FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT MAURO HEGLAND

Schloss Schauenstein
Andreas Caminada

05.07.23- 16.07.23

Ein bisschen surreal war es schon, die Küche des Schloss Schauensteins zum ersten Mal zu betreten. In meiner Kariere als Koch hatte schon so viel gehört, gelesen und erfahren, welch eindrücklichen Einfluss dieses Restaurant auf die Fine Dining Szene der Schweiz hatte.

Meine Uccelin Reise an diesem Ort zu beginnen, erfüllte mich mit Stolz, Ehrfurcht und wachsender Neugierde. Ich wurde durch Anthea äusserst herzlich empfangen und in den wunderbaren Mikrokosmos Fürstenau eingeführt. Faszinierend fand ich, wie sich alles äusserst durchdacht und wie „aus einem Guss“ anfühlte. Die Gebäude, Räumlichkeiten und Einrichtungen strahlten für mich einen detailverliebten, aber dennoch schlichten und geradlinigen Stil aus. Alle Mitarbeiter, denen ich vorgestellt wurde, hatten eine natürliche und warme Freundlichkeit inne. Dadurch fühlte ich mich von Anfang an sehr willkommen und akzeptiert.

Eindrückliche und kompromisslose Professionalität, sind die Begriffe, die sich mir aufdrängen, wenn ich an meine Erfahrungen aus der Mitarbeit in der Küche des Schlosses denke. Ich hatte den Eindruck, dass jeder auf seinem Gebiet ein absoluter Profi ist. Dies kreierte aus meiner Sicht eine spannungsfreie und äusserst fokussierte Arbeitsatmosphäre. Ich fühlte mich willkommen und wurde komplett in die Arbeit integriert, was ich sehr zu schätzen wusste. Alle Köche begegneten mir auf Augenhöhe und mit Respekt. Sie waren ausnahmslos äusserst hilfsbereit und erklärungsfreudig. Grosses Kompliment ans ganze Team, es wirklich äusserst Spass gemacht.

Die Gerichte, die ich hier kennenlernen durfte, folgten den gleichen gradlinigen und detailverliebten Stil, welcher mir bereits bei der Einrichtung aufgefallen war. Hochstehende Kochtechniken gepaart mit vielschichtigen Geschmacksprofilen, welche aber nie zu komplex und überfordernd wirkten. Die Komponenten, die ich probieren durfte, waren alle geflissentlich abgeschmeckt und äusserst harmonisch abgestimmt. Auch im Tellerdesign herrschte eine schlichte Verspieltheit vor, welche den Balanceakt von zu plump und visueller überfordernder Komplexität perfekt beherrschte. Zusammenfassend, eine intellektuell anspruchsvolle Küche, die jedoch die Prämisse „einfach lecker“ trotzdem konsequent zu erfüllen weiss.

Die Integration von Gemüse, Kräutern und Garniturelementen aus dem Schlossgarten war ein weiterer Aspekt, der mir äusserst gut gefallen hat. Ich bin der festen Überzeugung, dass die Zukunft des Fine Dinings in der Betonung der Saisonalität der hyperlokalen Landwirtschaft liegt. Lebensmittel, die mit der klaren Intention zum besten Geschmackserlebnis gezüchtet und geerntet werden.

Restaurant Stucki
Tanja Grandits

18.07.23- 13.08.23

Basel im Hochsommer hat einen ganz eigenen Charme, mit seiner Lage am Rhein und der pulsierenden outdoor Gastronomie. Ich habe mich daher gleich wohlgefühlt in dieser kleinen und freundlichen Stadt. Dasselbe lässt sich für das Restaurant Stucki von Tanja Grandits sagen. Die Atmosphäre in diesem Restaurant ist ungleich jedem andern Ort, in dem ich bis jetzt gearbeitet habe.

Der in der Gastronomie leider immer noch vorherrschende militärische Führungsstil und grobe Umgangsformen sucht man hier vergebens. Tanja Grandits und Marco Böhler führen ihr Team mit viel guter Laune und sanfter Strenge. Freundliche Umgangsformen sind ein Muss und es wird viel Wert auf angenehme Arbeitsbedingungen gelegt. Sei dies im Bereich der Arbeitszeiten bzw. Ruhezeiten oder in der Art und Weise wie das Mise en Place erledigt werden sollte.

