ABSCHLUSSBERICHT FUNDAZIUN UCCELIN

KARL EGGETSBERGER

April – August 2023

VORWORT

Bereits seit längerem verfolgte ich Fundaziun Uccelin – immer mehr tolle Restaurants und hochwertige Produzenten kamen dazu. Als dann auch meine ehemalige Arbeitskollegin Theresa mit dem Programm startete, sah ich immer wieder Einblicke in ihre Reise und war begeistert.

Somit stand für mich fest, dass ich auch mein Glück versuchen werde und habe mich hochmotiviert für ein Stipendium beworben. Wie groß kann schon die Wahrscheinlichkeit sein, dass ich zwischen all den anderen talentierten Köchen wirklich eine Zusage bekomme?

Im Oktober, als ich gerade auf einem Catering in München stand, erhielt ich tatsächlich von Anthea die Zusage – die Freude war natürlich riesig!

Zum Glück wurde mir schnell Flexibilität mit Bezug auf das Startdatum versichert – da ich bereits meinem Arbeitgeber in Lech am Arlberg die Wintersaison bis April zugesprochen hatte.

Ich freute mich sehr auf die bevorstehenden Stationen, war aber zeitgleich auch etwas nervös. Im Rahmen von Fundaziun Uccelin werde ich zum ersten Mal alleine weit verreisen und für längere Zeit von meiner Familie und Freunden getrennt sein.

SENNEREI ANDEER

23.04. – 28.04.2023

Mit großer Vorfreude kam ich am Sonntagabend in Andeer an. Sogar im Vergleich zu meiner Heimat, dem Arlberg, war die Anfahrt sehr abenteuerlich und kurvenreich. Endlich angekommen wurde ich auch schon freudig von den zwei Besitzern, Maria und Floh, erwartet.

Floh gab mir zuallererst eine ausführliche Führung durch die Sennerei und die Käsekeller, den Produktionsbereichen sowie dem Shop. Anschließend ging es zügig ins Bett, da am nächsten Morgen ein frühes Aufstehen angesagt war.

Wir starteten um 06:00 Uhr: Zu Beginn half ich Barbara beim Rausstürzen vom Käse aus der Form. Anschließend begab ich mich in den Keller, wo ich dem zweiten Lehrling, Martin, half, den Käse weiter zu verarbeiten.
Bei der Verarbeitung des Käselaibs wird grundsätzlich zuerst der Rand des Käses mit einem Schäler leicht zurechtgeschnitten und das Monat, in welchem der Käse produziert worden ist, in römischen Zahlen an die Seite geritzt. Danach wird der Käse circa 1 Tag in die Salzlake gelegt und erst dann kommt er in den Keller für den Reifeprozess. Als nächstes durfte ich dabei helfen, den Weichkäsebruch in die Formen zu geben. Ein paar der Weichkäse versetzten wir mit Kümmel oder Tannennadeln.

Zwischen den ganzen Arbeiten füllten wir immer wieder Sachen für den Verkauf ab, angefangen von verschiedenen Joghurts bis hin zu Buttermilch, Rohmilch oder Quark. Zudem erhielt ich von Martin auch Einblicke in die anstrengenden Arbeiten, wie das Bürsten und Wenden der Hartkäse.

Nach dieser lehrreichen Woche bin ich der Meinung, dass es von Vorteil wäre, wenn Köche in ihrer Ausbildung verpflichtend 1 Woche zum Beispiel zum Senner gehen müssen, da man erst vor Ort sieht, wie viel Handwerk, Kraft und Zeit und vor allem Know-how hinter einem Produkt steht. Ich wäre mir sicher, dass dann viele Menschen und vor allem Köche sich gut überlegen würden, wo sie was kaufen und vor allem wie sie mit dem Produkt umgehen.

