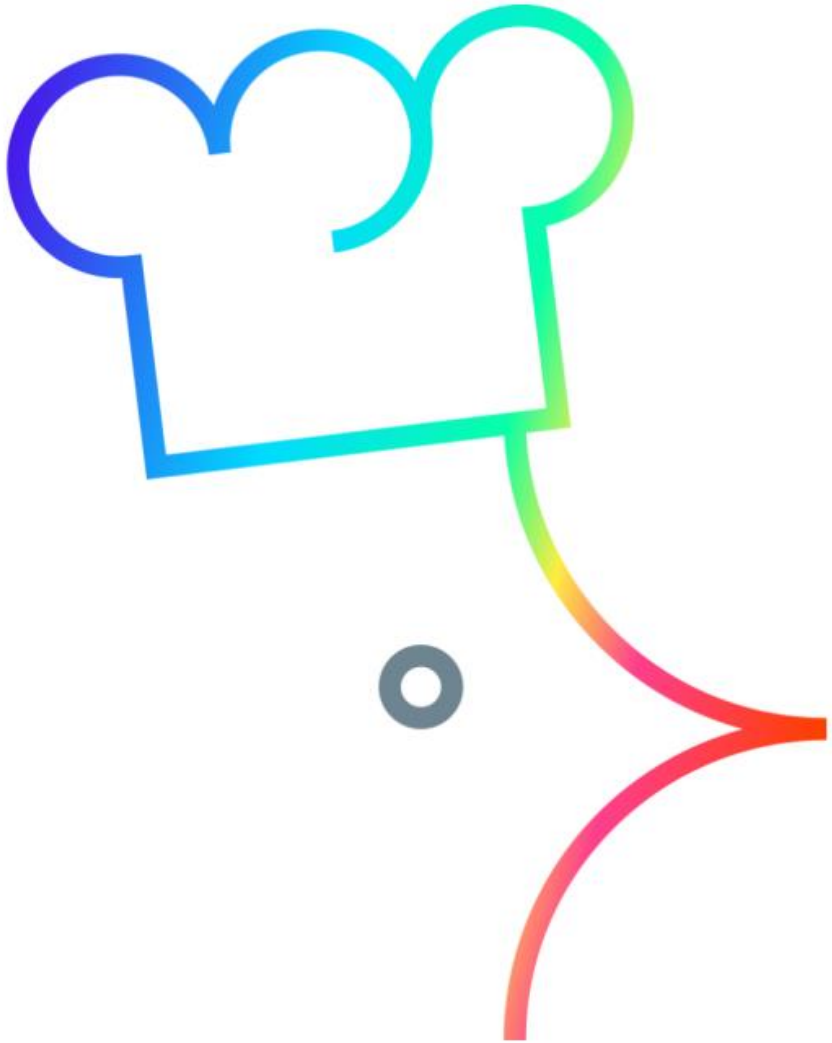


# Abschlusspräsentation

Marco Pohlner

UCCELIN
Obergass 15
7414 Fürstenau

# SCHWEIZ

Schloss Schauenstein, Obergass 15, 7414 Fürstenau – 16.8. – 28.8.2022 – Andreas Caminada / Marcel Skibba

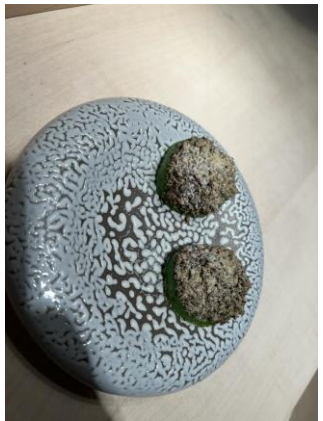
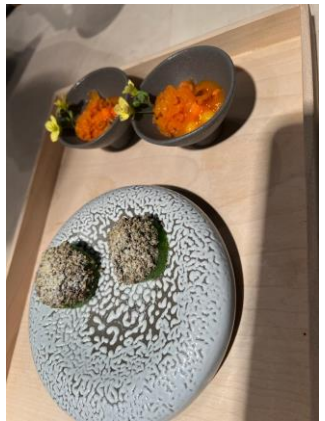
Mein Start in Fürstenau war prima, ich wurde sehr herzlich empfangen. Es ist mir ein sehr große Ehre in diesem „berüchtigten“ drei Sterne Restaurant zu arbeiten. Das ganze Anwesen ist sehr bewundernswert und absolut grandios was dort geschaffen wird. Man hat mich sofort ins Team integriert und konnte sofort mitarbeiten. Bestaunenswert ist der Keller mit all den eingelegten Produkten, ebenso der wunderschöne große Garten. Ich durfte drei, sehr abwechslungsreiche Wochen dort verbringen. Ich bin alle Stationen durchlaufen: Saucier, Entremetier, Gardemanger sowie die Patisserie. Jeder Koch hat seinen eigenen Bereich im Garten um den er sich kümmern muss. Das bringt eine sehr schöne Abwechslung in den Kochalltag. Ich selbst verbrachte einen Vormittag im Garten und habe die Produkte die gebraucht wurden, geerntet. Das schafft ein ganz scharfes Bewusstsein für die Produkte, die man verarbeitet. Der Leitspruch: Respekt – Leidenschaft – Verantwortung trifft zu 100% zu. Großen Wert wird auch auf ein feines Miteinander gelegt, was meinen Aufenthalt umso schöner werden lies. Das Team ist absolut aufeinander eingespielt und bringt dadurch eine Top Leistung und Top Qualität – ich war Teil dieses Teams, was mich sehr stolz macht.

