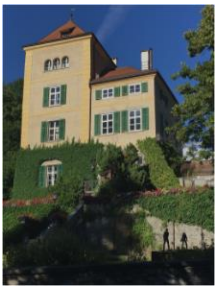
FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT
ARNE RIEHN

Schloss Schauenstein
Andreas Caminada
20.Juni - 1.Juli 2018



Am 19. Juni 2018 erreiche ich mit dem Postbus Fürstenau. Ich hatte mir den Ort um das Schloss zwar klein und idyllisch vorgestellt doch durch die Sommerabend Stimmung werden meine Erwartungen übertroffen.
Ich schaue mich ein wenig um, beziehe mein Zimmer und danach schaue ich noch den Livestream der 50th Best List. Leider rutscht das Schloss Schauenstein aus den 50. Besten Restaurants heraus, aber Yannick Alléno in Paris, meine zweite Station klettert um 2 Plätze hoch auf Platz 29.
Ich bin etwas aufgeregt und kann es kaum erwarten am nächsten Tag in das Programm zu starten. Der Startschuss für meine bisher spannendsten Reisen in meinem Leben.

Das was im Schloss Schauenstein direkt auffällt ist das auf dem ganzen Gelände eine Aura der Freundlichkeit und guten Laune herrscht. Egal wem man hier begegnet, alle sind freundlich und aufgeschlossen.
Ich werde von der Rezeption in die Küche geführt. Dort begrüßt mich das ganze Team und Olli der Küchenchef führt mich durch die wunderschönen Räume des alten Schlosses, er Zeigt mir ein paar Hotelzimmer, das Restaurant und dann alle Gebäude drum herum und erklärt mir neben bei wie der Alltag des Küchenteams aussieht.
Wenig später stehe ich dann in der Küche und darf die nächsten 2 Wochen für jeden Posten etwas tun. Die Abwechslung finde ich sehr gut, so bekomme ich schnell einen überblick über die ganze Karte.

Zur gleichen Zeit ist Mariya, eine junge Küchenchefin aus Kambodscha als Stagiaire in der Schlossküche. Wir verstehen uns sehr gut und sie erzählt mir viel von Ihrem Team, dem Restaurant und dem Projekt bei dem sie Arbeitet. Smiling Gecko ist ein Projekt in Kambodscha welches Straßenkinder und Familien unterstütz, Arbeitsplätze generiert und in der eigenen Schule Kinder auf internationalem niveau ausbildet. Außerdem gehört eine eigene Farm, Schreinerei, Fischzucht und ein Hotel zu diesem Projekt.
Die Zeit in Fürstenau gefällt mir sehr gut nicht nur wegen dem super Personalessen und des super netten Teams. Auch die Arbeit ist interessant und abwechslungsreich. Für mich ist es ist ein sehr guter Start in das Programm.

Pavillon Ledoyen
Yannick Alléno
Chef Patissier Aurélien Rivoire
4.juli - 4.August 2018

Auf meiner Reise nach Paris gehen mir vielen Gedanken durch den Kopf, wie wird meine tägliche Arbeit im Pavilion Ledoyen aussehen, wie werde ich in das Team aufgenommen, werden Sie meine wenigen Sätze Französisch verstehen oder spricht gar jemand Englisch?
Als ich in Paris am Gar de Lyon aus dem Zug steige drückt mir die Pariser schwül, heiße Sommerluft entgegen und ich bin schon etwas erschöpft von der Reise, ich freue mich daher umso mehr endlich meine Unterkunft für den nächsten Monat zu sehen.
Die Schlüsselübergabe läuft schnell und reibungslos. Die Wohnung ist klein und funktionell, genau das richtige wenn man zum Arbeiten in eine Stadt wie Paris kommt. Am Abend laufe ich Probehalber den weg zur Arbeit ab um nächsten Tag pünktlich und entspannt zur Arbeit zu kommen.
Ich gehe über den Place de Vendôme an all den Grand Hotels mit den prächtigen Fassaden vorbei. Dabei setze ich mir schon gedanklich meine Merkliste wo ich überall essen möchte und welche Hotels ich mir anschauen möchte.
Ich kreuze den Place de Concorde wo schon alles an Tribünen für den national Feiertag am 14. Juliaufgebaut wir.
Die Champs Elysee ist beeindruckend in der Abendsonne und dann gelange ich zum Pavilion er liegt direkt in einem park an der Champs Elysee nähe der Seine.
Ich sehe aus der Ferne in die niegelnagelneue Küche und zähle die Anzahl der weißen Jacken am Herd und versuche abzuschätzen wie viele Köche auf einem Posten arbeiten, da der Service gerade beginn ist ein reges treiben in der Küche.
Ich gehe gespannt zurück zu meinem temporären Zuhause und bin voller Vorfreude, meine erste große Auslands Station anzutreten.