Des Weiteren werden überdurchschnittlich viele Lehrlinge im Betrieb ausgebildet. Diese profitieren immens von dieser positiven Arbeitsatmosphäre und machen einen äusserst motivierten und wissensdurstigen Eindruck.

So ist es nicht überraschend, dass ich direkt sehr herzlich und freundlich vom Team im Stucki empfangen wurde. Auch in die Arbeitsprozesse wurde ich schnell integriert. Ich muss dazu aber sagen, dass ich des Öfteren eher unterfordert war mit den mir zugeteilten Aufgaben.

Ein Punkt der mich im Service sehr verblüffte, war wie entspannt der Umgang mit der Zubereitung und des Anrichtens der Speisen war. Konsistenzen, Geschmack und Menge gewisser Komponenten wiesen eine relativ hohe Variabilität auf für ein Restaurant auf diesem Niveau. Ich war mir aus der Sternegastronomie ein viel höheres Level von Mikromanagement gewohnt, und fragte mich, wieso dieses System so gut zu funktionieren

schien. Natürlich war während des Service die Stimmung in der Küche immer super, aber ging das nicht auf die Kosten der Qualität der gesendeten Speisen?

Als ich in meiner letzten Woche selbst Gast im Stucki war, wurde mir klar, was das Stucki so einzigartig macht. Die gute Stimmung im Restaurant war beinahe greifbar! Natürlich genossen alle Gäste das zubereitete Essen, aber viel wichtiger war, dass alle eine richtig gute Zeit im Restaurant hatten. Von vielen Tischen drangen angeregte Gespräche und herzliches Lachen an meine Ohren. In diesem Moment verstand ich einen essenziellen Punkt der Gastronomie.

Die zwischenmenschliche Energie in der Küche überträgt sich direkt auf die Energie des Service Personals, welche sich wiederum ungefiltert auf die Gäste überträgt. Authentizität ist ein entscheidender Faktor im Erfolg eines Dienstleistungsverhaltens. Als Gast in Fine Dining Restaurants hatte ich oft das Gefühl von einer kirchlichen Steifheit und gezwungenen Zuvorkommenheit. Ich denke, dies hat zur Folge, dass die Bringlast eine „gute Zeit“ beim Abendessen zu haben, unproportional auf den Schultern der zubereiteten Speisen liegt.

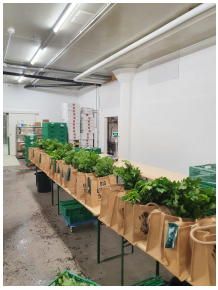
Durch den Anspruch, möglichst professionell zu wirken, geht oft der aufrichtige Gedanke einer authentischen und natürlichen Gastfreundlichkeit verloren. Dadurch rutsch beim Gast die Suche nach der nächsten Dopaminausschüttung unverhältnismässig auf die Seite der präsentierten Speisen. Daraus resultiert eine stark erhöhte Erwartungshaltung, welche, meines Erachtens, der grösste Feind eines genussvollen Abends ist.

Natürlich ist die Qualität des Essens für uns Köche nach wie vor zentral. Nichtsdestotrotz, glaube ich, gibt es hier eine wichtige Lektion zu lernen. Wir sollten bei unserem Streben nach Perfektion und Effizienz in der Küche nicht vergessen, trotz Allem, Freude in diesem Bestreben zu empfinden. Oder in anderen Worten, die zwischenmenschliche Stimmung in der Küche bzw. im Gastraum als relevante Komponente eines erfolgreichen Services anzuerkennen.