Für mich war das ein perfekter Start meiner gastronomischen Lehrreise und hat mir dadurch große Lust und Vorfreude auf meine weiteren Stationen gemacht.

# SCHWEIZ

OZ - Schloss Schauenstein, Obergass 15, 7414 Fürstenau – 16.8. – 28.8.2022 – Timo Fritsche

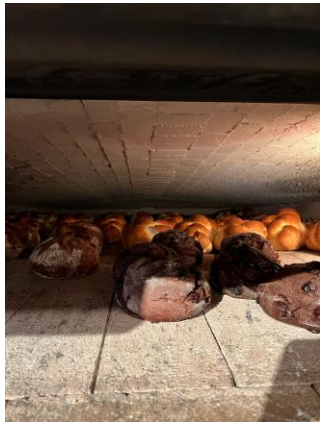
Die nächste Station auf Schloss Schauenstein war das neue vegetarische Restaurant von Andreas Caminada. Das Motto dort lautet: From Garden to table. Sehr tolles Konzept das Frische garantiert und die Kreativität beflügelt. Es wird verarbeitet was der Garten hergibt – was somit immer neue Kreationen hervorbringt. Timo und Eric sind wahnsinnig gute Köche mit sehr viel Leidenschaft. Beide sind überaus lustig und nett. Die Küche ist offen und die Gäste sitzen rund um den Küchenblock und sind somit mitten im Geschehen. Das Restaurant ist relativ klein, wirkt dadurch sehr familiär und bietet Platz für 11 Gäste. Der Garten, der das Restaurant mit ca. 800 Produkten jeden Tag neu beschenkt, ist ein absoluter Traum. Wirklich grandios sich selbst alles zu ernten was man für das Menü braucht. Natürlich wird auch viel eingelegt und somit haltbar gemacht. Das Restaurant hat mich sehr begeistert, ich habe sehr viel gelernt und werde diese Erfahrung für meinen weiteren Weg einzusetzen wissen. Hierher komme ich sicher wieder zurück.

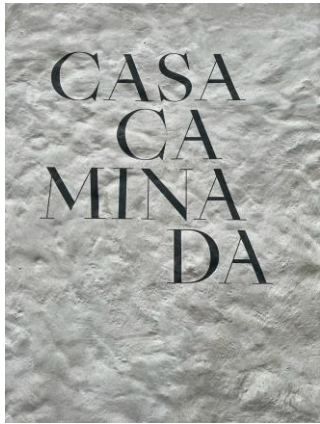



# SCHWEIZ

OZ - Schloss Schauenstein, Obergass 15, 7414 Fürstenau – 16.8. – 28.8.2022 – Martial Traction

Ich hatte auch die Gelegenheit einen Tag in der Bäckerei auf Schloss Schauenstein zu verbringen, worüber ich mich überaus freute. Der Tag startete schon sehr früh um 2:30 Uhr und wir haben begonnen die Vorteige für die unterschiedlichsten Brote zu sortieren und sie fertig zu stellen. Danach ging es ans Brote, Zöpfe usw. formen, um sie anschließend in den riesigen Backofen zu schieben. Martial beherrscht sein Handwerk wie niemand sonst. Er hat mir viel von seinem Wissen weitergegeben. Ein Privileg. Morgens um 7:00 musste alles fertig sein, dann öffnet der Laden und die Produkte mussten zur Auslieferung fertig gestellt werden, an das Schloss Schauenstein, Casa und Oz. Immer mehr Kunden wollen Genaueres über das traumhafte Gebäck erfahren, was wiederum die Wertschätzung der Produkte und des Könnens zeigt. Parallel dazu wurden selbstverständlich wieder neue Teige für die himmlischen Backwaren vorbereitet. Unvergesslich!





