ERFAHRUNGSBERICHT

VON RENE SYGUSCH

1 Motivation

2 Schloss Schauenstein

3 Bar am Wasser

4 John Baker

5 Hotel de Ville

6 Frantzen

7 French Laundry

8 Rolf Mürner

9 Holzenfleisch

10 Schlusswort

„Hey, mein Name ist Rene und ich möchte euch in den folgenden Seiten gerne etwas mehr über meine letzten Monate erzählen!“

Motivation

Mein beruflicher Werdegang war schon immer darauf ausgerichtet zu lernen und sich weiter zu entwickeln. Ich bin auf Empfehlung eines ehemaligen Uccelins auf das Stiftungsprogramm aufmerksam geworden und mir war direkt klar, dass auch ich mich bewerben möchte, um diese wahnsinns Chance der Weiterentwicklung zu bekommen. Also bewarb ich mich in der Bewerberphase im März 2022 und bekam tatsächlich eine positive Rückmeldung.

Mit großer Freude startete ich diese Reise bereits wenige Monate später. Nach meiner Anreise am 19. Juli. 2022 bekam ich zuerst eine Führung über das gesamte Schlossgelände und bekam erste Einblicke in die verschiedenen Betriebe.

Im Anschluss sprachen wir nochmal kurz über die letzten Details für das anliegende Programm und damit am nächsten Tag ging es für mich direkt los.

Erster Halt

Schloss Schauenstein

Schloss Schauenstein

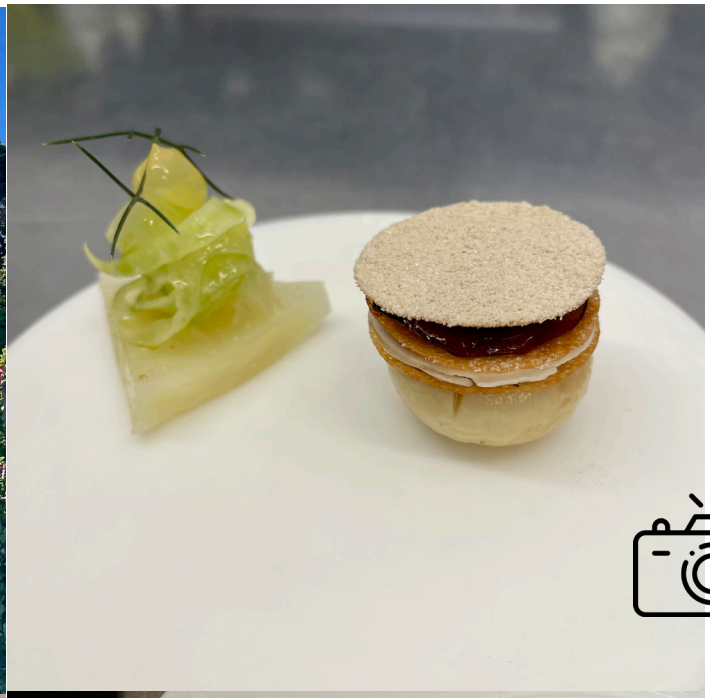
Mein erster Arbeitstag begann um 9 Uhr. Vorort traf ich auf eine weitere Uccelin Stipendiatin welche bereits eine Woche vor mir gestartet ist und lernte das Team sowie den Küchenchef **Marcel Skibba** sowie **Herrn Caminada** kennen.

Für die Zeit auf den Schloss Gelände waren insgesamt 3 Wochen eingeplant. In den Wochen bekam ich Einblicke in alle Bereiche der Schlossküche. Mein Start war auf dem Gardemanger. Dort wurden mir die täglichen Arbeiten, Grundlagen für den Posten, sowie die tägliche Organisation und alle Abläufe gezeigt. Nach ein paar Tagen wechselte ich in den warmen Bereich der Küche und anschließend in die Patisserie. So bekam ich einen schnellen und sehr guten Eindruck über die Küche.

Bei Fragen oder neuen Aufgaben stand das Team bereit und erklärte mir sowohl Aufgabenbereiche und Arbeitsweisen. Die Arbeit im Schloss war sehr schön, eindrucksvoll und lehrreich.

In meiner vorerst letzten Woche in Fürstenau konnte ich im Restaurant OZ, dem vegetarischen Restaurant von Andreas Caminada bei **Timo** und **Eric** mit arbeiten.

Bei einem kleinen Gästebereich, welcher um den Küchenbereich aufgebaut ist, bekommen die Gäst e einen wunderbaren Einblick auf das Arbeiten in der offenen Küche. Das Restaurant bezieht vieles aus dem eigenen Garten. Das OZ arbeitet in vielen Gerichten mit einer Lactofermentation und vielen eingeweckten Produkten um eine Tiefe und vielfältige Aromatik zu schaffen. Super spannend!



Erster Halt

Bar am Wasser

Bar am Wasser

Meine erste richtige Station startete anschließend in der Bar am Wasser in Zürich. Eine relativ Große Bar, welche sich in bester Lage Zürichs befindet und ganztägig geöffnet hat.