Morgens um 9:00 bin ich mit der HR Assistentin verabredet. Mit Ihr machen ich alle nötige Formalien und danach zeigt sie mir das Haus, alles wichtige im Restaurant und stellt mich schlussendlich dem Team der Patisserie rund um Aurélien Rivoire vor. Trotz der einleiteten Sätze von Ihr auf Englisch, schwenkt das Gespräch schnell in Französisch um und ich verstehe nur noch wenig. Auch wenn es in den ersten Tagen schwer ist, ist es dennoch ein gutes Training für mein Schulfranzösisch. Ich verstehe mich sehr schnell, sehr gut mit allen. Es sind zwei Stagiairs mit mir dort. Elena aus Russland und Josephine aus Indonesien. Sie bleiben jeweils ein halbes Jahr im Pavillon. Aber die beiden sind sehr gut in Französisch und sprechen ebenso gut englisch, so übersetzen sie mir oft meine To do liste. Ich finde es sehr gut das ich direkt ab dem 2. Tag eine eigene Liste bekomme, so habe ich immer genug zutun und ich kann meine nächsten arbeiten planen.
Ich bin erstaunt was mir ab dem ersten Tag für ein Vertrauen entgegen gebracht wird. Ich koche ab dem ersten Tag Eismassen, Cremes und alles was in der Patisserie sonst noch anfällt.
Nur im Service helfen bleibt mir vorbehalten, ab Mitte der zweiten Woche darf ich aber auch dort helfen.
Ein normaler Arbeitstag in der Patisserie im Pavilion Ledoyen startet mit der Frühschicht um 8:00 Uhr morgens. Es starten meist 2 Köche aus der Patisserie und der Chef Patissier oder der Sous Chef der Patisserie.
Als erstes stehen die Mise en place für den Mittagsservice auf der Liste. Danach werden noch Langzeit Mise en place erledigt, wenn noch zeit ist.
Das zweite Team startet dann ab 15:00 Uhr und kümmert sich dann um die letzten Aufgaben für den Abendservice und erledigt alle Langzeit Misen en Place. Und arbeitet dann bis das alle Arbeit erledigt ist und jedes Dessert geschickt wurde.

Die Patisserie liegt im Kellergeschoss vom Pavillon Ledoyen und die Service Küche der Patisserie liegt im ersten Stock, auf der Etage des Gastraumes. Das bedeutet man darf nichts vergessen für den Service, sonst heißt es für den helfenden Commis sprinten, über enge, rutschig Treppen des alten Pavillons. In der Patisserie rund um Chef Patissier Aurélien Revoire arbeiten, sein Sous Chef Jérémie und ein Chef de Partie, ein Demi Chef de Partie und drei Commis de Patisserie. Dazu kommen dann drei Stagiaire.

Was mir in den ersten Tage an einer Französischen Küche mit als erstes auffällt ist, dass die Hierarchie hier sehr ernst genommen wird und das die Mitarbeiter auch erst nach langer Zeit Beförderungen erhalten und sich so Ihre Position im Team hart erarbeiten müssen.

Das 10 köpfige Team der Patisserie kümmert sich um das Restaurant Pavillon Ledoyen und um Veranstaltungen in den großen Räumen des Erdgeschosses. Hier wird alles gefeiert von Geburtstagen, Bar Mitzwas und groß Veranstaltungen wie der Salon des Champagnes et des Pâtisseries fines. an 2 Tagen kommen verschiedene Chef Patissiers aus Frankreich und verschiedene Champagnergüter um an unterschiedlichen Stationen im ganzen Pavillon Ledoyen ihre Produkte anzubieten. Jeweils am Abend gibt es ein großes Bankett mit Desserts von den Patissiers des Tages.

Die gesamte Zeit im Pavillon Ledoyen gefällt mir sehr gut. Gerade deswegen, weil ich so viel im normalen Tages Geschäft machen darf, vom kochen der Mise en place bis zum anrichten der Gesamten Karte im Abendservice.

Am letzten Tag in Paris habe ich frei bekommen und ich bekomme zu einem spezial Preis, dass große Abend Menü angeboten. Gleichzeitig ist es auch der letzte Abendservice für das Restaurant Team. Denn sie gehen in die großen Sommerferien.
Es ist wahnsinnig interessant, nach 4 Wochen harter Arbeit nun die Küche dieses spitzen Restaurants von der anderen Seite sehen zu dürfen.
Und zum ersten mal sehe ich wie das große Team hier den Service zelebriert. Ich habe einen wunderbaren Platz in einer Ecke des rechteckigen Raumes bekommen und habe somit den Blick auf das gesamte Restaurant. Jeder platz im Restaurant ist belegt aber es kommt dennoch keine Hektik auf. Die Atmosphäre ist gigantisch, es wirkt so als würde man auf dem Land im grünen sitzen. Dadurch das man im ersten stock aus den großen fenstern des Pavillon direkt in die Wipfel der grünen Bäume schaut und keinen Verkehr der Champs Elysee hört.
Ich genieße dem Abend sehr, drehe danach noch einmal eine letzte runde durch die Küche um mich von dem Team zu verabschieden!
Am nächsten Tag geht mein Zug zurück in die Schweiz und ich freue mich auf die 3. Station in meinem Programm.