GLATSCH BALNOT
01.05. – 05.05.2023

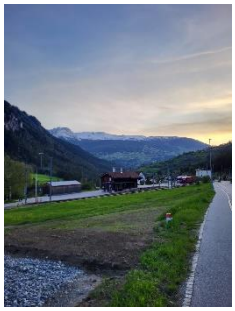
Nach einer sehr interessanten Woche bei der Sennerei Andeer führte mich meine Reise am Sonntagabend weiter in mein Hotel nach Tiefencastel, dem Nachbarort meiner nächsten Station, der Glace-Produktion von Holger und Heike – Glatsch Balnot. Die Vorfreude war bereits riesig, da ich der erste Uccelin war, der einen Einblick in diesen Betrieb bekam.

Montagfrüh ging es dann mit dem Postauto zum kleinen Ort Surava, in dem der Familienbetrieb stationiert ist. Dort angekommen wurde ich schon von Holger erwartet und nach einem ersten Kaffee gab es eine Führung durch die kleine, aber doch sehr geräumigen Produktion.

Anschließend ging es gleich an die Eis-Herstellung. Holger zeigte mir, wie die Glace-Maschine funktioniert und ließ mich schnell alleine arbeiten. Bereits kurze Zeit später durfte ich anhand der Rezepte eigenständig das Glace produzieren.
Die Milch dafür bekommt Glatsch Balnot täglich frisch vom benachbarten Bauern!

Es war insgesamt eine sehr lehrreiche Woche, in der ich alles Wissenswerte über verschiedenstes Eis und Sorbets lernen durfte. Man merkt wirklich, dass es Heike und Holger ein Anliegen ist, jeden Tag das Beste zu geben und mir dabei so viel wie möglich beizubringen.

Kurz vor Ende der Woche wurde ich sogar zum Grillen eingeladen und wir verbrachten noch einen schönen gemeinsamen Abend! Es war wirklich schön, wie herzlich ich bei der Familie aufgenommen wurde!



FELCHLIN
08.05 – 09.05.2023

Am Sonntag ging es bereits weiter ins 3 ½ Stunden entfernte Brunnen am Vierwaldstättersee, wo ich die nächsten 2 Tage mit den anderen Uccelins einen Einblick in die Welt der Schokolade bekam.

Bereits am Abend trafen wir uns alle und gingen als erstes Kennenlernen gemeinsam essen. Es war ein toller Abend mit schönen Gesprächen und einem super Austausch untereinander.

Am nächsten Morgen ging es mit dem Postauto nach Ibach, dem Ort in welcher die Produktion der Felchlin Schokolade liegt. Am Vormittag bekamen wir von Erich eine Tour durch die Firma. Im Anschluss tauchten wir bei einem sehr interessanten Schokoladen-Tasting tiefer in die Thematik der Schokolade ein.

Nachmittags erhielten wir weitere Einblicke zu den Themen Qualitätskontrolle, Kakaobohnen und Verpackungen.

Am Dienstag startete unser Tag mit ein wenig Theorie. Uns wurde die Verarbeitung von der Bohne zur Schokolade, über das Temperieren bis hin zur Lagerung erklärt. Anschließend durften wir unter anderem das Temperieren, die Herstellung von Pralinen und Ganache selbst ausprobieren.

Auch wenn Schokolade und Patisserie nicht ganz meine Welt ist, hat es sehr viel Spaß gemacht und ich konnte viel für meine berufliche Zukunft mitnehmen!

JOHN BAKER
10.05. – 12.05.2023

Von der Schokolade zum Brot: Noch am selben Abend ging es weiter nach Zürich, um drei Tage bei John Baker am Helvetienplatz zu lernen!

Am ersten Tag startete ich in die „Spätschicht" mit Lucas, dem Backstubenleiter, und unterstützte ihn bei der Herstellung der unterschiedlichen Teige.

Am zweiten und dritten Tag half ich den anderen 2 Bäckern beim Verarbeiten der Teige. Sie erläuterten mir die unterschiedlichen Formen der Teige sowie das Tränken der verschiedenen Laugengebäcke.