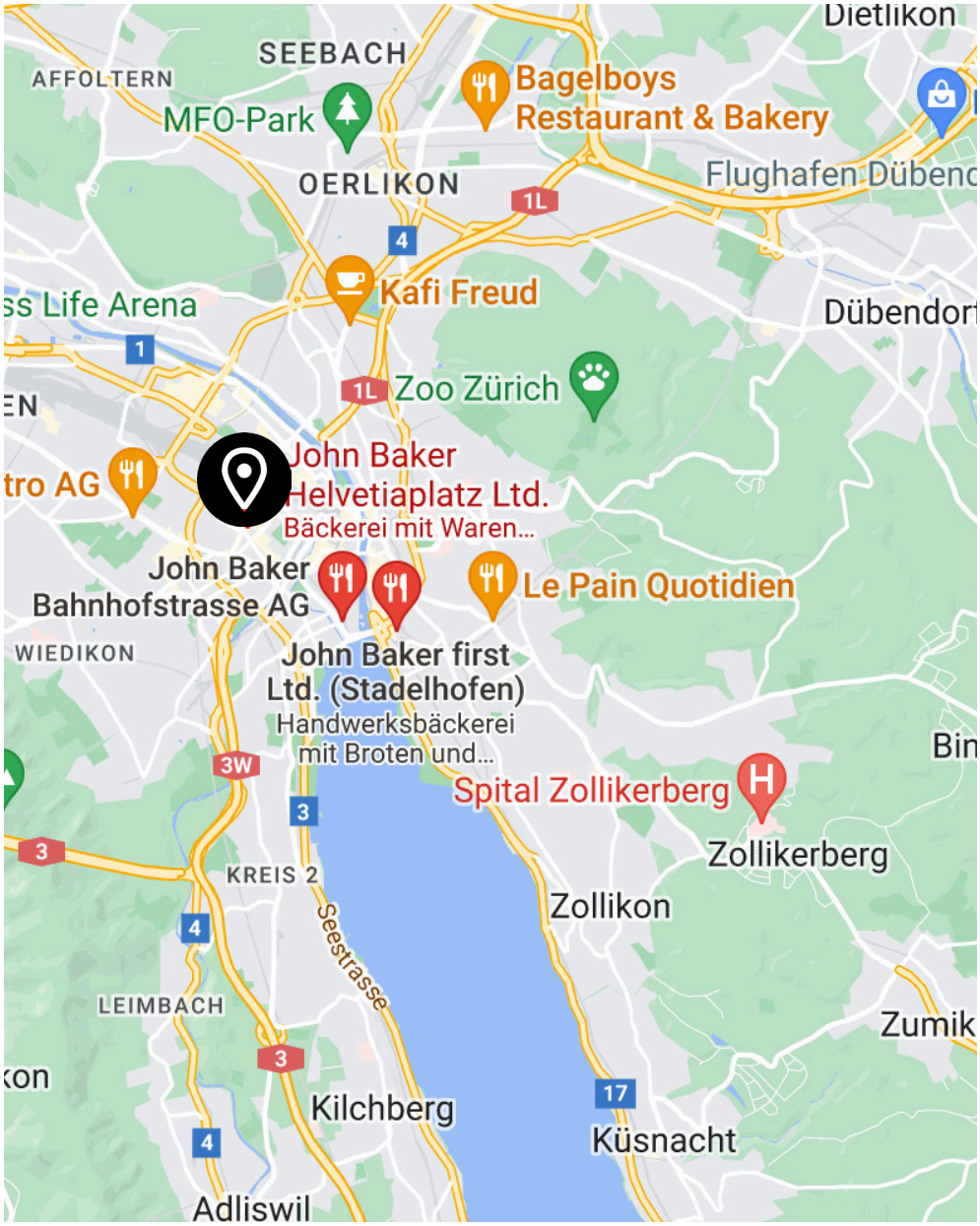
Das Angebot zielt auf kreative Zusammenstellungen von Drinks auf höchstem Niveau und bietet zusätzlich eine umfassende Wein, Champagner und Spirituosen Karte. Auch wenn es keine direkte Karte für klassische Cocktails gibt, gehören sie zum täglichen Geschäft dazu, um den Grundsatz jedes Gastes einen besten Service bieten zu können und auf die Wünsche aller einzugehen.

Meinen Ersten Tag durfte ich in der „Test Kitchen" der Bar verbringen wo logistische Vorbereitungen für die Wochen getätigt werden und Grundprodukte hergestellt werden. Beispielsweise Milchpunchs, Destinationen, Fettwashes, arbeiten im Sous Vide oder dem Rotationsverdampfer.

Die nächsten Tage verbrachte ich im Tagesgeschäft um Einblicke in deren Service Standart zu bekommen und das Arbeiten und Organisieren hinter der Bar kennenzulernen. Diese eine Woche verging damit sehr schnell und hat mir viel Spaß gemacht.

Nächster Halt

John Baker



John Baker

Meine zweite Station befand sich ebenfalls in Zürich, bei John Baker am Helvetiaplatz. Dort geht es hauptsächlich um Brot und das Arbeiten ausschließlich mit BIO Produkten.