Domaine de Châteauvieux
Philippe Chevrier
7.August - 31.August 2018

Ich starte voll motiviert, früh am morgen, um nach Genf zu fahren genauer gesagt nach Santigny. Die Domaine de Chateauvieux liegt auf einem Hügel umringt von Weinreben und mit einem schönen blick bis nach Genf.
Ich starte direkt nach der Ankunft in der Küche, ohne Führung durch die Räumlichkeiten oder eine Vorstellung des Teams. Ich weiß nicht mal wo ich die nächsten vier Wochen schlafen werde. Es ist für das sechs köpfige Küchenteam der Start in eine 5 Tage Woche, das Restaurant ist Sonntag und Montag geschlossen. Ich werde auf dem Gardemanger eingeteilt. Die Aufgaben die ich dort bekomme könnte auch jemand ohne Gastronomische Erfahrung erledigen. Nach 2 Wochen darf ich dann dem Entremetier des Poissioniers helfen. Nun bekomme ich Aufgaben die für einen Kochauszubildenden entsprechen würden, deshalb bin ich froh das ich in meiner 4. und letzten Woche teilweise in der Patissierie helfen darf. Hier darf ich ab und zu schon etwas eigenständig arbeiten.
Die „Teilschicht“ Pausen sind jeden Tag zu der fast heißesten Zeit des Tages. Und ich beobachte jeden Tag meines Monats hier, dass fast jeder einzelne des Küchen sowie Service Teams sich in die Autos setzt den Motor anschaltet und dann 1-2 Stunden bei laufendem Motor und Klimaanlage versucht zu schlafen. Ich suche mir lieber, wie einige wenige andere, einen Platz auf einer Parkbank oder einem Stückchen Rasen zwischen den Weinreben. Denn die Nächte sind kurz und man muss die Pause nutzen um die fehlenden stunden in der Nacht nachzuholen.

Außerdem kann ich in der letzten Woche auch in die Produktion für Pasteten usw. reinschauen. Ich starte etwas früher und als das Küchenteam und verbringe den ganzen Tag mit der Herstellung des Teiges für Pasteten, der Herstellung der Farcen und Schlussendlich das zusammenbauen und backen der Pasteten.
Das was ich an dieser Station sehr schade finde ist, dass ich hier nahezu keine Verantwortung bekomme und im Service nur Appeti-

zer anrichten darf. Die Appetizer bestehen aus drei Kleinigkeiten, die jeweils nur aus zwei bis drei Komponenten bestehen. Später erfahre ich, dass dieser Job normalerweise von einem Stuart gemacht wird.
Nach den Wochen in Santigny, bin ich froh die nächste Etappe anzutreten. Und freue mich auf die Zeit in Zürich bei Heiko Nieder, leider verletzte ich mich am Finger und muss eine Woche aussetzen und habe nur 3 Wochen im Dolder Grand.

The Restaurant
Heiko Nieder
11.September - 29.September 2018

Die Wochen im The Dolder Grand waren sehr interessant, ich habe selten so ein großes Hotel gesehen mit so einer guten Organisation. „The Restaurant“ die Wirkungsstätte von Heiko Nieder und seinem 11 Köpfigen Küchenteam ist perfekt eingegliedert in dieses Unternehmen.
Ich erreiche das Dolder Grand am 11. September und parke mein Auto im nahe gelegenem Wald, von dort aus gehe ich etwas aufgeregt und nervös auf dieses riesen Hotel, mit dieser traumhaften Lage zu. Das Hotel thront über Zürich auf dem Dolder Berg. Von hier aus hat man einen genialen Blick über die Stadt und den Züricher See. Ein imposanter Anblick, der meine Gemütslage nicht gerade entspannt. Es ist zwar schon meine vierte Station für Fundaziun Uccelin trotzdem ist man immer wieder neu aufgeregt, neue Küchen, deren Teams und natürlich deren Chefs kennen zu lernen.

Ich betrete die Eingangshalle und melde mich beim Concierge an. Nach nur kurzer warte Zeit begrüßt mich Frau Hill die Personalleiterin, ich kenne Sie schon vom Telefon. Und durch Ihre nette, entspannte und zuvorkommende Art nimmt Sie mir einen sehr großen Teil meiner Nervosität. Sie führt mich herum, zeigt mir alle wichtigen Abteilungen, mein Personalzimmer und dann endlich auch die Küche. Nebenbei erzählt Sie mir was mich ungefähr erwarten wird. In meiner ersten Woche ist nämlich „The Epicure“, das ist eines der größten Foodfestivals der Schweiz. Sechs Tage werden internationale Gastköche mit insgesamt 32 Michelin Sternen im Hotel kochen. Von Dienstag bis Samstag kochen 5 verschiedene Köche mit Heiko Nieder zusammen ein 8 gang Menü und am Sonntag zum großen Finale dann 11 verschiedene Köche kleine Gerichte mit den Korrespondierenden Weinen.