Die größte Herausforderung war für mich persönlich das Flechten der Zöpfe, welches mir Lucas jedoch in aller Ruhe gelernt hat. Am Morgen half das ganze Team beim Versenden der vielen Brotbestellungen zusammen.

Gerade die ungewohnten Arbeitszeiten zerrten während den 3 Tagen schon sehr an mir, da eine solch gravierende Umstellung des Rhythmus eine Weile dauert.
Trotz dieser kleinen Herausforderung waren es drei tolle Tage und ich konnte sehr viel neues Wissen sammeln!

MEMORIES
17.05. – 11.06.2023

Voller Nervosität ging es anschließend zum ersten Restaurant meines Stages: in das 3-fach besternte Restaurant Memories by Sven Wassmer im Grand Resort Bad Ragaz.
Seit ich vor ein paar Jahren zum ersten Mal in diesem Restaurant zu Gast war und es bis heute das beste Restaurant ist, in welchem ich je essen durfte, ist schon ein kleiner Traum wahrgeworden und ich freute mich sehr auf die Herausforderung.

Wir starteten an diesem Mittwoch gemütlich um 14:00 Uhr. Da ich leider nur eine kurze, schnelle Führung von einem der Personalleiter bekam, war bereits die erste große Challenge, sich in dem weitläufigen Komplex des Grand Resorts zu orientieren und zurecht zu finden.

Sous Chef Chris begann sogleich, mit mir das ganze Menü im Detail zu besprechen. Von den genauen Zutaten inklusive regionaler Herkunft, über die Anrichteweise und Intention hinter den einzelnen Gerichten. Große Vorfreude bereitete mir sogleich die Information, dass ich wöchentlich einen neuen Posten kennenlernen darf.

In der ersten Woche startete ich mit Leandro auf dem Snack-Posten. Trotz dem zeitlichen Druck erklärte er mir alles im Detail und ließ mich umgehend bei allem mithelfen.
Ein weiteres Highlight war, dass ich am ersten Tag jeden einzelnen Gang des besonderen Menüs verkosten durfte.

Am schwersten war es zu Beginn, die Abläufe in der offenen Küche und die perfekt strukturierten Arbeitsweisen zu durschauen. Dies wurde aber bereits ab dem 3. Tag einfacher und verständlicher für mich. Da man ständig Feedback von Sven, Chris und dem gesamten Team bekam, konnte ich mich sehr zügig einarbeiten.

Die ganze Woche lernte ich sehr viel von Leandro und seinen Posten. Ob Sven Wassmers „Rosen", die verschieden Tartelettes und Snacks oder das Herstellen der hausgemachten Butter mit dem Rahm aus der Sennerei Andeer. Die Butter war auch genau deshalb ein kleines Highlight für mich, da ich den kompletten Weg, von der Anlieferung der Milch bei der Sennerei bis hin zum fertigen Produkt im Menü, verfolgen konnte. So ist die Wertschätzung für ein Produkt sofort viel höher!

In den nächsten Wochen kümmerten sich Sven und Chris sorgfältig darum, dass ich alle Posten jeweils eine Woche sehen konnte, wobei allesamt unglaublich interessant und lehrreich waren.

In meiner letzten Woche durfte ich mit Sven noch in seinen Heimatort, genauer gesagt nach Buchs, auf ein kleines Catering der „Naschbarschaft". Die Naschbarschaft ist eine Organisation, die unter anderem Sven ins Leben gerufen hat. Hier geht es darum, ungenutzte Grünflächen im Ort sinnvoll zu nutzen und als Gemeinschaft Lebensmittel zu pflanzen und zu ernten.