# SCHWEIZ

## Trüffelvereinigung Bern – 29.8. – 31.8.2022 – Alfred Frey

Mir wurde die Chance geboten, mit Alfred Frey in Pieterlen nähe Biel auf Trüffelsuche zu gehen. Es war eine schöne Abwechslung und ein gelungener Tag, welcher mir lange in Erinnerung bleiben wird. Alfred ist ein herzensguter Mensch, mit unglaublich großem Fachwissen, das er gerne mit mir teilte. Wir waren an vier verschiedenen, seiner begehrten Trüffel-Plätze, um uns auf die Suche zu machen. Dabei begleitete uns sein Lafotto Romagnolo, welcher eine begnadete Trüffelnase besitzt. Die Herausforderung war, schnell genug zu sein, da Alfreds Hund Trüffel genauso liebt wie wir es tun. Die Suche war sehr erfolgreich mit einer Ausbeute von 15 Knollen. Persönlich hätte ich nicht mit so vielen Knollen gerechnet.

Alfred liefert den Trüffel auf Bestellung, dies geschieht binnen 18 Stunden. Er zaubert Geschenkkörbe, ist auf neun verschiedenen Märkten vertreten und hat allerlei Produkte, wie Öle, Rahm, Käse, Risotto, Würste, Balsamico, Polenta, Butter und vieles mehr. Um die Trüffeljagd ausklingen zu lassen, wurde ich auf einen Aperitif bei Alfred zu Hause eingeladen. Seine Frau hatte bereits Trüffelbrote für uns vorbereitet und wir konnten auf einen gelungenen Tag anstoßen. Anschließend durfte ich im Restaurant „La Perla“ ein 5-gängiges Trüffelmenü genießen. Dies beinhaltete Trüffelravioli sowie -Risotto. Alle Gerichte waren ein Gaumenschmaus, lediglich die Portionen waren zu groß, daher musste ich auf das Dessert verzichten. Stattdessen durfte ich ein Trüffeleis probieren.

Trüffelarten:

- Bourgundertrüffel
- Wintertrüffel
- Petroltrüffel
- Perigordtrüffel
- Albatrüffel
- (Hirschtrüffel)

# SCHWEIZ

## Umami– Zürich – 1.9. – 2.9.2022

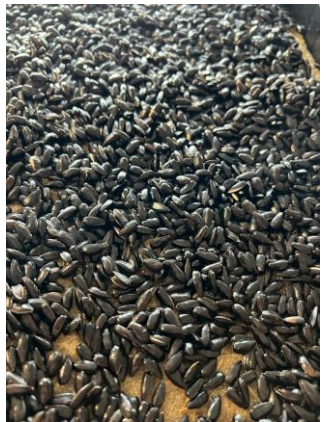
Eine weitere Station meiner unglaublichen Reise war ein Tag im Umami in Zürich. Primär beschäftigen sie sich mit verschiedensten Kressesorten. Dabei handelt es sich um 16 verschiedene Arten wie zum Beispiel Borretsch, Koreander, Red Kohlrabi, Süsse-Erbsli, Mais, Rettich, Radiesli, Chaina-Rose, Erbsli, Rotklee, Ruccola, Thaibaisil, Ammarant, Sonnenblume, Senf und Fenchelkresse. Dazu werden in etwa 500 kg Saatgut pro Monat benötigt. Es werden um die 200 Restaurants beliefert, welche sich aus 15 Sorten einen individuellen Mix zusammenstellen können. Sie führen auch andere Produkte wie Sonnenblumen-Shot, Muscheln aus dem Zürichsee und verschiedenste Saucen (12 Franken pro Sauce). Die Lieferung an die Gastro übernimmt Bianchi und Marinello, der weitaus größere Teil geht an die Geschäfte Migros und Coop. Bei Coop ist Umami in der ganzen Schweiz vertreten. Bei Migros in etwa in 400 Stores. Pro Coop gehen 1400 Pakete raus. Für den Handel gibt es drei verschiedene Kresse-Mixe zu je 4,90 CHF, eine Packung enthält 25,5 bis 27,5 Gramm. Im Betrieb wird 6 Tage die Woche gearbeitet von 7:00 bis 15:00 Uhr, dabei wird bei einer sehr ausgelassenen und angenehmen Atmosphere gearbeitet. Alle Mitarbeiter waren sehr zuvorkommend und genießen ihre Arbeit. Die Schritte sind ernten, trocknen, verpacken, verschweißen und kühlen. Von den Arbeitsflächen bis hin zum Kühlhaus wurde alles aus Holz selbstgebaut, das zeigt auf, dass die Mitarbeiter mit Herzblut dabei sind.