Biohof Dusch
Familie Blunier-Hanimann

14.08.23- 18.08.23

Der Focus des Biohof Dusch liegt im Sommer auf der Gemüseproduktion. Die Rinder befinden sich in dieser Zeit auf der Alp. Daher war es mir leider nicht möglich, diesen Aspekt dieses Produzenten mitzuerleben.
Die ersten Tage auf dem Hof verbrachten wir tatsächlich in Landquart. Dort haben wir das geerntete Gemüse gerüstet und vorsortiert. Dieses wurde dann auf hunderte Gemüsetaschen verteilt. Georg und Claudia vermarkten ihr Gemüse direkt über ein wöchentliches Abosystem. Sie arbeiten dabei mit anderen Biobauern zusammen, um ihren Kunden ein möglichst diverses Angebot zu bieten. Die Gemüsetaschen werden liebevoll und individuell zusammengestellt. Sie werden dann entweder direkt, oder über die Post an die Kunden geliefert. Ihre Kunden erhalten so jede Woche eine Tasche mit saisonalem Biogemüse aus ihrer Region.



Für mich ein erstaunliches Vorbildmodell, welches Bauern einen reellen lokalen Absatzmarkt bietet und der Bevölkerung den Anreiz setzt, wirklich nur saisonales, lokales und reifes Gemüse zu konsumieren. Als Koch sehe ich zudem auch den Vorteil, dass die breitere Bevölkerung auch mal mit unüblichem Gemüse wie Bierrettich kocht, was ihren kulinarischen Horizont äusserst bereichern kann.

Was mich in diesen Tagen besonders beeindruckt hat, war die tägliche Menge an Gemüse, welches aufgrund kleiner Mängel oder Unförmigkeiten, als Kompost aussortiert wurde. Lebensmittel, die weggeworfen werden nur

aufgrund einer verkürzten Lagerfähigkeit oder eines unüblichen Erscheinungsbilds. Und dies in einem Betrieb welcher bereits versucht möglichst nachhaltig und umweltbewusst zu arbeiten. Ich denke, hier muss ein radikales Umdenken im Umgang mit Landwirtschaftsprodukten in unserer Gesellschaft stattfinden.

Die zweite Hälfte der Woche haben wir mit dem Bestellen der Felder sowie mit Heuernte verbracht. Für mich war dabei das eindrücklichste, wie viel mühsame Handarbeit hinter einem Biobetrieb steht. Dieser Einblick in die Schwierigkeit und Probleme eines Gemüsebauers hat mir immens geholfen, ein besseres Verständnis für die Herausforderungen eines nachhaltigen Agrarsystems zu bekommen.

Holzen Fleisch
Stefan Mathis

21.08.23- 25.08.23

Meine Zeit am malerischen Vierwaldstättersee war mit Abstand die eindrücklichste Zeit, die ich mit einem Produzenten verbringen durfte. Ein vielschichtiges Erlebnis, welches tiefgreifende Gedankenprozesse bei mir auslöse. Nicht nur als Koch, sondern auch als Endkonsument in unserem System.

In erster Linie habe ich sehr viel über das Metzgerhandwerk gelernt. So z. Bsp. Welche Stücke befinden sich wo am Tier. Viele Teilstücke, die ich so kennenlernen durfte, waren mir bisher komplett unbekannt. Dies stellt eine ungemeine Bereicherung meines Fachwissens dar!
Aber auch die Beurteilung von Fleischqualität und den damit einhergehenden Eigenschaften. Sowie an Gewebestrukturen zu erkennen, für welche Zubereitungsart ein Teilstück geeignet ist.

Besonders interessant waren auch die Einblicke, die ich in die Lagerung und insbesondere Reifung des Fleisches gewinnen konnte. Dabei beeindruckt hat mich das komplexe Zeitmanagement von Schlachtung, Reifung und Verkauft, um eine befriedigende Versorgung der Kunden zu garantieren.

Eindrücklich fand ich auch die Menge an Wurstfleisch, welches bei der Schlachtung und Zerteilung eines Tieres anfällt. Dies steht im starken Kontrast mit der Menge an Hack und Wurstwaren, welche wir tatsächlich konsumieren.
Des Weiteren machte die Menge an „Biogasabfall“ welche auch in einem solch vorbildlichen Betrieb anfällt grossen Eindruck auf mich. Wir werfen teuer produzierte Rohstoffe weg, weil entweder auf dem Markt keine Nachfrage herrscht oder die Verarbeitung zu aufwändig ist.