Es war eine unglaublich lehrreiche Erfahrung im Team des Memories und eine Zeit, die ich sicher nie vergessen werde. Sven's Art des alpinen Kochens und sein enormer Bezug zur Regionalität treffen genau meine kulinarischen Werte und verstärken nochmals den Wunsch, in Zukunft meinen persönlichen Küchenstil alpin, regional und nachhaltig auszurichten.

SCHLOSS SCHAUENSTEIN
14.06. – 25.06.2023

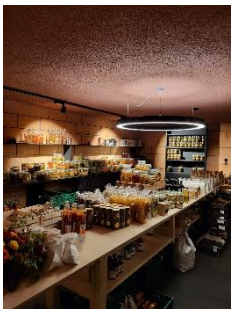
Von Bad Ragaz ging es dann weiter nach Fürstenau in das Schloss Schauenstein. Ich startete am Mittwochvormittag und erhielt sogleich von Anthea eine Führung durch das ganze Areal.

Kurz danach ging es auch schon in die Küche und meine erste Aufgabe bestand darin, mit Florian die Fischlieferung für verschiedene Gänge des Menüs zu verarbeiten. In der Küche fühlte ich mich sofort wohl, da Florian nur 30 Minuten von meinem Heimatort entfernt lebt.

Der Kochstil im Schloss Schauenstein gefiel mir auf Anhieb und es bemühte sich jeder sehr, dass mir so viel wie möglich beigebracht wird und ich so viel wie möglich probieren konnte.

In meiner zweiten Woche fuhr das gesamte Küchenteam auf eine Fundaziun Uccelin Charity-Veranstaltung nach Sagogn. Hier durften wir aus der Küche des Golfplatzrestaurants das gesamte Menü des Schloss Schauenstein kochen. Es war ein sehr besonderer Abend, da an diesem Tag zusätzlich die 50 Best Restaurants ausgezeichnet wurden und das Schloss Schauenstein ein paar Plätze nach vorne rutschen konnte. So war natürlich die Stimmung im Team besonders gut.

Marcel kümmerte sich auch darum, dass ich einen Tag in die Welt des vegetarischen Restaurants OZ unter der Leitung von Timo Fritsche eintauchen konnte. Auch hier wird sehr viel Wert auf eine filigrane und genaue Arbeit gelegt, was mir sehr viel Freude bereitet hat.



OCEAN
28.06. – 22.07.2023

Einmal kurz nach Hause, die Koffer neu packen und dann stand auch schon die weiteste Reise meines Programmes bevor: Das sonnige Portugal! Ich flog von Zürich über Frankfurt nach Faro, und anschließend mit einem privaten Transfer in den wunderschönen Vila Vita Parc nach Porches.

Dort angekommen erhielt ich sogleich eine Tour durch das riesige Resort und zu mein Personalzimmer, welches sich nur 10 Minuten zu Fuß vom Resort befand. Auf dem Weg zum Zimmer erwartete mich gleich die erste Überraschung, da mir gesagt wurde, dass ich statt einem Einzelzimmer ein Doppelzimmer mit Mitbewohner erhalten werde. Zudem wusste mein Mitbewohner leider nicht, dass ich überhaupt komme. Immerhin verstanden wir uns gut und ich erhielt gleich ein paar Geheimtipps für die Region.

Am nächsten Tag ging es dann um 10:00 Uhr in das Restaurant, wo ich gleich die hektische Stimmung mitbekommen hatte, da mittwochs immer die ganzen Lieferungen ankommen und das ganze Mise en Place neu produziert werden muss.

Die Temperaturen an der Algarve waren am Anfang sehr gewöhnungsbedürftig, da mein Kreislauf eher auf die Kälte des Arlbergs ausgelegt ist und es natürlich nicht gewohnt war, jeden Tag Sonne und heiße Temperaturen zu haben. Glücklicherweise besserte sich dies nach rund einer Woche.