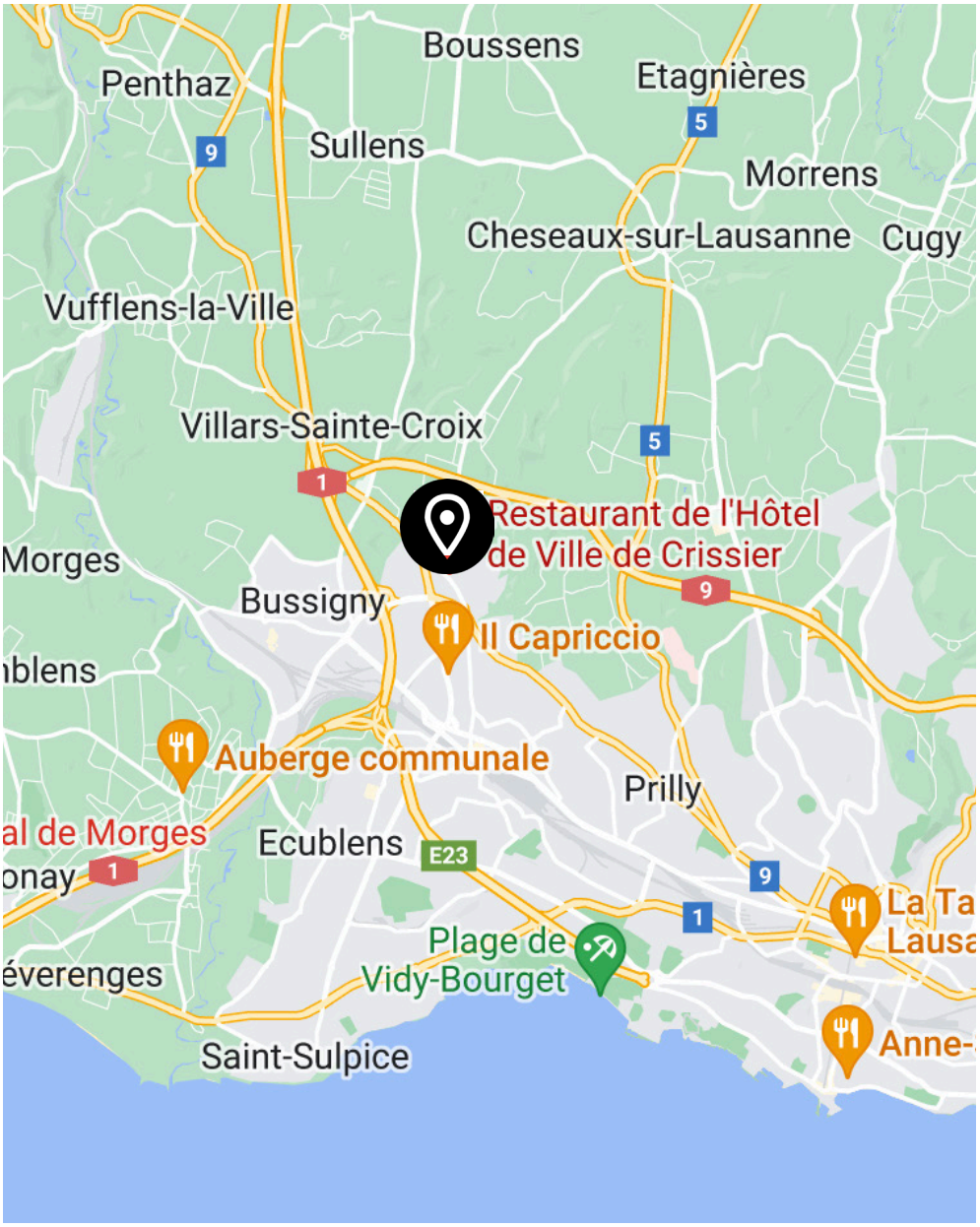
Ich startete morgens um 5 Uhr in der Teigproduktion bei **Lukas**, welcher mir die Arbeitseinteilung des Betriebes und die Teigherstellung erklärte. In der anstehenden Woche durchlief ich beide Schichten und bekam Eindrücke in die Bereiche der Teigherstellung, die Verarbeitung und des Backens allgemein.

In der Teigproduktion werden täglich Brühstücke, Vorteige, Croissantteig und Sauerteige für die weitere Verarbeitung hergestellt. Danach war ich die Tage hauptsächlich am Ofen und beim Fertigstellen der Gebäcke.

Abschließend verbrachte ich meinen letzten Tag erneut in der Teigproduktion, um noch offene Fragen besprechen und letzte Eindrücke vertiefen zu können.

Nächster Halt

Hotel de Ville de Crissier



Hotel de Ville de Crissier

Für meine nächste Station und als erste Restaurant ging es nach Lausanne, ins Hotel de Ville. Ein Restaurant mit einer langen Historie in der Schweiz. Klassische Küche auf höchstem Niveau.

Hier wir mit viel Garnitur, Luxesprodukten und einer klaren eigenen Handschrift gearbeitet.

Meine ersten Tage starteten auf dem Gardemanger. Das Team nimmt einen von Beginn an in alle Bereiche mit, dabei stellt die Sprachbarriere und das ich kein Französisch spreche, absoulut kein Problem dar. Es wird Englisch gesprochen oder sich auf sympathischster Art und Weise mit den Händen und ganz viel Mühe verständigt. Ich bekam jeden Tag Einblicke in alle Posten, in jede Arbeitsroutine. Das Restaurant arbeitet sehr Strukturiert und als starkes Team.