In zweiter Linie habe ich einen sehr tiefgründigen Einblick in die Fleischproduktion und die damit einhergehende Landwirtschaft gewonnen. Am Metzgertisch konnte ich mit Stefan viele Gespräche über die Aufzucht der verarbeiteten Tiere führen. Die Komplexität dieses Themas hat mich sehr beeindruckt. Dabei konnte ich für mich drei Vektoren identifizieren, die dabei relevant erschienen:

1. Die ökologische Perspektive. Wie kann man nachhaltig Fleisch produzieren, um das Land und seine Umwelt nicht auszubeuten?
2. Die Fleischqualität: Welches sind die optimalen Bedingungen im Leben eines Tieres, die zur besten Fleischqualität führen?
3. Das Tierwohl: Was sind die entscheidenden Faktoren, welche das Leben des Nutztiers aufwerten und es an nichts mangeln lassen?

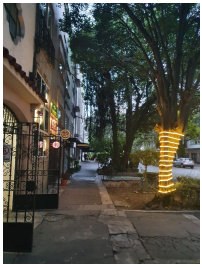
Für Stefan ist es in seiner Arbeit essenziell, alle drei Bereiche zu optimieren, um ein befriedigendes Produkt bieten zu können. Die Zusammenhänge und Wechselspiele dieser drei Bereiche sind jedoch höchst anspruchsvoll zu verstehen. Durch seine immense Passion für die Tiere und ihr Fleisch zeigt er einen unermüdlichen Wissensdurst, diese Zusammenhänge weiter zu verstehen und zu erforschen.

In dritter Linie durfte ich Einblicke in die Herausforderungen eines Kleinunternehmens in der Lebensmittelbranche gewinnen. Ich durfte einen Nachmittag mit Denise Dünki verbringen, welche fürs Marketing & Verkauf sowie die Administration und das Personalwesen bei Holzen Fleisch zuständig ist.
Die Entstehungsgeschichte von Holzen war für mich äusserst eindrücklich und inspirierend. Ein Weg zum Erfolg durch ein unbeirrlichen Glauben an die eigene Vision und Werte.

Abschliessen möchte ich sagen, dass Stefan und sein Team sich enorme Mühe gegeben haben, mir alles im Detail zu erklären. Dabei haben sie keinen Aufwand gescheut, mir ein möglichst komplettes Bild ihres Unternehmens aufzuzeigen.

Restaurant Quintonil
Jorge Vallejo

30.08.23- 23.09.23



Von allen Restaurants, die ich für mein Uccelin Programm ausgesucht hatte, habe ich mich am meisten auf dieses gefreut. Nicht nur Mexiko City als Stadt kennenzulernen, sondern auch in einem Restaurant zu arbeiten, welches die unglaubliche kulinarische Vielfalt der mexikanischen Küche auf höchstem Niveau zelebriert.

Bei meiner Ankunft im Restaurant war ich überrascht, wie beengt die Räumlichkeiten im Quintonil sind. Besonders in Anbetracht der Menge an Köchen, die dort arbeiten. Diese sind in zwei Teams unterteilt, eines nur für Produktion und eines nur für Service. Ein System, dass ich so bis jetzt noch nicht kannte und sehr interessant fand. Ich direkt dem Produktionsteam zugeteilt. Ich war fasziniert von der Vielfalt der Zutaten, die mir unbekannt warten und wie diese in dieser Küche eingesetzt wurden.

Ich merkte jedoch schnell, dass meine fehlenden Spanischkenntnisse ein grosses Hindernis im Verständnis dieser Küche darstellten. Viele der Köche sprachen ausschliesslich Spanisch und waren daher äusserst gehemmt eine Interaktion mit mir zu suchen. Oft fand ich mich in einem isolierten Teil der Küche wieder, wo ich eine anspruchslose Arbeit erledigte, die wenig Erklärungsbedarf erforderte. Ich fühlte mich wenig bis gar nicht ins Team integriert.