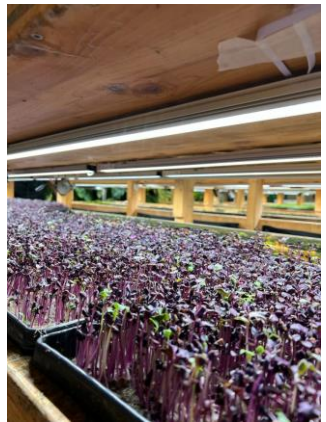
Es gibt 3 Module des Ökosystems = Klimazone, dazu wird mit Luftventilatoren Höhe und Druck (gleichmäßig und starke Stiele) durch Beschweren (Bleche) gespielt. Bei in etwa 23 Grad und 90% Luftfeuchtigkeit. Die Saat wird auf Hanffasern gelegt, gewässert und wird anschließend in verschiedene Stockwerke gelagert. (5 Stöckiges vertikal farming) Für die Cheim und Lichtphase sind LDS in Rot, Weiß und Blau, zusätzlich läuft das Wasser durch die LDS und die Kühlung, um Energie zu sparen. Die Pflanzenwand ist zur Reinigung des Wassers vorgesehen, es läuft durch verschiedene Pflanzenarten sowie Steine etc. weiter ins Fischbecken mit ca. 2000 Fischen (Nährstoff). Zurück zu den Stöcken der Kressen, somit ist es ein Kreislaufsystem.

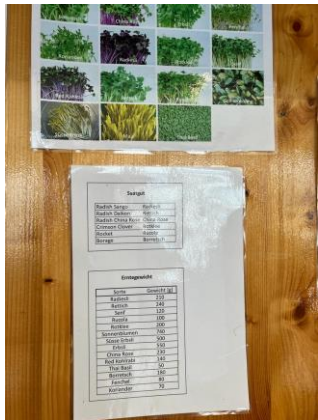
Räumlichkeiten:

- Ökosystem
- Produktion
- Eventraum

Es ist alles Handarbeit von den Labels bis hin zu den Stickern. Ich durfte viel über Kresse lernen und es war ein sehr interessanter Tag für mich.







# SCHWEIZ

## Holzen Fleisch Ennetbürgen – 4.9. – 9.9.2022 – Stefan Matis

Hier durfte ich eine Woche lang alles über Fleisch und ihre Verarbeitungen lernen. Das war unglaublich lehrreich und interessant. Der Betrieb entstand 1997, 2019 war das stärkste Jahr mit 20 Angestellten, aktuell sind es 11 Mitarbeiter. Die Vermarktung findet jeden Samstag von 14:00 bis 18:00 Uhr ab Hof statt. Am Wochenende gibt es einen Markt in Stans und Luzern sowie einen online Shop. Das Credo dieses Betriebes wird in drei Schwerpunkte eingeteilt: Haltung, Fütterung, nachhaltige Produktion.

### Grundeinteilung des Tieres in Prozent:

20% Edelstücke
35% Vorderviertel
45% Wurstfleisch

### Tierarten:

**Angus Rinder -** hornlose Rindfleischrasse (sehr aromatisches Fleisch, mit Top Marmorierung). Es gibt 18 Schweizer Bauernbetriebe mit Angus Rinder
**Dammhirsche -** in großen Gehegen vor Ort. Dezenter Wildgeschmack, geringer Fettgehalt und wenig Kalorien.
**Kalb in Gruppen -** auf Stroh gehalten durch spezielles Lagerungsverhalten besonders zart und saftig.
**Lamm -** in steilen Hängen der Schweizer Voralpen gehalten sehr zart und besonders aromatisch, leichter Lammgeschmack.
**Wollschwein** - mit dauerhaftem Zugang zu Auslauf und Suulbecken, unvergleichlicher nussig-aromatischer Fleischgeschmack.

### Philosophie und Haltung

Viel Bewegung
Artgerechte Haltung
Lebensräume und Beschäftigung
Respektvoller Umgang

### Fütterung

GVO-frei
Betriebseigenes Raufutter
Keine leistungsfördernden Futtermittel
Gesundheit und Profilaxe

# SCHWEIZ

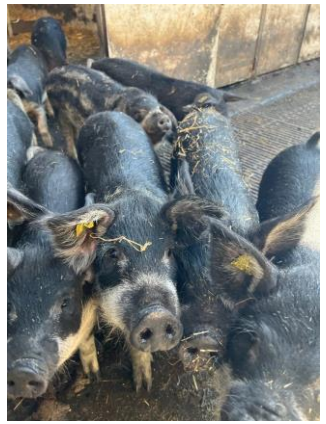
## Holzen Fleisch Ennetbürgen – 4.9. – 9.9.2022 – Stefan Matis