Das Menü beginnt mit kleinen Gebäcken & Snacks vorweg die vom Gardemanger fertig gestellt werden. Anschließend starten die Menüs mit kalten Vorspeisen, beispielsweise Hummer mit Sauce American und Orange, gelierte Bisque und feiner Garnitur aus Tomate, Spinatcreme und Lauch.

Seperat wird ein kleiner Löffel mit Hummer Tatar gereicht.

Nach den ersten Tagen und ein paar Gerichten, die ich probieren konnte , fiel mir an dem Menü stark auf, dass sich Gerichte nicht an komplexe Aromen orientieren, sondern das der Geschmack einen klaren Fokus auf das Hauptprodukt mit ein zwei weiteren Aromen besitzt. Es werden beste Produkte verwendet und nach der Philosophie des Hauses so zubereitet, dass der Geschmack der Produkte im klaren Fokus steht.

Nach ein paar Tagen wechselte ich dann zum Fischposten. Das Restaurant bekommt täglich frische Ware angeliefert, so steht jeden Tag Fische fillitieren auf der todo. Wozu Saucen kochen, Krustentiere, Muscheln und auch das vorbereiten der Beilagen auf die Arbeitsliste kommen. Die Gerichte bestehen aus vielen Einzelkomponenten des Hauptproduktes und haben alle eine klassische Herführung in der Weiterverarbeitung.

Die Küche bietet 2 feste Menüs an und lässt den Gästen offen auch a la Carte weitere Gerichte zu bestellen. Gerichte die viel Umfang haben, größere Cuts die am Knochen oder im ganzen gegart werden, werden noch am Tisch tranchiert.

Beispielsweise Forelle Bleue, Lammrücken, Seezunge, Kalbsniere oder Geflügel in 2 Gängen.

In den letzten Tagen wechselte ich erneut auf den Fleischposten. Auch wenn ich zu jeder Zeit in allen Küchenbereich mit half und mitarbeiten durfte, hatte ich immer einen „Hauptposten“ den ich unterstützte und der mich fest mit eingebunden hat.

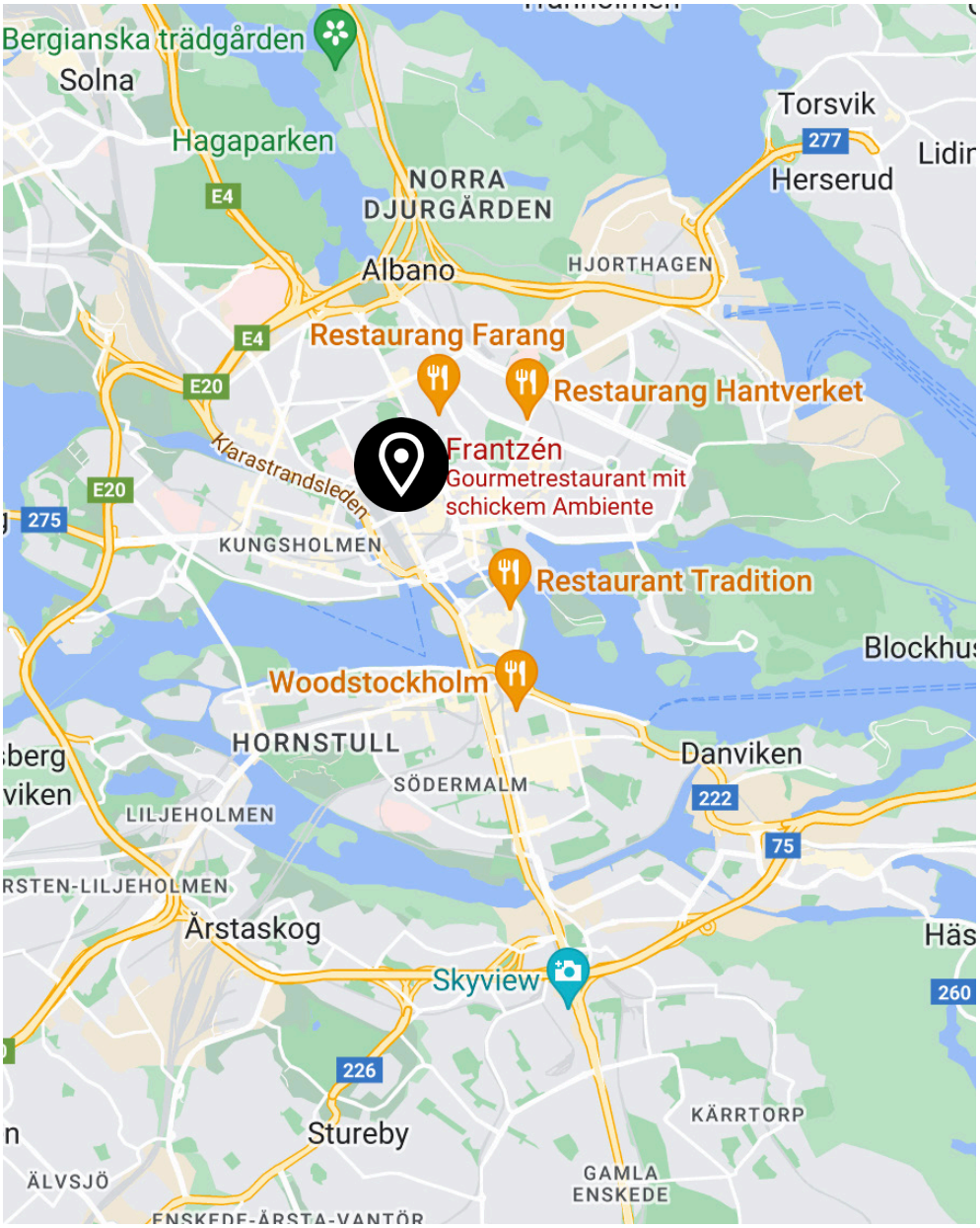
Ich habe die Zeit im Hotel de Ville sehr genossen, es wird in einem großen Team, mit einem starken Gemeinschaftsgefühl gearbeitet.