Als erstes lernte ich den österreichischen Sous Chef Thomas kennen, der mich kurz im Team vorstellte und mich dann am Snackposten einteilte. Hier traf ich auf Josef und Marco, die beide auch aus Tirol stammen! Ich wurde gleich so behandelt, als wäre ich ein ganz normaler Angestellter - ich hatte vom Anfang bis zum Schluss nie das Gefühl, „nur" ein Stagiaire zu sein. Nach dem Produzieren am Vormittag hatte man auch jeden Tag Pause und konnte nachmittags perfekt die Umgebung erkunden.

Sehr interessant und komplett neu war auch das Arbeiten mit Krustentieren und Muscheln, da ich bisher nur in alpinen Restaurants gearbeitet habe. Nach der Zimmerstunde zupfte ich immer die Kräuter für den Service und anschließend half ich Marco beim Zerlegen des frischen Hummers. Von Anfang an hat mich die enorme Frische der Zutaten begeistert. Der erste Abendservice verlief für mich ein bisschen holprig, da ich es nicht gewohnt war, dass der Service die Gerichte, noch dazu oft in einer Mischung aus Englisch und Portugiesisch, annonciert.

Die Österreicher im Team haben sich von Anfang an extrem bemüht, mir einen unvergesslichen Monat in Portugal zu bereiten und dafür zu sorgen, dass ich mich so wohl wie möglich fühle. Das schätze ich wirklich sehr! Ob der Besuch von verschiedenen Restaurants, Stränden oder am freien Tag auch einzigartige Beachpartys – ich hatte das Glück, in meiner Freizeit wirklich sehr viel von der Algarve zu sehen.

Ein großer Dank geht auch an Hans, für den einzigartigen Monat in Portugal. Alleine wer einmal im Tellerlager vom Ocean war, merkt sofort, wie viel Details er und sein Team in jedes einzelne Gericht stecken. Die Algarve hat mich wirklich begeistert – die Region hat sehr viel zu bieten und ist wirklich ein schönes Fleckchen Erde. Ich freue mich schon auf ein Wiedersehen bei meinem nächsten Urlaub!

DAS PURE
24.07. – 28.07.2023

Als kleiner Zwischenstopp vor meinem letzten Restaurant-Stage in Kopenhagen ging es für mich nach Wetzikon in das Pure.

Patrick, der Eigentümer des Pure, zeigte mir dann gleich die ganzen Misos und Shoyu, welche er in Holzfässern lagert. Er erläuterte, dass meine Hauptaufgabe für die Woche ist, mein eigenes Miso anzusetzen! Dann zeigte mir der Mitarbeiter Thomas die ersten Steps für das Ansetzen des Kojis. Nachdem die Gerste mit dem Pilz geimpft wird, wird diese für 2 Tage in der Fermentationskammer gelagert.

Zum Schluss setzten wir noch einen Tempeh aus Linsen für Burger Pattys an. Am Nachmittag räucherten wir zudem eine Vielzahl an leckeren Würsten für den Verkauf.

Am Ende der Woche setzten wir mit dem Koji dann 280kg Misopaste an, die dann nächstes Jahr fertig sein wird.

Sehr spannend war auch zu sehen, wie viele talentierte und bekannte Köche Patrick in der Schweiz und in weiteren Ländern beliefern darf! Es war in der kurzen Zeit schön, dass sich das ganze Team bemüht hat, dass ich trotz der enormen Komplexität des Themas alles so gut wie möglich verstehe.

Nach sehr intensiven Tagen in Wetzikon stand auch schon meine letzte Station, Kopenhagen an.

GERANIUM
02.08. – 27.08.2023

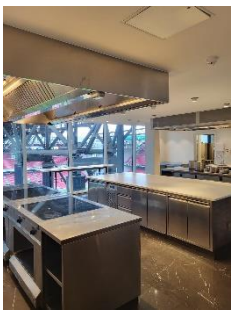
Als letzte Station in meinem Programm flog ich nach Kopenhagen, ins Restaurant Geranium, welches 2022 als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet und 2023 in die Liste der Best of the Best aufgenommen wurde.

