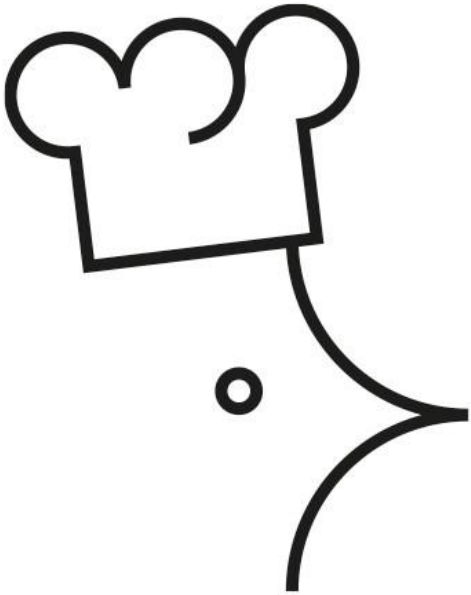
FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT
ANDRÉ KNEUBÜHLER



SENNEREI ANDEER
BEI FLOH UND MARIA

20.02.2017 – 26.02.2017

Ich kam um 18:00 Uhr bei der Sennerei Andeer an, wo mich Maria und Floh (Martin) Bienerth herzlich empfingen. Floh zeigte mir den ganzen Betrieb und natürlich das Heiligtum seinen Käsekeller. Anschliessend ging es schon zum Abendessen wo wir uns die eigenen Käse schmecken liessen.

Der erste Arbeitstag beginnt schon früh, genauer gesagt um 6 Uhr morgens. Zusammen mit Maria durfte ich die Käserohlinge vom gestrigen Tag aus den Formen nehmen, um sie nach unten zu Floh in den Keller zu bringen. Im Käsekeller wurden sie geputzt, pariert und mit dem römischen Datum versehen. Danach wanderten sie in ein konzentriertes Salzbad.

Als wir damit fertig waren, kamen auch schon die ersten Bauern, um ihre noch „kuhwarme Milch“ abzuliefern. Floh und Maria ist es sehr wichtig, dass die Milch nicht gekühlt wird vor der Verarbeitung, da sonst der natürliche Reife und aromabildende Prozess in der Milch zerstört wird. Die Milch sollte auch nicht zu vielem Stress ausgesetzt werden, das heisst möglichst wenig Bewegung.

Als dann alle fünf Bauern da waren und von jeder Milch eine Qualitätsprobe genommen wurde, wanderte die Milch ins Kessi. Im Kessi wird sie ganz langsam und schonend erhitzt und mit Bakterienkulturen versehen. Nach weiteren 30 Minuten kommt das Lab hinzu. Die Milch beginnt zu stocken und wird anschliessend mit der Harfe in kleine Stücke zerteilt. Desto feiner der Käsebruch geschnitten wird desto mehr Molke tritt aus und desto härter wird der Käse. Ich stellte fest, dass es sehr viel Erfahrung und Gefühl braucht um genau den richtigen Zeitpunkt zu erwischen um den Käsebruch in die Presswanne zu füllen wo er vorgepresst wird.

Wenn dies geschehen ist, wird der gepresste Käsebruch mit einem Spezialmesser in gleich grosse Stücke geteilt um ihn anschliessend in die Formen zu legen und nochmals zu pressen. Nach weiteren 10 Minuten pressen werden die Käserohlinge gewendet mit einem Biosiegel aus Eiweiss versehen und noch einmal gepresst bis am Abend. Danach durfte ich verschiedenste Milchprodukte in Flaschen und Gläser abfüllen. In der Sennerei wird noch fast alles von Hand gemacht. Was sich in der Qualität und dem Geschmack der einzigartigen Produkte widerspiegelt.