Nach kurzer Vorstellung gehe ich mich umziehen. Als ich die Küche wieder betrete starte ich meine Vorstellungsrunde. Ausnahmslos jeder Koch in der Küche legt seine Arbeit nieder schaut auf, kommt

auf mich zu und gibt mir die Hand um sich vorzustellen. Das habe ich in all den Küchen wo ich bisher gearbeitet habe noch nie erlebt. Das nimmt mir gänzlich meine Nervosität. Was für eine tolles Team ! Das bestätigen Sie aber auch noch in den nächsten Wochen. Es herrscht trotz viel Arbeit immer eine gute Stimmung und der Küchenton ist sehr nett, trotz viel Arbeit und vieler Stunden.
Die Epicure Woche war eine Erfahrung die man nicht oft in seinem Leben macht, Frau Hill hatte mir nicht zu viel versprochen. Neben sehr vielen Arbeitsstunden gab es super Aufgaben. Anscheinend haben die Stipendiaten von Fundaziun Uccelin die vor mir hier schon Arbeiten durften einen sehr guten Eindruck hinterlassen. Und so wurde mir ein sehr hohes Vertrauen entgegen gebracht.
Meine erste Aufgabe war 135 Tauben auszubrechen. Zum Glück gab es noch ein Paar helfende Hände. Dschin und Johannes gehören nicht mit zum festen Team, Sie haben sich bei Ihren Arbeitgebern Urlaub genommen um diese Woche mitmachen zu können. An den Folgenden Tagen gibt es dann noch ein paar Aufgaben zum Haare raufen. Aus Mie de Pain feine Würfel scheiden, 2 kg.

Von Tag zu Tag wurden die Stunden mehr und die Aufgaben spannender. Am zweiten Tag kam Lukas Bader dazu, ein Fundaziun Uccelin Mitstipendiat. Ab dann konnten wir alle Aufgaben zu viert erledigen.
Am Mittwoch nach dem Mittagsservice, meiner letzten Woche lädt Heiko, Lukas und mich ein am Abend im Restaurant zu essen.
Wir sind überpünktlich mit einem schlechten Gewissen in der Küche. Denn zum Abendessen sind anstatt 8 Personen nun 22 angemeldet und dazu kommen noch wir.
Wir dürfen zu den Aperos auf der Terrasse sitzen und die traumhafte Abendstimmung genießen. Alle 7 Aperos sind vegetarisch und ein genialer Start in den Abend. Wir essen uns durch zehn Wahnsinns Gerichte die alle begeistern. Dazu noch ein Amuse bouche, herrlich selbstgebackenes Brot mit Salz und Limonen Butter.

Für mich stechen ganz besonders 3 Gerichte heraus die Flusskrebse mit Melone, Bronzefenchel, Koriander und grünem Curry, natürlich probiert man alles in einer Küche aber ich hatte es in der Zeit bisher nicht hinbekommen alles zusammen zu probieren. Hier wird zu den Komponenten noch ein warmer Melonensud mit Safranessig und Zitronen Graß Öl an. Super Gericht und alles auf den Punkt.
Das zweite Highlight ist der Seehecht, dieser ist gedämpft mit einer Gänsemastleber bedeckt. Dazu gibt es einen Misoespuma mit Chili und Yuzu. Wenig Komponenten, aber sehr effektiv eingesetzt.
Der dritte Hauptgang ist dann schon aus der neuen Karte den sehen wir dann auch zum ersten mal komplett angerichtet. Die Taube mit

Dörrobst, geräucherter Taubenbrust und Rande. Ein Traum.
Der gesamte Abend ist unfassbar gut, von den Aperos, über den Service, der super Weinbegleitung bis hin zu den Petite Fours. Das war eine super Geste der Wertschätzung. Vielen Lieben Dank an der Stelle an Heiko und sein gesamtes Team!