In dem Zeitraum wo ich dort war, hatten wir täglich zwischen 100 und 150 Gäste. Dennoch wird auf Kleinigkeiten geachtet. Fleisch wird beispielsweise abgehangen bis es passend ist und bei jedem Teller wird stets darauf geachtet, dass es dauerhaft den höchsten Anspruch erfüllt.

Ich bin sehr dankbar für die schöne Zeit im Hotel de Ville!

Nächster Halt

Frantzen



Frantzen

Meine nächste Station war das Restaurant Frantzen in Stockholm. Nach meiner Ankuft legte ich mein Gepäck in der Wohnung ab und begab mich direkt zum Restaurant.

Das Restaurant unterteilt seine Mitarbeiter in verschiedene Teams. Darunter gibt es zwei Produktion Teams. Eine Früh- und Spätschicht, welche sich in einer seperaten Küche um alle Vorbereitungsarbeiten und das herrichten für die Menükomponenten kümmern.

Des weiteren gibt es zwei Teams für den Service. Das eine Team kümmert sich um das fertigstellen und anrichten der Snack und Petit Fours in der oberen Etage. Das andere Team, kümmert sich um das fertigstellen und anrichten des eigentlichen Menüs in der Hauptküche. Zudem gibt es noch ein weiteres Team, für die Test Kitchen, welches sich um die Gerichte und Menüerstellung aller Restaurants der Frantzen Group kümmert.

Für die konstante Qualität in dem Restaurant besteht der Arbeitsalltag aus klaren Routinen und klaren Arbeitsabläufen. Das gilt für das Herstellen der einzelnen Komponenten, sowie für das putzen und aufräumen. Ich startete zum Bespiel am Mittwoch in der Spätschicht, welches sich um sehr zeitaufwendige Arbeiten kümmert.

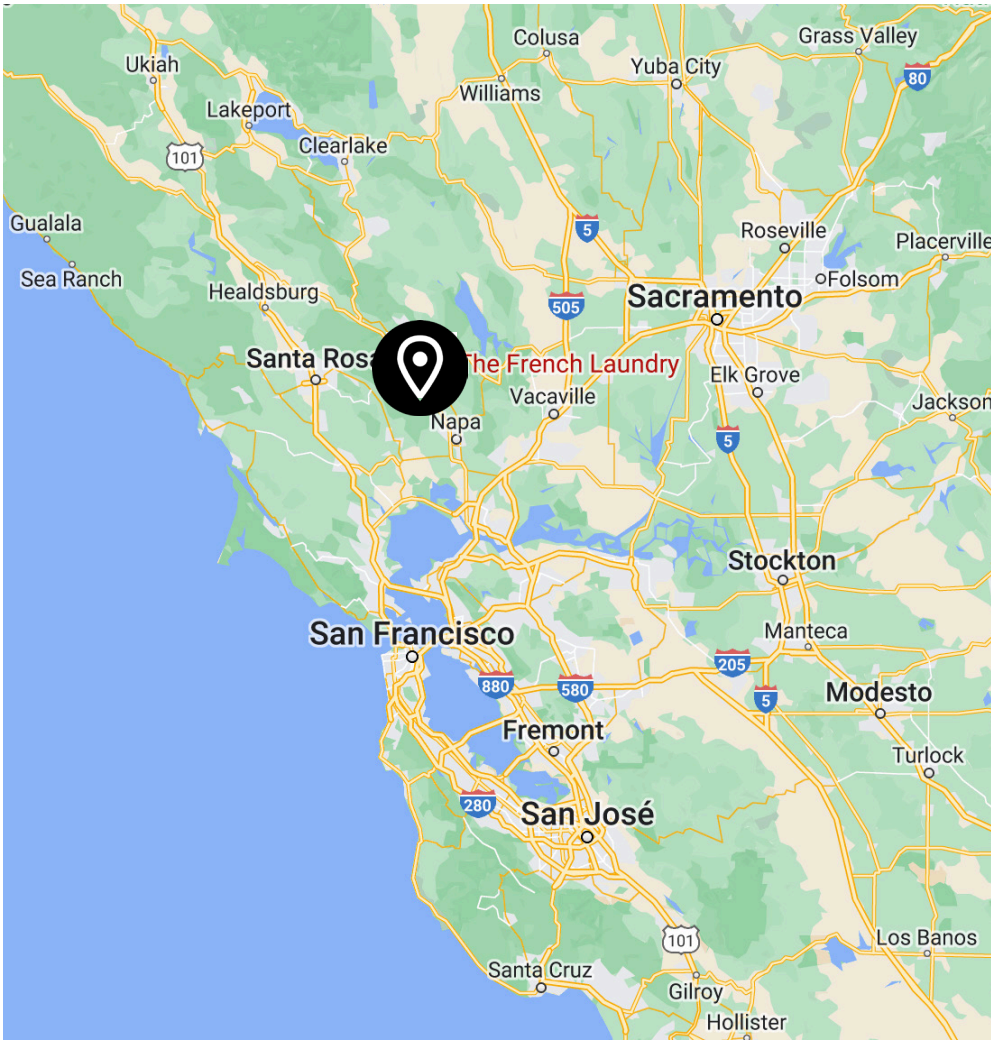
Das rollen und fertigstellen der Kartoffelrolle, backen und feilen der Tarteletts, dressieren und trocknen der Baisers oder schneiden und frittieren der Kombustreifen. Weitere Aufgaben gab es in einer wöchtlichen Routine wie das kontrollieren und putzen der Kaisergrant- scheren, aussstechen des Mürbteiges oder viele weitere. Damit war meine erste Woche bereits sehr schnell vorbei, da das Restaurant am Montag mit einem reinen Produktionstag startet und am Freitag ins Wochenende geht. In der darauffolgenden Woche war ich weiter in der Spätschicht eingeteilt. Dadurch konnte ich die Arbeiten von Beginn der Woche mit kennenlernen. Für die weiteren Wochen hielt ich dann Rücksprache, um ebenfalls die anderen Bereiche und Arbeiten des Restaurants kennenzulernen und wurde für die verbleibenden zwei Wochen in die Frühschicht eingeteilt.