Am zweiten Tag durfte ich zusammen mit Julia, der einzigen 100-Prozent-Angestellten der Sennerei Andeer, Weichkäse herstellen. Beim Weichkäse kommt es extrem aufs Timing an und wie immer, beim Käsen auf diesem Niveau, auf das Gespür. Man nimmt etwas Milch aus dem Kessi und füllt sie in grosse Eimer wo sie mit Kultur und Lab angesetzt wird. Dann wird sie von Hand grob zerteilt und mit heissem Wasser leicht aufgewärmt. Dieser Vorgang wurde mehrmals wiederholt bis Julia sagte: «So muss er sein». Danach muss alles schnell gehen, da der Weichkäse sonst kein Weichkäse wird, sondern ein Hartkäse. Molke abschöpfen und rein in die Formen. Mit Folie abgedeckt für 45Minuten ruhen lassen und anschliessend wenden. So bleibt er dann bis am nächsten Morgen in der Käsewanne.

Danach durfte ich mit Floh in den Keller wo wir die Käse von gestern aus der Salzlake nahmen und auf Holzbretter legten um sie in den Keller einzuräumen. Anschliessend gingen wir in den zweiten Keller wo der etwas ältere Käse lag. Da zeigte er mir wie man seinen Säumer Käse herstellt. Dieser wird 3-mal pro Woche mit einer Mischung aus Rotwein, Kräuter und Randensaft eingerieben. Natürlich durfte ich diesen dann auch gleich probieren. Ein wahres Geschmackserlebnis.

Am dritten Tag durfte ich bei der Herstellung von Hartkäse selbst Hand anlegen, was mich sehr freute. Am Nachmittag ging ich zusammen mit Floh in den Wald wo wir Holz sägten für den Energiebedarf der Käserei.

Leider, so Floh, heizen sie noch nicht 100-Prozent mit Holz, aber dies sei sein Ziel. Er erzählte mir diverse Geschichten aus seiner Zeit auf der Alp wo er 20 Jahre lang jeden Sommer die Kühe versorgte und aus der Milch Alpkäse herstellte. Man spürte wie er schwärmte und für das Käsen brennt. Fast etwas traurig sagte er, dass ihm die Berge und seine Alp, wo er seine Frau kennenlernte und dann auch gleich auf der Alp geheiratet hat, sehr fehlen.

Immer einmal die Woche wird Joghurt produziert, alles von Hand. Ich staune nicht schlecht als ich die ganzen Sorten sah. Selbst in einem grossen Supermarkt bekommt man nicht so etwas geboten. Stichfester Joghurt, Erdbeere, Banane, Schoggi, Himbeere, Mango, Pflaume usw. Es duftete immer so gut nach Molke, nach Käse und Butter in Verbindung mit einer leichten Heu-Note, einfach fantastisch. Nachmittags durfte ich wieder mit Floh in den Keller wo er mir die Käsereifung anhand des Weichkäses erklärte. Da lernte ich auch, dass es keinen schädlichen Schimmel gibt der auf Käse wächst.

Am Freitag war ich wieder im Keller mit Floh wo er mir das Schmieren der Käse erklärte und ich dann gleich selber Hand anlegen durfte. Jeder Käse wird je nach Reifegrad und zustand anders geschmiert. Mal mit mehr, mal mit weniger Flüssigkeit, mal mit mehr, mal mit weniger Druck. Wieder eine Gefühlssache eben. Grob kann man sagen es ist wie bei den Menschen, je jünger der Käse je mehr Aufmerksamkeit und Liebe braucht der Käse. Dann durfte ich den halben Keller gleich selber pflegen, ein echtes Fitnessprogramm, denn jedes Brett hat ein Gewicht von mindestens 15kg und das hunderte Male rauf und runter, rauf und runter…

Am nächsten Morgen fuhren wir Richtung Splügen wo Floh in einem alten Militärstollen seine Schätze lagert, den Höhlen-Käse. Der Käse sah ein wenig unappetitlich aus. Als Floh in später anschnitt, duftete und schmeckte er himmlisch. Danach fuhren wir weiter zu einem Freund von Floh, der auch eine etwas grössere Käserei besitzt. Dort durften wir aus dem Rahm aus Flohs Käserei Butter machen in einem riesigen Butterfass. Wie es duftete als das Butterfass aufging, einfach Hammer. Ich durfte den wenige Minuten alten Butter auch gleich probieren. Das ist noch Butter!!!