Dies änderte sich in den folgenden Wochen auch nicht wesentlich, und ich verbrachte die meiste Zeit in diesem Restaurant mit simplen Rüstarbeiten, ohne ein fertiges Gericht oder ein angerichteter Teller zu sehen. Ich versuchte trotzdem möglichst viel über die angewandten Kochtechniken zu lernen. Leider bekam ich auf meine Fragen oft nur genervte oder einsilbige Antworten. Fairerweise muss man dazu

sagen, dass ich einer von sieben Praktikanten war, die in diesem Zeitraum im Quintonil mitarbeiteten.

In den letzten 4 Tagen wurde ich dann doch noch dem Serviceteam zugeteilt. Vieles, was ich zuvor in der Produktion gesehen hatte, machte nun viel mehr Sinn. Ich begann zu verstehen, wie die verschiedenen Komponenten in ihren Geschmacksprofilen zusammenspielten. Ich wünschte mir, dass diese Zeit länger sowie am Anfang meiner Zeit im Quintonil gewesen wäre, so hätte ich vielmehr verstehen und profitieren können. Besonders bei meinem Abschlussessen als Gast im Restaurant, als ich die tollen Gerichte probieren durfte, bedauerte ich, dass ich nicht mehr von meiner Zeit im Quintonil profitieren konnte.

Sennerei Andeer
Maria & Martin Bienerth

25.09.23- 30.09.23

Nach meiner Zeit im chaotischen, lebhaften und äusserst urbanen Mexiko City war es ein ziemlicher Kulturschock im idyllischen Andeer anzukommen. Was für ein Kontrast! Ich wurde sehr herzlich vom Team der Sennerei empfangen und in den Betrieb eingeführt. Frühmorgens begannen wir mit dem in Empfang nehmen der von den Bauern angelieferten Milch. Von Maria lernte ich dann, wie diese zu Käse, Jogurt, Quark oder Rahm weiterverarbeitet wurde. Ich war fasziniert, wie aus einem simplen Grundprodukt so viel Verschiedenes entstehen konnte. Besonders eindrücklich fand ich es, wie das Handwerk in einer Sennerei ein Höchstmaas an Präzision und Fachkenntnis erforderte. Maria und ihr Team waren dabei immer äusserst hilfsbereit, die komplexen Zusammenhänge verständlich zu erklären.

Später durfte ich von Floh mehr über die Reifung und Lagerung der verschiedenen Käsesorten lernen. Ein hochinteressantes Thema, welches ebenfalls ein hohes Mass an Komplexität aufwies.
Zudem konnte ich mit Floh mehrere interessante Gespräche über die Hintergründe der Milchwirtschaft führen. Ähnlich wie beim Biohof Dusch oder der Metzgerei Holzen merkte ich, wie wichtig es war unser Lebensmittelsystem als ganzen zu begreifen. Alles schien irgendwie verbunden und zusammenzuhängen. Des Weiteren wurde mir klar, wie schwierig und herausfordernd es ist, ein wahrhaftig nachhaltiges und ökologisch sinnvolles Lebensmittel zu produzieren.

Ich hatte eine wundervolle Zeit in Andeer und verliess das hübsche Bündner Bergdorf voller Enthusiasmus und Motivation.

Bäckerei Eigenbrötler
Daniel Amrein

2.10.23- 6.10.23

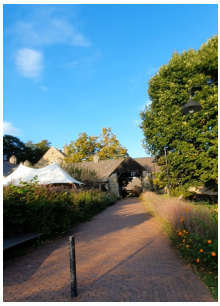
Brot gehört zu meinen grossen Leidenschaften in der gastronomischen Welt. Daher war ich begeistert von der Aussicht, eine ganze Woche in einer professionellen Backstube zu verbringen. Mitten in der Nacht gings los und ich tauchte direkt ein in eine Welt voller wunderbaren Gerüche, Geräusche und Geselligkeit. Es passierten immer mehrere Arbeitsprozesse gleichzeitig, hier wurde Teig aufgearbeitet, dort wurden Teiglinge gebacken und wieder woanders wurde fertiges Brot und Kleingebäck für den Verkauf vorbereitet.