**Vier Schwerpunkte:**

- Eigenes Zuchtprogramm
- Fleischgewinnung
- Fleischverarbeitung
- Fleischlagerung

Holzen Fleisch hat seit 2003 eine eigene Datenbank. Dadurch können sie gezielte Paarungen durchführen und bilden somit eine fortlaufende Selektion von Jungtieren heran. Teile der Herde werden mit einem kurzen Transportweg gleichzeitig zur Schlachtung gebracht. Dadurch ist die Schlachtung erheblich ruhiger und stressfrei. Die Hygienestandards sind selbstverständlich sehr hoch und für eine sorgfältige Auskühlung ist gewährleistet. Die Fleischlagerung findet in eigens entwickelten Kühlsystemen statt und kann individuell angepasst werden. Auf Kundenwünsche wird und kann dadurch Rücksicht genommen werden. Bereits seit 2003 gibt es Dry Age Beef.

Das Privatanwesen erstreckt sich auf neun Hecktar Land, die Angus Kühe sind dabei 120 Tage auf der Alm.



# SCHWEIZ

Sennerei Andeer – 12.9. – 16.9.2022 – Maria und Floh Bienerth

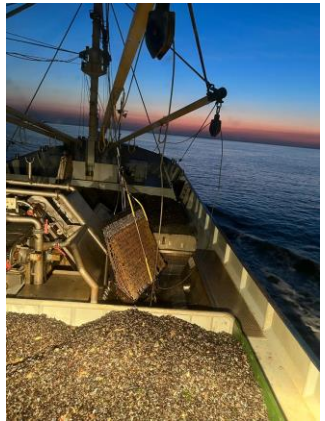
Meine nächste Station war die Sennerei in Andeer und ich durfte wiederum eine Woche in die Welt von Maria und Floh eintauchen und alles Wissenswerte über Käse in mir verankern. Da die Leidenschaft für Käse immer größer wird, war die Vorfreude sehr groß.

Dieses Praktikum durfte ich gemeinsam mit Bruna machen, welche ebenfalls dieses Stipendium durchläuft. Wir wurden sehr herzlich aufgenommen und beherbergt. Es war eine sehr interessante und abwechslungsreiche Woche, die meine Leidenschaft für Käse noch weiter wachsen liess. Von Milch und Joghurt abfüllen bis Käse machen und schmieren, wurde uns an Möglichkeiten alles geboten. Eines nachmittags ist Floh mit uns auf die Alp gefahren um uns an die Käseproduktion heranzuführen. Dies war eine sehr schöne und interessante Erfahrung. Einen Tag durfte ich Floh beim Liefern begleiten, dabei konnte ich die Umgebung besser kennenlernen. Sie vertreiben ihre Produkte selbst, an Feinkostläden und die Gastronomie, zusätzlich betreiben sie einen Shop in ihrer Käserei. Ich nutzte die Möglichkeit an einem meiner Abschlussprodukte zu arbeiten. Mein Ansatz dafür ist es einen Kürbiskern-Käse zu machen und zwar aus dem Schrott, welcher bei der Öl-Pressung übrig bleibt. Ich denke es wird ein tolles Produkt. Bei der Produktion gibt es leider viel Abfall bezüglich des Kürbis und der Kerne. Mein Motto für meinen Käse ist daher, so wenig Abfall als möglich zu produzieren. Ich bin sehr gespannt auf das erste Tasting in drei Monaten.