Städlichäsi Lichtensteig
Willi Schmid
02.Oktober - 06.Oktober 2018

Am 1. Oktober reise ich in Lichtensteig an. Aus den Erfahrungen von den letzten Stationen schaue ich mir direkt den Weg zur Arbeit an und schauen wie lange ich dafür brauche.
Denn der 2. Oktober beginnt früh für mich, sehr ungewohnt um 6 Uhr . Ich werde freundlich aber zügig von Willi begrüß, denn es gibt viel zutun. Wie er mir später erklärt redet er nicht gerne bei der Arbeit, er muss sich konzentrieren, denn an meinem ersten Tag werden direkt fünf Käsesorten aus 5 verschiedenen Milchsorten hergestellt. Schafs, Ziegen, Büffel und Kuhmilch. Dazu wird mit verschiedenen Edelpilz Kulturen gearbeitet. Und diese laufen alle Parallel. Eine weitere Besonderheit hier ist das die Milch von den Bauern angeliefert und direkt verarbeitet wird, es gibt keine Lagertanks. Sehr beeindruckend wie Willi Schmid, Sein Sohn Nicola und Peter, ein angestellter Käsereimeister, zwischen den Kesseln und der Milchannahme hin und her wuseln. Trotzdem ist das Arbeitstempo gediegen, obwohl 4500 Liter Milch verarbeitet werden wollen.

Nunja wenn man als Koch die Gelegenheit bekommt in so eine Welt reinzuschauen ist es ein großartiges Ge-

fühl. Aber gleichzeitig ist man aufgeschmissen, es ist nichts so wie in einer der Küchen in denen man je gearbeitet hat. Die Geräte, die Räumlichkeiten, die Arbeitskleidung und vor allem die Arbeitsabläufe. Deshalb verbringe ich den ersten Tag größtenteils mit zuschauen und Käseformen aufstellen und vorbereiten, sowie das wenden der noch frischen und weichen Laibe.

Was aber vom ersten Moment an auffällt ist die Hygiene, diese wird sehr groß geschrieben. Am ende des ersten Arbeitstages sind meine Hände und Arme aufgeweicht wie nach 2 Tagen im Schwimmbad.

Den zweiten Tag in der Käserei starte ich wie gehabt um 6 Uhr, dieses Mal aber mit George im Keller, Bergfichte Ziege und Schaf schmieren, danach noch Raclette und andere Käse. Er erklärt mir kurz was heute unsere Aufgabe ist.
Den Käse wenden, und mit einer Handbürste und etwas Wasser die Oberfläche vorsichtig einreiben.
Bei den Bergfichten wird diese Arbeit täglich gemacht und bei anderen Sorten geht's es nach der frische. Je Jünger ein Käse desto öfter muss dieser gewendet und gewaschen werden.
Später machen wir die Bergfichten zum verkauf fertig. Dafür werden die Gummibänder, die in der Reifezeit die Rinde um den Käse halten, abgenommen, der Käse wird unter fließendem Wasser gewaschen und die Rinde wird mit einem Messer abgeschabt. Danach abgetrocknet und zur weiteren Verpackung gebracht.
Hier wird alles von Hand gemacht und die Kellerarbeit ist hart, nicht nur das so ein Käsebrett sehr schwer sein kann sondern auch die Stille. George sagt er hat sehr viel Zeit zum nachdenken, er lacht und sagt: „Zu viel Zeit!"

Bei Willi habe ich einen sehr zuvorkommenden Gastgeber. Am zweiten Tag lädt er mich zu sich nachhause ein, seine Frau hat gekocht und es gibt deftige Hausmannskost. Danach geht's zu einer der größten Viehschauen der Schweiz. Es ist beeindruckend, Willi erzählt das hier 1200 -1300 Rinder ausgestellt und bewertet werden.

Dann geht's weiter zu seinem Weiher, sein Sohn und ich Fischen 4 Bachforellen für das Abendessen. Mit Ihm zusammen bereite ich die Forellen vor für den Grill. Zusammen mit

Butter, Rosmarin und Petersilie wickeln wir sie in Kürbisblätter. Gegart werden sie direkt auf der Kohle des Greeneggs. Bei einem Feierabendbier lassen wir den Abend ausklingen.

Die nächsten Tage vergehen leider wie im Flug. Aber ich kann immer mehr bei verschiedenen Aufgaben helfen. Helfen darf ich im Keller, in der Käserei und kann für den Verkauf und die Lagerung verpacken.
Am frühen Abend fährt Willi mit mir zu den Landwirten die Ihn beliefern und er erklärt mir viel über die Viehhaltung, die verschiedenen Rassen und warum er sich für die Landwirte und deren spezielle Tiere entschieden hat. Sein enormes Fachwissen über die Tiere und deren Haltung ist aus dem Interesse zur Landwirtschaft entstanden. Denn sein zweiter Berufswusch war und ist Landwirt.
Alles in allem war der Besuch bei Willi ein große Bereicherung für meine Praktikumstour und ich habe sehr viel gesehen und gelernt.
Vielen dank noch einmal an dieser Stelle für die große Gastfreundschaft!

Weingut Donatsch in Malans
Familie Donatsch
9.Oktober 2018

Wenn ich eines in diesem halben Jahr lernen sollte ist es auf jeden Fall, dass verschiedene Menschen und Betriebe den begriff Gastfreundschaft sehr verschieden auslegen. Denn wie Sarah am Anfang in der Einführung in das Fundaziun Uccelin Programm so schön gesagt hatte: „Arne denke bitte daran, überall wo du über dieses Programm zu Besuch bist, bist du Gast! Also verhalte dich auch so.“ Gesagt, getan.
Nur die Gastgeber haben das manchmal leider nicht ganz verinnerlicht.