Danach formten wir die Butter mit Hilfe von Holzformen in schöne kleine Butterkunstwerke und verpackten sie. Am Nachmittag half ich der Verkäuferin Pia im Laden. Käse portionieren, Regale auffüllen, Kunden beraten, Fonduemischungen machen und Bestellungen bereitstellen.

Leider brach dann auch schon der letzte Tag an. Ich half bei verschieden Arbeiten in der Käserei. Pastmilch und Magermilch herstellen, Joghurtsorten produzieren und noch vieles mehr.

Ich danke Floh und Maria führ diese Erfahrung bei der ich einen sehr grossen Einblick bekommen habe und sehr viel für meine Zukunft lernen durfte.

SCHLOSS SCHAUENSTEIN
ANDREAS CAMINADA

27.02.2017 – 05.03.2017
13.03.2017 – 19.03.2017

Ich war glaube ich noch nie so nervös wie an meinem ersten Tag in Fürstenau. Denn seit ich meinen ersten Kochlöffel in der Hand hatte, beeinflusste und faszinierte mich Andreas Caminada sehr. Man kann sagen, er war einer der ausschlaggebenden Punkte, warum ich Koch geworden bin und für mich ist er einfach der beste Koch der Welt.

Zum Glück wurde ich von dem ganzen Team super gut aufgenommen. Das ganze Schauenstein-Team ist wie eine große Familie. Jeder unterstützt und hilft jedem. Echt eine Hammer Arbeitsatmosphäre.

Vom kochtechnischen her wurde ich nicht enttäuscht. Dave, Chef der Partie Garde Manger zeigte mir alles und schon bald durfte ich auch selber Sachen produzieren und im Service mit anrichten. Es war echt der Hammer was ich für neue Sachen kennen lernen durfte.

Was mich sehr beeindruckt hat ist das viele Kräuter vom eigenen Schlossgarten und vom angrenzenden Wald direkt den Weg in die Küche finden. Grossen Respekt was das Team da jeden Tag in einer Perfektion aus der Küche schickt.

Das coolste Erlebnis für mich war als wir zusammen mit Andreas Caminada Maluns kochten nach seinem Familienrezept.

Leider waren die 2 Wochen für mich zu kurz um alles zu sehen, aber ich hoffe es war nicht mein letztes Mal im Schloss Schauenstein, auch wenn ich nur essen gehen werde.

Danke Andreas Caminada für diese grosse Chance.

ALPENFISCHZUCHT LUMARE BEI FAMILIE CAPEDER

06.03.2017 – 12.03.2017

Mein Praktikum bei Curdin und Sarah Capeder war eine echte Bereicherung meines Fachwissens. Nicht nur auf die Fischzucht bezogen, sondern auch auf den ganzen Betrieb. Curdin züchtet auf seinen 2 Betrieben nämlich auch Angus Rinder der Extraklasse.

Seit 2 Jahren außerdem auch den sogenannten Bruderhähne. Die in der konventionellen Aufzucht in unserer Lebensmittelindustrie keine Lebensberechtigung mehr hatten. Doch warum eigentlich? Alle sprechen darüber: «Was geschieht eigentlich mit den männlichen Tieren?» Eine Frage, die verantwortungsbewusste Tierhalter und Produzenten mehr und mehr beschäftigte. Die Zuchtbemühungen der letzten Jahrzehnte hatten zum Ziel, einerseits reine Legehennen für die Eierproduktion und anderseits Masthühner für die Fleischproduktion zu züchten. In der Praxis hat dies dazu geführt, dass die männlichen Küken der Legelinie nach dem Schlupfen getötet wurden, da die Aufzucht der Tiere nicht wirtschaftlich war...! Eine traurige Realität, welcher Curdin entgegenwirken will.