# NIEDERLANDE

## World of Oysters – Yerseke – 19.9. – 24.9.2022 – Jean Dhooge

Nachdem ich von Zürich nach Amsterdam geflogen bin, ging es zwei Stunden weiter nach Yerseke. Ein kleiner Ort, welcher sich auf die Austern, Muscheln und Krustentierproduktion spezialisiert hat. Da zu dieser Zeit das Austernfestival stattfand, ging mein Abenteuer in Yerseke mit einer Party los. Dies war ein sehr lustiges und ausgelassenes Kennenlernen vor Ort. Am darauffolgenden Tag half ich die Seafood Platten für den Service anzurichten, dabei durfte ich einen Blick hinter die Kulissen des Festivals machen und durfte auch verkosten. Daraufhin folgte ein Tag in der Fabrik, wo 160 000 Stk. Austern pro Woche verarbeitet werden. Dort werden sie gewaschen, sortiert und verpackt. Ich durfte jede Station der Fabrik kennenlernen. World of Oysters führt 6 verschiedene Sorten aus unterschiedlichen Ländern: Niederlande, Frankreich, Portugal, Irland, Italien. Ich musste alle Austernsorten verkosten und versuchen die Geschmäcker zu beschreiben. Mein persönlicher Favorit war die Niederländische Auster. Die restliche Woche verbrachte ich auf dem Schiff, einen Tag auf dem Miesmuschel-Boot und den zweiten auf dem Austern-Boot. Auf dem Miesmuschelboot hatten wir perfektes Wetter. Der Tag startete um 5:00 Uhr morgens, dabei durfte ich einen der prachtvollsten und schönsten Sonnenaufgänge erleben, die ich je gesehen habe. Es war ein magischer Moment wovon ich noch lange zerren werde. Nachdem wir die Netze ins Wasser ließen, fingen wir an die Säcke mit Miesmuscheln zu befüllen. Ein Sack wiegt ca. 1200 kg. An diesem Tag gelang es uns 12 davon zu befüllen, dies dauerte drei bis vier Stunden. Der Preis pro kg liegt aktuell bei 1,50 EUR. Bei den Austern, hat man um einiges mehr Handarbeit, die meisten wachsen in Körben auf, dies nennt man dann Austerngärten. Davon haben sie vier mit jeweils 700 Tsd. bis 1 Millionen Austern pro Garten. Je Korb beinhaltet ca. 60 Stk. Die Körbe werden alle händisch gedreht und mit Hacken fixiert. Bis sie die richtige Größe erreichen vergehen in etwa zwei Jahre. Dann kommen sie auf das Boot und werden sortiert. Ich fand erschreckend, dass einige Muscheln schon während der Ernte leer oder kaputt waren. In den zwei Jahren verlieren sie fast 50%, meist durch zu starken Wind und Wellen. Alles in allem war es eine mega Erfahrung, welche mich weiter gebracht hat und die Wertschätzung dieses Produkts auf eine neue Ebene anhebt. Das Wissen über den zeitlichen Aufwand und wie viele Handbewegungen benötigt werden um sie schließlich im Restaurant zu servieren. Auch das Hotel war ein einzigartiger Platz, denn es befand sich in einer alten Kirche, welche von sehr netten Gastgebern umgebaut wurde. Es war eine atemberaubende Woche, welche ich wärmstens weiterempfehlen kann. Jean der Chef ist ein herzensguter Mensch. Ich durfte mehrmals mit ihm essen, auch zu seiner Familie wurde ich eingeladen. Werde mich für immer an diese grandiose Zeit erinnern.

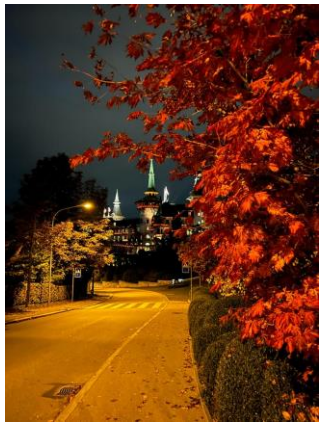


# SCHWEIZ

The Restaurant – Zürich – 27.9. – 23.10.2022 – Heiko Nieder

Mein erster Restaurantstage durfte ich im Dolder Grand Hotel Zürich bei Heiko Nieder machen. Das Hotel ist sehr ehrwürdig und bestaunenswert ebenso „The Restaurant“ das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist. Jedes seiner Gerichte trägt seinen unverkennbaren Stil, abgesehen von seiner wahren Koch“Kunst“ werden die Gericht auf die Teller kunstvoll drapiert. Es hat mir großes Vergnügen bereitet, mich in der Küche behaupten zu dürfen und die Philosophie mitzuleben. Ich durfte ein Menü als Gast genießen was eine unglaubliche Erfahrung war. Dieser Abend war Genuss pur und bin dafür sehr dankbar. Es gab zwei Veranstaltungen außer Haus bei denen ich mitarbeiten durfte. Zum Einen im BMW Experience Center in Zürich und zum Anderen beim Excellence Gourmet Festival  auf einer Flusskreuzfahrt auf der namhafte Köche ihre Kreationen präsentierten. Das waren sehr schöne Veranstaltungen.

Die Zeit dort ist sehr schnell vergangen und es hat mir extrem viel Spaß gemacht. Es blieb noch genügend Zeit Zürich zu genießen. Ich bin sehr froh über meine Entscheidung dieses Restaurant gewählt zu haben, denn das hat mir eine Richtung in meiner Karriere gegeben. Das gesamte Ambiente ist ein großes kunstvolles Gesamtbild.



