreflexion

Uccelin was für eine Erfahrung! Die Zeit war sehr aufregend und intensiv. Ich hatte viele Höhen aber auch Tiefen. Es war nicht immer leicht. Als Sarah uns vor Uccelin gesagt hatte, dass der stetige Wechsel und Neuanfang der jeweiligen Station nicht leicht sein würde, hatte ich das sehr unterschätzt. Du hattest dich endlich eingearbeitet und begannst langsam ein Teil vom Team zu werden und schon gehst du wieder weiter und beginnst von Neuem.

Für mich war es zu Beginn sehr schwer, da ich die Intensität der Sterneküchen noch nicht kannte. Uccelin sorgt dafür, dass du aus deiner Komfortzone kommen musst. Ich war noch nie so lange von Zuhause weg und noch nie alleine im Ausland arbeiten, wo ich die Sprache nicht konnte.

Ich bin so froh für diese Erfahrung. Ich bin sehr stolz, dass ich diesen Weg gegangen bin. Es war eine grosse Lebenserfahrung.

Natürlich auch fachlich konnte ich enorm profitieren. Ich lernte viele neue Rezepte, neue Garmethoden oder die Geschmäcker der jeweiligen Länder kennen. Ich durfte mit den Besten zusammenarbeiten und von Ihnen profitieren. Was für eine Ehre.

Ich durfte viele Menschen und Berufskollegen aus der ganzen Welt kennen lernen, mit denen ich gerne den Kontakt pflegen werde. Uccelin kam immer sehr gut an und ich denke, viele meiner neuen Bekanntschaften werden sich bei Uccelin bewerben.

Ich möchte mich sehr bei meiner Familie, Freundin und KollegInnen bedanken. Sie unterstützten mich immer und auch die Zeit bei der ich bei meinen Eltern wohnte, genoss ich sehr. Bedanken möchte ich mich natürlich auch bei Nicolà. Er hatte stehts ein offenes Ohr und ich konnte mich immer bei ihm melden. Danke für deine Organisation!

Vielen Dank Sarah, Anthea, Andreas und das gesamte Team welches hinter Uccelin steckt. Ihr habt mir eine Zeit geschenkt, welche ich mein ganzes Leben nicht vergessen werde. Was ihr da macht, ist nicht selbstverständlich.

Danke viu mau!

Lukas Trachsel

Stolzer Uccelin