An meinem ersten Tag durfte ich am Morgen früh um halb 6 mit dem Lehrling in den Stall, wo wir die Rinder, Hühner und die Esel fütterten. Anschliessend gab es auch schon Frühstück, bei welchem wir immer interessante und spannende Diskussionen hatten.

Nach dem Frühstück ging es in die Berge, zuerst mit dem Auto bis es keine Strasse mehr gab. Das letzte Stück bis zur Fischzucht legten wir mit einem Schneetöff zurück.
Echt ein schöner Ort, abgeschnitten von allem. Ruhig und einfach Natur pur.

Die Saiblinge wachsen hier oben viel langsamer, da sie im Winter keine Nahrung aufnehmen, wenn die Wassertemperatur unter 6 Grad sinkt.

Dies macht sich im Fleisch und im Geschmack bemerkbar. Das Fleisch ist sehr aromatisch und hat praktisch kein Fett, echt ein Gaumenschmaus. In der Fischzuchtanlage wird das Zuflusswasser nicht wie in anderen Anlagen wiederverwendet – die Becken werden ausschliesslich mit frischem Quellwasser versorgt. Man kann sagen, dass die Seesaiblinge in «Valser»-Wasser heranwachsen.

Nach dem Mittagessen verarbeiteten wir die frischen Saiblinge zu Filets, die kalt und warm geräuchert wurden. Dann werden sie im eigenen Laden und an umliegende Spitzenrestaurants verkauft.

Am Abend ging es wieder zu den Tieren, die uns schon hungrig mit einem «MUUUHH» empfingen.

Am Ende der Woche gingen wir mit 2800 Hühnern und Bruderhähnen in die Metzgerei nach Malans, wo sie geschlachtet wurden. Nichts für schwache Nerven. Ehe ich mich versah hatte ich Stiefel, Schürze und Messer in die Hand gedrückt bekommen und los ging es.

Nicht unbedingt die schönste Arbeit, aber ich finde jeder Koch sollte das einmal gesehen haben was heute leider meistens schon fix fertig im Restaurant ankommt.
Es war eine mega schöne Woche in den schönen Bündner-Bergen.

Danke Curdin für die coole Woche!

HOLZEN FLEISCH

20.03.2017 – 26.03.2017
Die Spezialitäten Metzgerei HOLZEN FLEISCH liegt am Südhang des Bürgen Stocks und wurde 2003 gegründet.

Treibende Kraft im Hintergrund ist und war seit jeher Stefan Mathis. Ein Bauernsohn und Jungunternehmer, der aufgrund von wirtschaftlichen Überlegungen zusätzlich eine Lehre als Metzger absolvierte und in jungen Jahren auf dem elterlichen sowie auf einem der benachbarten Landwirtschaftsbetriebe die Tiere für deren Direktvermarktung in Lohnarbeit verarbeitete. Als feinfühliger und tierliebender Mensch bemerkte Stefan Mathis schnell welche Tiere bestes Fleisch lieferten – diejenigen, die respektvoll gehalten wurden.

Dies war dann auch die Geburtsstunde der heutigen Philosophie der HOLZEN FLEISCH GmbH.

Die Auswahl des Fleischangebots wurde ebenfalls nicht dem Zufall überlassen. Eine HOLZEN FLEISCH Tiergattung muss höchste Qualitätsansprüche erfüllen wie die der Möglichkeit der naturnahen Robust-Haltung, der Ökologie, der optimalen Futterverwertung, des Fleischaromas, des Geschmacks und der Zartheit des Fleisches.

Deshalb hat Stefan eine eigene Datenbank entwickelt wo jedes Tier auf seinem und diejenigen auf den Partnerbetrieben aufgeführt sind im Ampelsystem. Das heisst jedes Tier das geschlachtet wird, wird beurteilt nach Marmorierung, Fett Qualität und Zartheit. Bekommt es nicht die Bestnote (Grün) wird das Muttertier und dessen Nachfahren nicht mehr für die Zucht verwendet.