Willi Schmid in Liechtenstein und natürlich bei dem Weingut Donatsch wird aber Gastfreundschaft gelebt! Ich werde fantastisch aufgenommen und es wird mir alles mit Herzblut erklärt.

Nach 3,5 Stunden fahrt angekommen in Malans habe ich noch kurz zeit mir den kern des Ortes anzusehen, ein typischer Winzerort mit kleinen Gassen, hohen Mauern und vielen kleinen Winzern.

Vor der Türe der Winzerstube „Zum Ochsen“ hat sich schon eine Menschen-

traube gebildet, ich stelle mich kurz vor und dann werde ich kurz und hastig von Heidi Donaschet begrüßt und forsch direkt in ein Auto geschoben.
Mein erster Gedanke war dass ich vielleicht falsch verstanden wurde und dort als Helfer auf den Weinberg verfrachtet werde. Aber nach 3 Minuten Fahrt angekommen am Berg, wartet nochmal so ein großes Team auf mich, unter Ihnen auch Martin Donatsch. Ich werde nun herzlich begrüßt und mit einer kurzen Einführung durch Elisabeth, eine langjährige Wimblerin, geht es direkt los an die Arbeit.
Elisabeth erklärt mir neben der Arbeit alles Wichtige zur Arbeit im Weinberg, zur Rebe, und zu dem tollen erfolgreichem Jahr. Aus dem Sport kenn ich es eigentlich das ein perfektes Spiel nicht vor dem Abpfiff gefeiert wird. Deshalb bin ich gespannt wie die Weine aus dem Jahr 2018 werden ;)

Wimbler nennt man hier die Helfer die in dem Weinberg arbeiten, beim binden, zurück schneiden und natürlich bei der Lese. Das ist ein Zeitgeschäft, wenn der Winzer entscheidet das es die richtige zeit zum lesen ist, muss es schnell gehen. Denn die Zeitspanne für die arbeiten sind kurz, aber trotzdem stehen hier jede menge Wimbler.
Wir lesen heute die Rebsorte Completer, es ist eine alte und rare Weißweinsorte und typisch für den Kanton Graubünden. Durch kleine Beeren und viele Ranken ist die Rebsorte schwer zu Pflegen und zu lesen.
An diesem Tag lesen wir ca. 9 Tonnen Completer Trauben. Zum Test werden gelochte Kisten gefüllt, diese Trauben werden an der Luft getrocknet und später im November weiter verarbeitet. Die restlichen Trauben wird für den normalen Completer gelesen.

Zum Mittag geht's zu Fuß zurück zur Weinstube, es gibt Salat vorweg und verschiedene Käsesorten mit Kartoffeln, Quark und Majonaise. Dazu gibt es Weiß- und Rotwein.
Danach geht's auf eine andere Lage und ein Filmteam aus dem Wallis begleitet uns beim Lesen. Nach dem der Tagessoll erfüllt ist geht's zurück auf den Hof, Presse reinigen , alle Kisten werden gereinigt und alles genau verwogen und der Oechsle Wert wird von jeder Mage genommen und dokumentiert.
Danach gibt's eine große Keller Führung für mich, vom Senior Chef, Thomas Donatsch persönlich und tollen Geschichten zum Familien Betrieben, der Gegend und den verschiedenen Rebsorten.
Diese Station ist eine der interessantesten und zu dem noch mit sehr netten Gastgebern.
Prorestschulung
René Widmer
10. und 11. Oktober 2018

Unter dem Eintrag Prorestschulung in meinem Reiseplan konnte ich mir am Anfang eher wenig vorstellen und durch etwas Recherche hatte ich mir ein ungefähres Bild gemacht worum es ging. Dann war es aber doch spannender als gedacht.
Die Prorest Schulung im Nord Osten der Schweiz in Rafz, wurde geleitet von René Widmer. Zur Unterstützung waren sein Sohn Samuel Widmer und sein Arbeitskollege Fridolin Schilling dabei. Nach einer kurzen vorstellungsrunde geht es los.
Meine Fundaziun Uccelin Kollegen und ich bekommen Einblicke über neue Küchengeräte und Techniken.

Wir starten direkt mit dem Ocoo einem in Korea hergestellten Gar bzw. Reife Automat. Unser erster Testlauf ist unbehandelter Knoblauch, den wir fermentieren möchten. Der Ocoo arbeitet vollautomatisch in verschiedenen voreingestellten Programmen wie kochen, reifen, fermentieren, etc.
Danach testen wir noch verschiedene Geräte wie eine Zentrifuge für die Küche, einen Rotationsverdampfer, einen Mixer unter Vacuum und eine Öl-Mühle.
Das Programm ist sehr umfangreich und wir machen viele Versuche mit Eiweißkleber, verschiedenen Bindemitteln fahren auf einen nahe gelegenen Bio Bauernhof und schauen uns die Produktion an.
Die Zeit bei Prorest ist Kurz aber intensiv und die zwei Tage sind voll gestopft mit Informationen die es erst mal zu verarbeiten gilt.