Hier wurden viele Produkte für den selben Tag vorbereitet, wie das portionieren von Hauptprodukten, Kräuter oder Gemüsegarnituren sowie das fertigstellen von Saucen, Cremes und Marinaden. Im Verlauf der letzten zwei Wochen konnte ich dort meine weitere Eindrücke sammeln und damit die Produktionsabläufe und Arbeiten im Restaurant Frantzen kennen lernen.

Damit ich für mich alle Gerichte probieren konnte, um damit die vorarbeiten aus der Produktion, in den Service Küchenabläufen und im fertigen Gericht zu sehen, konnte ich mit Absprache, einen Platz an meinem letzten Abend reservieren. Ein für mich perfektes Ende nach vielen interessanten Eindrücken in dem Restaurant.

Nächster Halt

The French Laundry



The French Laundry

Für meine letzte Restaurant Stage ging es in die USA nach Kalifornien in das Restaurant French Laundry. Ein Aufenthalt der mit nicht wenig Vorarbeit gekostet hat und mit einem J1-Visa verbunden ist.

Nach einem kurzen Zwischenstop in Amsterdam und insgesamt 14 Stunden Flugzeit, kam ich vom kurz vor dem Winter stehenden Schweden, ins 25 Grad warme Kalifornien. Meine Unterkunft gehörte ebenfalls zum Unternehmen von **Thomas Keller** und befand sich direkt neben dem French Laundry.

Mein Arbeitsbeginn war am darauffolgen Tag um 9 Uhr. Nach frühem schlafen gehen und wach werden um 4 Uhr morgens, aufgrund der Zeitverschiebung, hatte ich damit noch genug Zeit die Gegend erstmals zu erkunden und mir beim Bäcker Frühstück zu holen.

Das Restaurant hat jeden Tag in der Woche geöffnet und unterteilt sich in zwei Teams. Ein Vorbereitungsteam, welches morgens beginnt und die zuarbeiten für den Service trifft und ein Serviceteam, welches Mittags beginnt und die Produkte fertigstellt. Ich startete für die erste Woche in der Vorbereitungsküche, wo ich sehr herzlich von Team aufgenommen und mit eingebunden wurde.

In den ersten Stunden wurde mir die Aufteilung des Restaurants gezeigt und ein Arbeitsplatz für die Vorbereitungsarbeiten gegeben. Die erste Woche verlief anschließend sehr schnell und interessant, da ich jeden Tag in andere Aufgaben eingebunden wurde, damit ich in der kurzen Zeit alle Bereiche des Restaurants kennenlerne.

Ab der zweiten Woche war ich im Serviceteam eingeteilt und konnte in den nächsten drei Wochen alle Posten durchlaufen. Das Restaurant arbeitet sehr Interessant und welchselt jeden tag das Menü. Dafür wird auf ein riesen Repourtior an Grundrezepten des Restaurants zurückgegriffen. Zusätzlich wird aber dennoch kontinuirlich an Neuem gearbeitet. Die Küche basiert auf Grundstruckturen der klassischen Küche, kocht dennoch nicht klassisch Französsich, sondern bezieht sich auf amerikanische Vorlieben.