Die Produkte Palette bei HOLZENFLEISCH:

-HOLZEN ANGUS

-HOLZEN DAMHIRSCH

-HOLZEN KALB

-HOLZEN LAMM

-HOLZEN WOLLSCHWEIN

Die speziellen Haltungs- und Fütterungsrichtlinien wurden immer zuerst bei den eigenen Tieren bis zum Optimum ausgearbeitet, bis aus diesen Erfahrungen heraus gleichgesinnte Produzenten gesucht werden konnten. Die Tiere haben echt ein erfülltes und glückliches Leben bis zum Tag X. Sie sind extrem zutraulich und lasen sich gerne streicheln. Was ich so noch auf keinem anderen Hof erleben konnte. Und ich bin auf einem Bauernhof gross geworden.

Das Produkt steht bei Stefan immer an vorderster Stelle. Er probiert auf jeden Kundenwunsch einzugehen, aber nur solange die Qualität des Produkts und auch die Tiere dadurch keinen Nachteil erhalten.

In meinem Praktikum durfte ich ganze Tiere zerlegen und tausende von Würsten herstellen. Echt eine Hammer-Erfahrung die ich nicht missen möchte.

Danke lieber Stefan.

BLUE HILL AT STONE BARNS BEI DAN BARBER

28.03.2017 – 27.04.2017

Was Dan Barber auf seiner Blue Hill Farm zaubert sucht seines gleichen. Jeden Morgen ging das komplette Küchen-Team vor der Arbeit auf die Farm raus, wo wir je nach dem was gerade in Saison war in verschiedenen Teams ins Gewächshaus in den Wald oder zu den Tieren gingen.

Im Gewächshaus entdeckte ich mir bis dahin unbekannte Gemüsesorten.

Wir ernteten sie und der Gärtner konnte alle unsere Fragen die wir hatten beantworten.

Im Wald suchten wir mit Andrew nach Wurzelsprossen und vieles mehr. Was es alles so für wunderbare Wurzen und Sträucher gibt die man essen kann. Einfach unfassbar für mich, was ich da alles kennen lernte und an Wissen vermittelt bekam.

Um nur eine der Pflanzen, die wir im Wald von Blue Hill fanden, zu nennen:

Das Knotweed, das im April überall wächst.

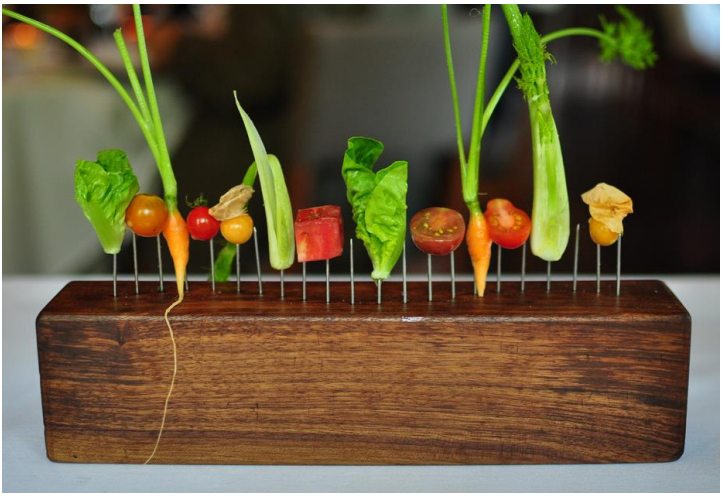
Der Japanische Knotweed oder auch Staudenknöterich ist eine sehr schnellwüchsige, sommergrüne und ausdauernde, krautige Pflanze. Im Winter warten die im Boden schlummernden Wurzelstöcke auf den Frühling. Sobald die Temperaturen im Frühling sich erhöhen treiben sie Spargel ähnlich aus, oft nesterweise. Sie erreichen unter günstigen Bedingungen innerhalb weniger Wochen eine Wuchshöhe von 3 bis 4 Metern, wobei die Pflanze einen Zuwachs von 10 bis 30 cm pro Tag erreichen kann. Die anfangs aufrechten, bald aber schräg bis waagerecht überhängenden Stängel sind hohl. Weil zum Hochsommer hin die Wipfel der ungemähten Triebe sich in die Waagerechte neigen und die Laubblätter horizontal ausbreiten, wird der Boden unter solch dichten Beständen dermaßen beschattet, dass selbst Graswuchs abstirbt. Im Winterhalbjahr kann der dadurch nackte Oberboden zwischen den, dann blattlosen röhrigen Stängeln, bei starken Niederschlägen großflächig abgespült werden.