Ich war beeindruckt von der Vielfalt an Produkten, die in der Backstube hergestellt wurde. Auch von der Effizienz, mit der die Mitarbeiter ihre Aufgaben erledigten. Alles schien höchst eingespielt und zeitlich perfekt aufeinander abgestimmt. Der ganze Arbeitstag wurde von einem starken Gefühl der Dringlichkeit durchdrungen, was die Zeit im Flug vorbeigehen liess. Durch meine bereits gesammelte Backerfahrung wurde ich auch direkt ausführlich in die Arbeitsprozesse eingebunden. Ich lernte schnell, dass bei der Verarbeitung solcher Mengen ganz andere Faktoren in den Mittelpunkt rückten als bei den Kleinmengen, die ich mir bis dahin gewohnt war.

Ich war begeistert von der Produktphilosophie, die Daniel und Sven vertreten. Von der Verwendung von regionalen und nachhaltig produzierten Rohstoffen bis hin zu lang geführten Teigen stimmte hier für mich alles! Die Zeit beim Eigenbrötler hat mir enorm viel Spass gemacht und konnte viel für mein zukünftiges Berufsleben mitnehmen.

Restaurant Blue Hill at Stone Barns
Dan Barber

11.10.23 – 5.11.23



Ich erreichte das Restaurant zu Beginn des Herbsts. Die Szenerie, die sich mir bei der Ankunft auf dem Grundstück bot, war atemberaubend. Eine idyllische hügelige Weidelandschaft mit Kühen, Schafen und Ziegen umrahmt von dichten nordamerikanischen Wäldern, die in allen Farben leuchteten. Eine liebevoll renovierte ehemalige Milchfarm, die von einem Gemüsefeld umgeben wurde, welches eine wunderbare Vielfalt an Gemüse- und Salatvariationen aufwies. Rein optisch hat mich dieser Ort direkt in den Bann gezogen.

Auch vom Team wurde ich sehr herzlich und freundlich empfangen. Ich fühlte mich sehr willkommen und gut in die tägliche Arbeit integriert. Es wurde kein Aufwand gescheut, mir alle Aspekte dieses einzigartigen Ortes näherzubringen. Nicht nur verbrachte ich Zeit in der Küche, sondern auch in der Bäckerei, mit dem Metzger- bzw. Nutztierteam und auf dem Gemüsefeld. Ich lernte, wie aus Knochen Grillkohle wird, die Bedeutung von Covercrops für die Bodengesundheit oder wie Edelpilze das Potenzial haben, Abfallprodukte wieder in Lebensmittel zu verwandeln.

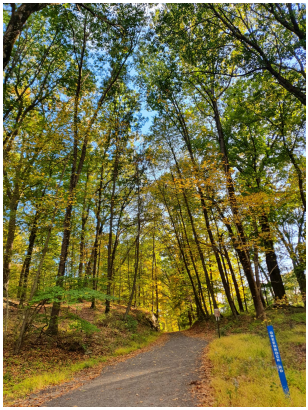
Kulinarisch gesehen, ist das Restaurant sehr Zutaten orientiert. So liegt der Hauptfokus auf Produkten, die eine grössere Geschichte im Hintergrund haben. Dan Barber sieht das Restaurant als Präsentationsfläche, in der das Potenzial der verwendeten Ingredienzien zur Verbesserung des Agrarsystems ins Rampenlicht gestellt

werden. Sobald man im Blue Hill arbeitet, taucht man in ein Universum von verschiedenen Projekten ein, die alle zum Ziel haben, nachhaltige und köstliche Lebensmittel zu generieren. Dies geschieht alles auf eine sehr integrative Art und Weise. Mindestens zweimal pro Woche findet eine Präsentation, eine Verkostung verschiedener Züchtungen oder eine Schulung statt. Ziel ist es, ein konstanter Austausch zwischen dem Farmteam von Stone Barns und den Köchen von Blue Hill zu generieren.