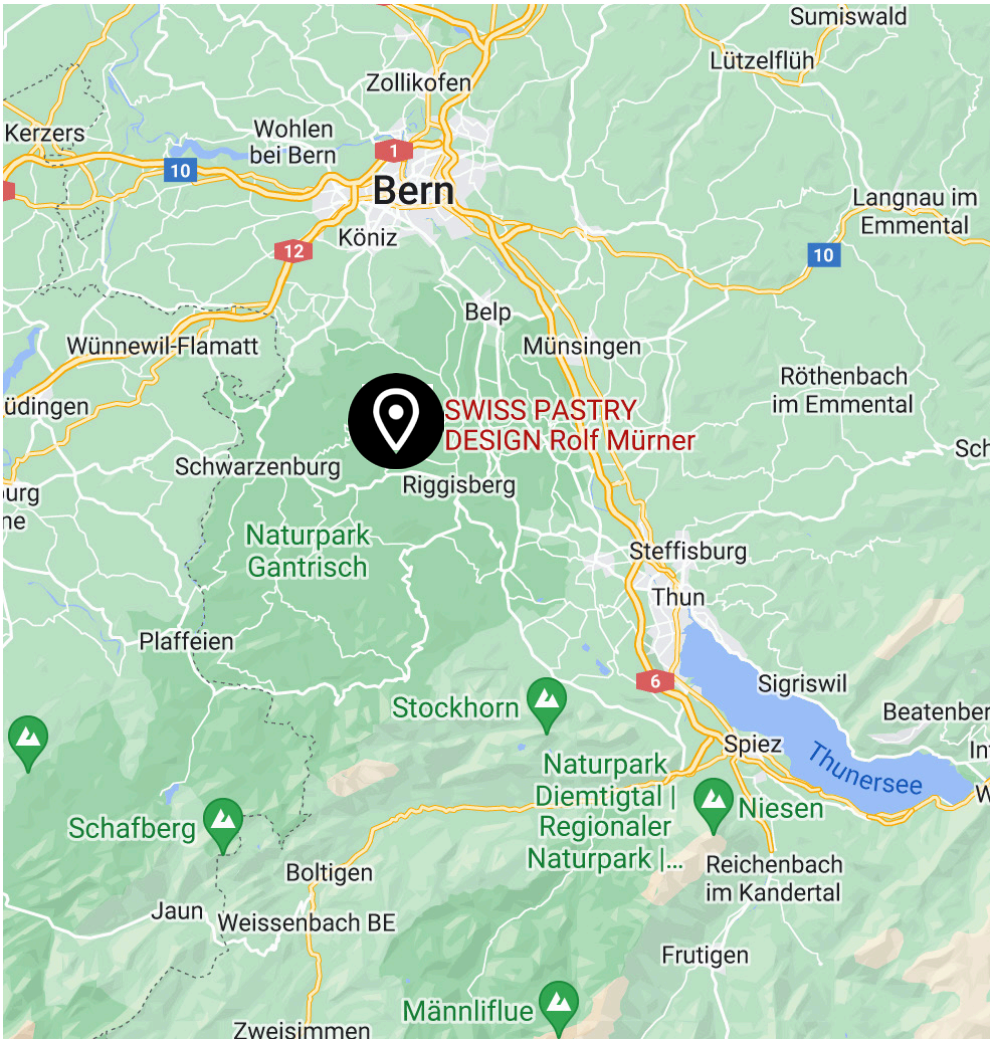
Gekocht wird daher weniger komplex oder überkreativ, sondern viel mehr produktorientiert, technisch sehr sauber und nach einem Geschmacksbild, welches dem Gast als sehr angenehm auffällt. Die Arbeit im French Laundry hat mir sehr gefallen und mir vieles gezeigt, zusätzlich muss man die Gastfreundschaft und das Team dort hoch loben.

Ich bin sehr dankbar für die Zeit dort. Im Anschluss wurde ich als Dank für die Mitarbeit am letzten Abend zum Essen eingeladen.

THE FRENCH LAUNDRY

Nächster Halt

Rolf Mürner



Rolf Mürner

Anschließend ging es für mich zurück in die Schweiz, zum Pattisier Rolf Mürner. Ein übersympatischer Typ bei dem man jeden Tag merkt, dass er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat und die Pattisierie liebt.

Die Arbeit unterscheidet sich bei ihm wöchentlich sehr, da viel mit Veranstaltungen und Produktionsaufträgen gearbeitet wird.