# DÄNEMARK

## Alchemist – Kopenhagen – 23.10. – 20.11.2022 – Rasmus Munk / Morten Mortensden

Meine Zeit in Kopenhagen war absolut genial. Abgesehen von meinem Privileg im Alchemist zu arbeiten, bietet Kopenhagen so wahnsinnig viel. Das Restaurant ist natürlich sehr außergewöhnlich und auch verrückt und ich bin sehr stolz als erster Uccelin dort meinen Horizont erweitert zu haben. Die Erfahrung als Gast muss atemberaubend sein, denn das ist kein Dinner sondern ein Dining Event. Es gibt ein Bälle-Bad, Tänzerinnen, riesige Screens mit Einspielungen die beim Gast viele Emotionen hervorrufen und zum Nachdenken einladen. Mit ca. 50 Impressionen wird der Gast während eines Dinners bespielt. Das Gourmeterlebnis lässt nichts aus, es geht über das perfekte Omelette über Schmetterlinge, Hirn, Quallen usw, es ist einfach alles dabei. Das Restaurant bietet Platz für 48 Gäste um die sich alles dreht. Es gibt für dieses Erlebnis eine sehr lange Warteliste. In der Küche kümmern sich ca. 30 Mitarbeiter um Gourmet-Kreationen und die Gäste. Diese Mitarbeiter sind innerhalb der Küche in 4 Bereiche aufgeteilt: Domküche, Schokoladenraum, Prep-Kitchen und die Test-Kitchen. Das System ist amerikanisch, die einzelnen Küchen sind daher in Sections aufgeteilt. Das Motto lauter: From nose to tail – No waste philosophy.

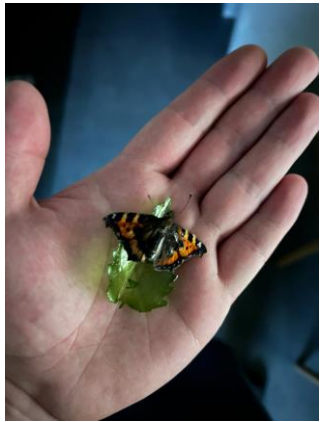
Bedeutet dass auch Unterkiefer von Cod oder Hühnerfüße in genialer Verarbeitung präsentiert werden. Unterstützt werden diese Kreationen mit vielen neuen modernen laborartigen Geräten. Zum Beispiel: Der Chip der Lunge entsteht im 3-D Drucker der für einen Chip 57 Minuten benötigt. Das war für mich sicherlich die aufregendste Station meiner Reise und was ich da gesehen und gelernt habe, überragt alles bisher.

Die Philosophie dieser Kochkunst erweitert definitiv das Mindset und lässt vieles in Frage stellen.

Ein absolutes Highlight war ein Event zusammen mit Restaurant Mugariz. Noch nie ist Alchemist mit einem Partner aufgetreten, einzigartig und etwas der besonderen Art. Diese zwei Köche traten gemeinsam bei einem Chef Talk im Nationalmuseum auf, auch andere Pult Redner nahmen daran teil, unglaublich lehrreich und interessant.

Zu diesem Superrestaurant kommt noch positiv hinzu, dass man die Mitarbeiter sehr wert schätzt. Am Ende jeder Arbeitswoche treffen sich alle und trinken und essen gemeinsam um die letzte Woche Revue passieren zu lassen. Zu diesem Zweck wurden Foodtrucks organisiert, die diese Zusammenkünfte sehr originell und außergewöhnlich werden lassen. Die Arbeitszeiten sind sehr familienfreundlich, Samstag, Sonntag und Montag sind frei, ansonsten sind die längsten Arbeitszeiten von 11:00 bis 23:00 Uhr.

Sehenswert auf jeden Fall ist die Weinwand, 15 Meter hoch und natürlich der fantastische Sreen im Dome, die Projektionen sind immer abgestimmt mit den Menüs. Über die Eindrücke in diesem Restaurant kann man ein Buch füllen.