Bieraria Tschlin
13.Oktober 2018

Die Station in Martina an der Grenze zu Österreich mache ich wieder mit 3 meiner Kollegen von Fundaziun Uccelin.
Heute wird Bier gebraut und das ganze in klein Format mit einem Vorführbraukessel mit Computersteuerung.
Wir starten mit dem Malz, also gekeimter Gerste. Diese wird mit einem Mahlspalt von 1,2 mm gemahlen. Dann wird Wasser aufgekocht und bei 48°C der geschrotete Gerstenmalz eingerührt und weiter erhitzt in mehreren Etappen bis auf 78°C und dort für etwa 20 Minuten noch einmal gehalten. Durch die wärme wird die Stärke zersetzt und wird weitgehend zu Malzzucker abgebaut.
Danach wird der Treber, die unlöslichen Rückstände, raus gefiltert und als Tierfutter weiter verwendet.

Die übrig gebliebene Flüssigkeit nennt man Bierwürze, diese wird in der Würzpfanne mit Hopfen oder Hopfenpellets, Hopfenextrakt versetzt und gekocht. Nun wird die Stammwürze mit Hilfe eines Refraktometers bestimmt.
Danach wird die Bierwürze im sogenannten Whirlpool abgekühlt. Bis hierhin begleiten wir unser Bier. Denn das eigentliche Bier brauen ist damit erledigt, alle anderen Arbeiten werden dann vom Braumeister beim Gären vorgenommen.

Es wird etwas Hefe beigegeben, damit die Gärung beginnen kann und sich der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln kann.Nach einigen Stunden bildet sich dann Kräusen, der Schaum auf der Bierwürze.
Im Lagertank passiert dann die Nachgärung Reifung und Klärung des Bieres innerhalb ca. 2 Wochen. Danach wird das Bier filtriert und in Flaschen abgefüllt.

Nebenbei haben wir die Gelegenheit alle Biersorten zu probieren und zu verkosten. Dazu gibt es Weißwürste, Brezel und Bündnerteller.

Die Kaffeemacher
15. Oktober 2018

Die Station bei den Kaffeemachern in Basel bestreite ich wieder mit drei meiner Fundaziun Uccelin Kollegen, der Sensorik Kurs soll um 9:00 beginnen wir sind sehr pünktlich und werden belohnt mit einem frisch aufgebrühtem Kaffee mit der French Press. Mit uns sind schon etwa 7 Teilnehmer anwesend und beim ersten noch zurückhaltendem schluck von diesem hervorragendem Kaffee beobachte ich, wie dem einen oder anderem ein kleines Lächeln über das Gesicht huscht. Herrlich.
Doch leider hält diese entspannte und ruhige Stimmung nicht lange an. Während der einer der beiden Kaffeemachern im hinteren teil der alten werkstatthalle wuselt und klare Flüssigkeiten auf zahlreiche kleine Tabletts verteilt. Beginnt sein Kollege mit der Begrüßung und horcht schon mal bei allen Teilnehmern nach Ihren gründen der Teilnahme und auch nach den Erwartungen des Tages.
Als um 9:00 Uhr alle Teilnehmer eingetroffen sind setzten wir uns an einen U förmigen Tisch an dem wir alle zwölf Teilnehmer mit dem Blick auf einen großen Bildschirm, der an der Wand bereit hängt. Ab jetzt ist Schluss mit dem vermeintlichen entspannten Kaffeekränzchen. Jetzt geht es zügig über die verschiedenen Basics der Kaffees ans eingemachte.
Als erstes steht ein Sensorik Test auf der Liste, um das Vokabular für die zahlreichen Kaffeeverkostungen an diesem Tag festzulegen.
Der erste Test besteht einfach nur darin die fünf Grund Geschmacksrichtungen Süß, Sauer, Salzig, Bitter und Umami herauszuschmecken und dann die 6 unterschiedlich stark dosierten Gläser der Reihenfolge nach zu ordnen. Die Gläser in die richtigen Geschmacksrichtungen einzusortieren ist noch

verhältnismäßig einfach. Aber dann den Geschmack der Intensität nach zu Ordnen hat es in sich.
Nach diesem Test folgen noch einige Verkostungen die sich in der Schwierigkeit steigern. Für jemanden wie mich, der noch nie ein cupping mitgemacht hat ist dieser Tag eine echte Herausforderung aber auch eine interessante Erfahrung.
Vielen Dank für die Gute Organisation und das geballte Fachwissen von den Kaffeemachern.