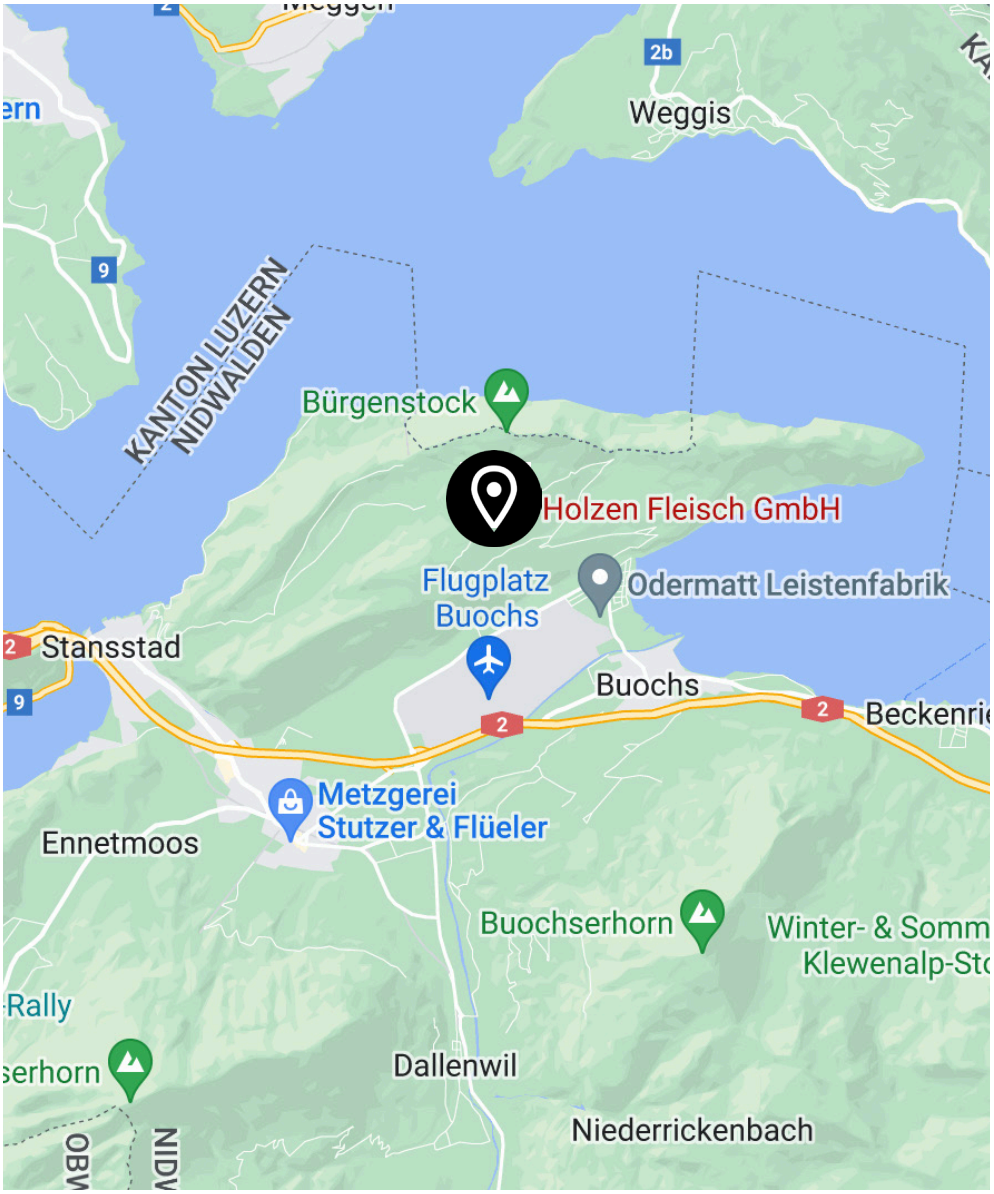
Da kann es in einer Woche für ein Dessert-Buffet, zu einer Stadion Neueröffnung, bis hin zur Produktion für Hochzeitstorten oder Dessere für Restaurants gehen.

In meiner Woche wurden viele Dessere für Kunden hergestellt. Zusätzlich viele weitere Arbeiten für kleine Patisserie, Schokodekor und Pralinen angefertigt. Dabei half ich von der Grundproduktion und dem Grundaufbau bis zur Fertigstellung der Pattisierie.

Es war eine sehr schöne und interessannte Woche!

Nächster Halt

Holzenfleisch



Holzenfleisch

Meine letzte Station war das Unternehmen Holzenfleisch in der Schweiz. Gerechte, bestmögliche Aufzucht, sowie bestmögliche Weiterverarbeitung lautet hier der Grundsatz.

In der Zeit bei Holzenfleisch wurden mir deren Arbeitsschritte für Zerlegung, Reifung, der Wursterei sowie der Haltung der Tiere nahe gelegt um einen vollständigen Eindruck des Betriebes zu bekommen. Deren Philosophie merkt man bei sämtlichen Arbeitsschritten sehr. Ebenso, dass er kontinuirlich nach Wegen sucht, um sich stets zu verbessern.

Die Arbeitsweise ist sehr Kundenorientiert. So gibt es für viele Kunden eigene Herstellungen, bestimmte Zuschnitte oder eigene Wünsche auf denen eingegangen wird.

Für die Nachhaltigkeit sowie aus der Perspektive der Ernährung wird beispielsweise weitestgehend auf dem Zusatz von Phosphaten und Nitriden verzichtet, sowie bei dem aufwachsen der Tiere auf eine artgerechte Umgebung und gesunder Ernährung.

Alles in allem eine für mich sehr interessante und somit letzte Stage meines Uccelin Programms.

Schlusswort

Nach 20 Wochen kontinuirlichen reisen, lernen und unterwegs sein, bin ich nun mit meinem Abschlussprodukt fertig.

Für mich war die Reise die ihr auf den vergangenen Seiten verfolgen konntet, eine große Erfahrung. Sowohl aus der beruflichen Sicht bei der man unglaublich viel dazu gelernt hat, als auch aus persönlicher Sicht. In der Zeit als Uccelin bei der Fundaziun habe ich sehr viele unterschiedliche Menschen kennenlernen dürfen, konnte in die unterschiedlichsten Betriebsstrukturen einsehen und habe stetig neue Eindrücke sammeln dürfen.

Ein großes DANKE! an alle, die mich auf dieser Reise unterstützt haben, die meinen Horizont erweitert haben und für die schöne Zeit, die doch sehr schnell vergangen ist.