Im Spätjahr zieht die Pflanze ein und die Laubblätter werden gelb, beim ersten Frost sterben alle oberirdischen Teile der Pflanze ab. Die sich weit verzweigenden und von Jahr zu Jahr stärker verholzten Wurzelstöcke überleben den Winter problemlos. Sie reichen horizontal kriechend oft bis zu 2 m tief in den Boden.

Wir nutzten die ca. 20cm grossen Sprossen um mit ihnen spargelähnliche Gerichte zu zaubern aber auch dünn aufgeschnitten für Salate.

Nach dem morgendlichen Farmbesuch ging es zum Kitchen Meeting wo wir einander das gefundene präsentierten und erklärten. Danach stellten wir alle zusammen mit Dan Barber das abendliche Menü zusammen. Dabei wurde alles verwendetet. Zum Beispiel: Ein Gericht das nur aus Stürzeln von Gemüse bestand die in jedem anderen Restaurant in den Müll wandern würden. Sowie ein Gericht das nur aus einem Fischkopf bestand der in einer Lake eingelegt wurde und wären dem Service über dem argentinischen Grill geräuchert wurde. Dieser wurde am Gast direkt tranchiert.

Ich hatte das „Glück“ das in meiner zweiten Woche jemand auf dem Fischposten ausgefallen ist. Da ich anscheinend in meiner ersten Woche durch meine Arbeit überzeugt habe durfte ich diesen Platz einnehmen. Was für eine Ehre unter den ganzen Commis dafür vorgeschlagen zu werden. Also gab ich mein Bestes, es war der Hammer. Streng aber einfach eine super Erfahrung.

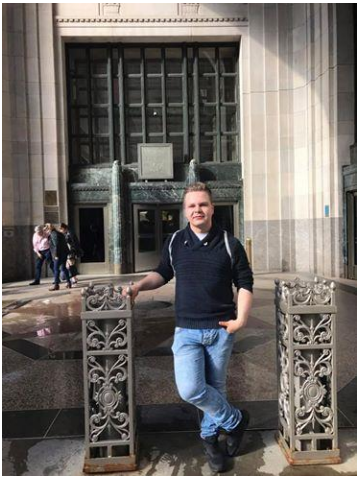


An meinem letzten Tag durfte ich zusammen mit Helena im Restaurant das ganze Menü degustieren. Da wurde mir erst richtig klar, ein Essen bei Dan Barber ist nicht einfach ein feines Essen. Sondern, es steckt sehr viel mehr dahinter. Das Ganze ist ein riesiges Erlebnis, das jedem ein bisschen die Augen öffnen soll, was man eigentlich alles essen könnte und nicht unbedingt in den Müll gehört.

Danke an die ganze Blue Hill Family!!!

ELEVEN MADISON PARK
BEI DANIEL HUMM

28.04.2017 – 28.05.2017



Gleich am ersten Tag wurde ich auf den Commis Posten gesteckt wo wir jeden Tag eine Liste bekamen mit MEP Sachen wie zum Beispiel Gemüse rüsten, schälen usw.

Nach dem 5 Tag Gemüseschälen war meine Motivation zum ersten Mal seit Beginn des Programms ein bisschen im Keller.

Ich überlegte mir was kann ich machen? Reklamieren beim Chef? Nein das ist nicht meine Art…

Nach mehreren Abenden an denen mich das beschäftigte, nicht wirklich was zu lernen dachte ich mir: Denen werde ich zeigen was ich kann…!