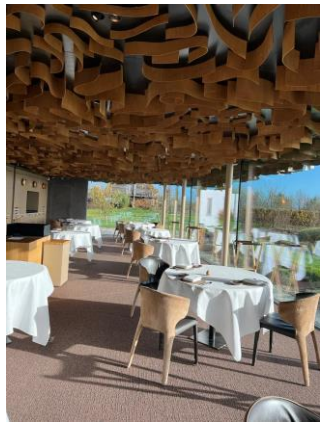


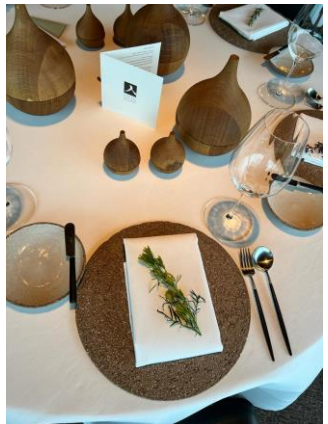
# BELGIEN

L´air du temps – 22.11. – 20.12.2022 – Sang Hoon Degeimbre

Meine letzte Station war das L´air du temps in Éghezée in Belgien. Diese Restaurant spezialisiert sich auf den so genannten „Eigenverbrauch“. Ca. 80% der Produkte kommen aus dem eigenen Garten. Lediglich Fleisch, Geflügel und Fisch wird zugeliefert. Der Garten hat eine Größe von ca. 5 ha und wird von 5 Gärtnern betreut. Jedes Gericht hat somit frische Zutaten aus dem eigenen Garten. Ein kleiner Hotelbetrieb mit 11 Zimmer gehört noch zum Anwesen. Das Restaurant bietet Platz für 45 Gäste. Eine Spezialität sind die fermentierten Produkte. In meinem 4wöchigen Aufenthalt wurde ich jede Woche einer anderen Abteilung zugewiesen. Insgesamt 4: Patisserie, Saucier, Gardemanger und Entremetier. Meine favorisierte Station war der Gardemanger, hier konnte ich mich auf „meinen“ Käse fokussieren. Der Weinkeller beherbergt an die 6.000 Flaschen Wein aus allen Ländern der Welt. Ein spannender Aspekt war das Zubereiten auf offenem Feuer. Sämtliches Ess-Geschirr wurde eigens für die diversen Speisen angefertigt, Porzellan, Holz, Glas usw. Eine besondere Eigenheit dieses Restaurants waren die hängenden Brote. Diese wurden ohne Hefe hergestellt um sie leichter brechen zu können und sie flach zu halten. Die Brote hängen von der Decke über jedem Tisch und werden zum Aperitif gereicht. Toll zum Ansehen und ein schöner Bezug auf die Historie das Brot mit Gästen zu teilen.

Abgesehen von den sprachlichen Barrieren, war es ein schöner letzter Monat und ein würdiger Abschluss meiner Reise.





# FAZIT

Uccelin Stipendium – 16.08. – 20.12.2022

Ich habe in den letzten 5 Monaten so viele Eindrücke sammeln dürfen, dass diese erst einmal verarbeitet werden müssen. Es ist ein absolutes Privileg Teil dieses Programms zu sein. Es hat mir gezeigt wie wertvoll die Produkte und wie wichtig die Verarbeitung ist. Großen Wert wurde überall auf Nachhaltigkeit gelegt. Es wird auch ein kritischer Aspekt nicht ausgelassen was im Alchemist eindrucksvoll präsentiert wird. Kochen ist Leidenschaft die immer größer wird, je tiefer man in die Materie, Produkte, Können und Philosophie eintaucht. Ich bin erst am Anfang meines Weges und durfte den Größten bereits über die Schulter sehen – wird für mich immer unvergesslich bleiben.

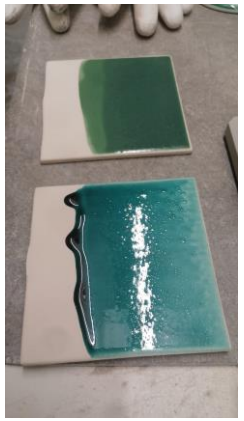
# Abschlussprojekt 1
# Kürbiskern-Käse

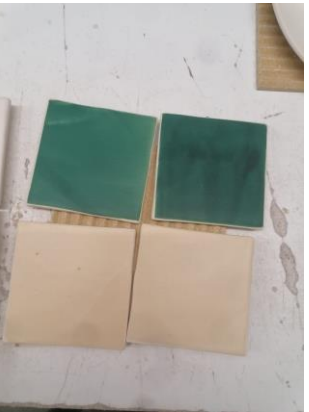
Faustzahlen: ein Drittel Rohstoff, ein Drittel Produktion, ein Drittel Gewinn
Vom Gewinn müssen aber noch Lohnkosten abgezogen werden.
z.B. 10 Liter Milch gibt 1kg Käse
Rohstoffkosten: z.B. 10kg Milch  Fr. 10,00
Verarbeitungskosten: Fr. 10,00 (Miete, Energie, Maschinen)
Gewinn: Fr. 10,00
Beim Verkauf von Fr. 30,00/kg Käse bleiben ca. Fr. 10,00 (für Löhne und Investitionen für die Zukunft)

# Abschlussprojekt 2

## Keramik Tellerreibe in Zusammenarbeit mit Gmundner Keramik

### Grundidee zum Austernteller





### Endprodukt – Tellereibe

**VIELEN DANK**
**FÜR DIESE AUFREGENDE REISE!**

**MARCO POHLNER**