Für mich fühlte es sich wie eine Zusammenfassung meiner Erfahrungen im Uccelin-Programm an. Eine lösungsorientierte Forschung an Problemen, mit denen sich ein Gemüse-, Nutztier oder Milchbauer beschäftigt. Dies alles integriert in ein Gastronomieunternehmen, welches eine Bäckerei, Metzgerei und ein Restaurant betreibt. Endlich ein Ort, an dem ganzheitlich daran gearbeitet wird, die Dinge zu lösen, die mich in meinem Arbeitsalltag immer mehr gestört haben. Daher konnte ich mir keinen besseren Ort vorstellen, um mein Unccelin-Programm abzuschliessen.

SCHLUSSWORT

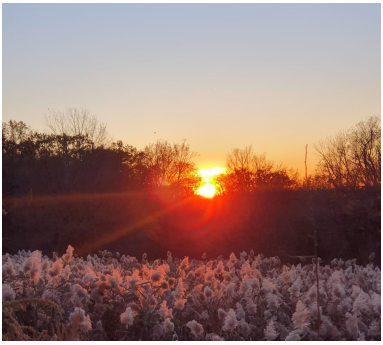
Ich möchte mich an dieser Stelle nochmals herzlich bei allen Personen bedanken, die diese Erfahrung für mich möglich gemacht haben.



An erster Stelle steht hier für mich Anthea Jufer. Ich hätte mir keine bessere Person als Ansprechpartner vorstellen können. Einerseits wurde meine Reise lückenlos ausserordentlich gut organisiert. Andererseits erfuhr ich von ihr eine äusserst fürsorgliche Betreuung. Für beides bin ich sehr dankbar und machte meine Erfahrung mit der Fundaziun Uccelin durchgehend positiv und angenehm.

Auch möchte ich mich bei Sarah und Andreas Caminada als Gründer dieser Stiftung bedanken. Ohne sie wäre diese Erfahrung niemals möglich gewesen. Ihr Projekt konfrontiert junge Menschen mit den verschiedensten kulinarischen Konzepten weltweit. Dies beinhaltet ein enormes Potenzial, einen essenziellen Beitrag zur Findung ihrer eigen gastronomischen Stimme zu leisten.
Des Weiteren möchte ich mich bei allen Partner-Restaurants und Produzenten, die an diesem Programm teilnehmen, bedanken. Sie leisten damit einen äusserst wichtigen Beitrag zu Formung der nächsten kulinarischen Generation.

Nicht zuletzt möchte ich alle Personen und Organisationen erwähnen, welche dieses Projekt finanziell unterstützen. Vielen Dank, dass ich diese einzigartigen Erfahrungen sammeln durfte.



Persönlich war ich schlichtweg begeistert von diesem Projekt. Es waren beruflich die intensivsten fünf Monate meines Lebens. Ich habe Dinge gelernt und gesehen, die mein Bild der Gastronomie und alles, was damit zusammenhängt, grundlegend geprägt haben. Die verschiedensten Kochstile unterschiedlicher

Chefköche kennenzulernen, war enorm inspirierend. Aber auch zu sehen, was die Unterschiede und Gemeinsamkeiten sind, die ein Restaurant erfolgreich machen war äusserst interessant und informativ.

Die Interaktion mit den ausgesuchten Produzenten hatte grundlegende Auswirkungen auf mein Weltbild. Noch nie zuvor hatte ich mich so intensiv mit der Frage auseinandergesetzt, woher die Lebensmittel kommen, die wir täglich verwenden. Ich merkte, wie ökologisch prekär die Lage in unserer industriellen Landwirtschaft ist. Wiederholt und aus verschiedenen Blickwinkeln mit dieser Erkenntnis konfrontiert zu werden, hat ein unglaublich starker Eindruck auf mich hinterlassen.

Mehr denn je liegt mir ein ganzheitliches Verständnis der Nahrungskette am Herzen. Des Weiteren bin ich der Überzeugung, dass wir als Köche in diesem System eine wichtige Funktion als Botschafter einnehmen. Also Kochen bzw. Essen als kraftvolles Vermittlungsmedium für nachhaltige, biologisch geprägte ökonomische Ansichten. Meine Zeit als Uccelin-Student hat diese Ansichten massgeblich geprägt und vertieft.

Mauro Hegland