Also fing ich noch früher an als sonst gab voll Gas mit dem“ Gemüse“. Organisierte den Posten und meldete mich freiwillig die Tage eines kranken Commies zu übernehmen. Wir waren jeden Tag früher fertig. Dies ist auch Chef Dimitri aufgefallen. Er fragte mich ob ich nicht auf den Garde Manger gehen wolle…OUI CHEF!!!

Ab da ging es los, ich war wieder voll motiviert. Sah und lernte täglich etwas dazu. Das Team war da ganz anders als zum Beispiel im Blue Hill. Fast schon militärisch aber irgendwie nicht negativ. Mir gefiel der strenge Umgangston. Denn es war trotz der Strenge immer ein sehr respektvolles Miteinander.

Das schönste Kompliment für mich war das Job-Angebot von Chef Collin zum Schluss und das schöne Messer, das ich zum Abschied bekam.

In der letzten Woche kam mich meine Schwester besuchen mit der ich dann auch bei Daniel Humm essen ging.

Einfach eine Hammer-Erfahrung.

RESTAURANT STUCKI
BEI TANJA GRANDITS

30.05.2017 – 25.06.2017

Meinen ersten Tag bei Tanja werde ich wohl nie mehr vergessen. So freundlich und liebevoll wie ich da empfangen wurde, einfach überwältigend.

Am ersten Tag war ich zusammen mit Küchenchef Marco auf dem Saucier. Mit ihm verstand ich mich auf Anhieb super. Er zeigte mir alles und es funktionierte auf Anhieb ohne grosse Probleme. Es machte mir einfach extrem Spass mit ihm zu arbeiten.

Jeder beantwortete mit spürbarer Überzeugung und Freunde meine Fragen. Ich bekam alles zum Probieren. Fast wie im Schlaraffenland.

Und die Sachen die ich probieren durfte überzeugten zu 101 Prozent.

Von Fleisch zu Fisch über Beilagen und Desserts bis zum feinen Brot von Bäcker Piotr (SUPER POLE), war alles ganz nach meinem Geschmack, was ich Piotr auch sagte.
Von da an hatte ich jeden Morgen eine kleine Köstlichkeit auf meinem Posten zum Probieren von“ Super Pole“,was mich riesig freute.

In meiner zweiten und dritten Woche war einiges los bei Tanja: Catering bei DJ ANTOINE, FOOD TRUCK an der ART BASEL, das VIP Restaurant an der ART BASEL und am Abend 3-mal voll im Stucki. Viel Arbeit aber alle halfen einander und so machte es trotz langen Tagen richtig Spass.

Meine 2 schönsten Erfahrungen waren:

-Als ich an der ART die Verantwortung von Tanja für ein Bankett bekam und zusammen mit 3 Mitarbeitern das komplette Menü selber schicken durfte.
-In meiner letzten Woche den Saucier und Fischposten zusammen mit Lehrling Beni rocken durfte.

Danke Tanja und Team …

ANDRÉ'S REZEPT

Roh Wurst

5 kg	Wollschweinfleisch
125 g	Pökelsalz
10 g	Gewürzmix
2.5 g	Macis
220 g	Sumach
210 g	Brennnesseln

SCHLUSSWORT

Das Uccelin Programm war die beste Erfahrung, die ich in meiner beruflichen Laufbahn bis jetzt erleben durfte. Man sieht in einem relativ kurzen Zeitraum sehr viele verschiedene Sachen, die man mitnehmen kann. Was ich am besten fand, ist dass man nicht nur einen Einblick in die besten Küchen bekommt, sondern man geht auch zu einmaligen Produzenten, von denen man sehr viel lernen kann über ihre Produkte.

Denn leider nicht viele Köche können heutzutage noch sagen von wo genau ihre Produkte herkommen oder wo ihr Kalbsrücken auf der Weide stand…

Und genau das ist es, was ich sehr wichtig finde.

Ich danke dem gesamten Uccelin-Stiftungsrat und vor allem Sarah Leemann, die das ganze Projekt erst ermöglicht haben.

André Kneubühler
Stipendiat