John Baker
Jens Jung
16.Oktober - 20.Oktober 2018

Der Wechsel von der Kaffeeschulung ist kurz, ich fahre von Basel nach Zürich mit dem Auto und beziehe mein Zimmer.
Für mich fängt der Arbeitstag um 4:00 Uhr an, der ganze Helvetiaplatz in Zürich ist noch dunkel, nur die Ladenfenster von John Baker sind schon hell erleuchtet und man kann gut durch den Laden in die Backstube schauen.

Ich klopfe an die gläserne Eingangstür und sofort springt mir ein junger Bäcker mit Shorts und Basecap entgegen. Er stellt sich schnell auf englisch vor und zeigt mir die Umkleiden im Keller. John ist ursprünglich aus Island, seit mehren Jahren in der Schweiz und seit einem Jahr bei John Baker, also nicht der Namensgeber. Ein zweiter Bäcker in dieser Schicht steht schon am Arbeitstisch und macht Brote auf. Die Schicht der beiden hat schon um 2:30 begonnen, es ist eine von drei verschiedenen Schichten des 6 Köpfigen Bäcker Teams.

Die ersten zwei Bäcker starten mit dem aufmachen des Brotes, und schieben danach die ersten Brote in den Ofen. Der Ofen ist Riesig die Backfläche ist so groß wie eine kleine Einzimmerwohnung.
Der nächsten Startet um 5 Uhr morgens, er ist für die Teige zuständig. Die Teige werden hier am Vortag hergestellt um Ihm die nötige Reifezeit lassen zu können. Und wiederum für die Teige müssen am Vortag die Sauerteige gefüttert werden. Das Heißt bis ein Brot fertig ist, vergehen 72 Stunden, das macht nicht nur für die Kunden die Bestellung sehr schwer. Als auch für den Backstubenleiter um die benötigte menge zu ermitteln.

Um 8 Uhr fängt dann noch ein Bäckerteammitglied seine Arbeit an. So gestaffelt werden alle wichtigen Tagesabläufe hier bei John Baker perfekt abgedeckt und zur richtigen Zeit ist die geforderte Anzahl an Helfenden Händen vorort. Wie zum Beispiel beim Gipfel rollen, hier werden täglich zwischen 10 und 15 tourierte Gipfelteige zu Gipfel verarbeitet. Das heißt ein Teig besteht immer aus 4 Kg Teig und 1 Kg eintourierter Butter.
Und diese Teige werden zu Pain au Chocolat, Schinkengipfel mit Käse, Laugengipfel oder auch zu normalen Gipfeli verarbeitet.

Um 6 Uhr Morgens startet das Verkaufsteam, die in Windeseile die auslagen füllen, Sandwiches schmieren und die ersten Bestellungen für die Auslieferung in Kisten vorbereiten.

Die Arbeit hier macht sehr viel spaß, mir wird sehr viel Vertrauen entgegengebracht und ich darf dadurch sehr viel machen. Ich starte am ersten Tag mit etwas Arbeit am Tisch, das heißt alle Brote einwiegen und formen. Nebenbei kann ich Wolfgang noch etwas über die Schulter schauen beim Teig mixen. Das Team und die Arbeit ist hier sehr gut organisiert, die Stimmung ist hervorragend. Und hier fühle ich mich auch nach nur wenigen Tagen voll ins Team integriert und sehr wohl.
An dieser Stelle vielen Dank für die tolle Zeit in diesem großartigen Team!

SCHLUSSWORT

Die Zeit bei Fundaziun Uccelin habe ich sehr genossen.
Doch leider geht diese schöne Zeit und damit meine bisher interessanteste und spannendste Reise meines Lebens vorüber.
Diese Erfahrung hat so besonders gemacht, dass ich bei all den Spitzenköchen arbeiten konnte und deren Küchen kennenlernen durfte. Bei all den Produzenten, bei denen ich hervorragend aufgenommen wurde und die mir mit Herzblut und Passion ihre Arbeit und ihre Produkte gezeigt haben.
An dieser Stelle möchte ich mich bedanken bei allen bei denen ich Gast sein durfte, bei allen die ich kennen gelernt habe und die meine Gesamte Zeit bei Fundaziun Uccelin so unvergesslich gemacht haben. Vielen Dank!

Außerdem Bedanke ich mich herzlich bei dem Team welches hinter Fundaziun Uccelin steht und sich um all die Organisation, Fragen und Probleme der Stipendiaten kümmert. Vielen dank an Sarah, Sabrina, Daniela und Alexandra.

Ein besonderer Dank geht an Fundaziun Uccelin, den Stiftungsrat und natürlich allen voran Andreas Caminada der diese unglaubliche Erfahrung möglich gemacht hat!

Thank you very much!

Merci Beaucoup!

Vielen lieben Dank!

Arne Riehn

Stipendiat