Voller Vorfreude ging es für mich am Dienstag um 9:00 Uhr morgens in das Stadion des FC Kopenhagen, in welchem sich im 8. Stock das Restaurant befand. Da das Team gerade aus den Ferien kam, waren neben mir noch ca. 15 weitere Stagiaires, die neu anfingen!

Einer der Sous Chefs, Daniele, zeigte uns gleich zu Beginn das ganze Restaurant und erklärte uns die wichtigsten Sachen, auf die wir achten müssen. Die Küche wurde in verschiedene Sections unterteilt, ich wurde gleich zu Beginn mit einem weiteren Stagiaire in die Section 2 zugeteilt, von welcher aus 2 Gerichte des Menüs produziert wurde.

Die ersten Tage wurden wir leider nur den ganzen Tag zum Kräuter zupfen eingeteilt. Erst nach und nach durften die ersten neuen Mitarbeiter dann aktiv während des Abendservice mithelfen.

Die Abläufe im Geranium waren extrem strukturiert und organisiert, sodass es einige Tage dauerte, bis man wusste, was um welche Uhrzeit passiert und wie der genaue Ablauf ist. Die ersten 1 1/2 Woche half ich in der Produktionsküche beim Anrichten der Gerichte, danach durfte ich raus in die offene Küche des Restaurants.



Die letzte Woche verbrachte ich dann in der Patisserie, die ein bisschen abgelegen von den anderen Küchen lag. Hier erlernte ich unter anderem das Süßen mit selbst hergestellten Topinambur-Sirup.

Es waren sehr lehrreiche Tage in Kopenhagen, die jedoch auch sehr ungewohnt waren. Vor allem die sehr exakte Einhaltung jedes kleinsten Arbeitsschrittes und die Monotonie waren am Anfang sehr anstrengend für mich.

Neben der Arbeit verbrachte ich meine gesamte Freizeit und freien Tage damit, die Stadt zu erkunden! Kopenhagen ist eine sehr schöne Stadt und hat viel zu bieten. Neben den Sehenswürdigkeiten und dem wunderschönen Hafen war es vor allem die Kulinarik, welche mich begeistert hat!

In dieser Stadt gibt es unzählige Märkte mit frischen Lebensmitteln, traditionelle Gerichte und Unmengen an interessanten Streetfood-Ständen aus aller Welt.

Mein Abschlussprojekt – Sig Glace

Breits wenige Wochen nach meinen Stages bei der Sennerei Andeer sowie Glatsch Balnot stand für mich fest, dass ich ein Abschlussprojekt kreieren möchte, in welchem beide Betriebe einen Platz finden. Die Leidenschaft und Motivation beider Familien hat mich neben der unglaublichen Qualität ihrer Produkte beeindruckt.

Mein Abschlussprojekt ist ein Eis auf Milchbasis, verfeinert mit Sig.
Bereits während meiner Stage habe ich festgestellt, dass zum Vergleich zu Österreich in der Schweiz Sig überhaupt nicht bekannt ist.

Sig ist eigentlich sehr einfach herzustellen – man karamellisiert die Molke, die bei der Käseherstellung übrigbleibt.

Bei Floh musste ich auch erfahren, dass bei ihnen die Molke bisher kaum eine Verwendung hat und er diese an die Bauern verschenkt.

Ich persönlich finde Molke ein tolles Produkt und möchte mit meinem Eis zeigen, welches Potential Molke beziehungsweise die verarbeitete Version, Sig, hat.

SCHLUSSWORT

Vorab dachte ich, dass knapp fünf Monate schon eine lange Zeit ist – jedoch ist das letzte halbe Jahr wirklich wie im Flug vergangen und nun stehe ich schon am Ende meiner Reise!

Ich schätze es wirklich sehr, dass mir diese großartige Möglichkeit geboten wurde.
Bei den Produzenten bekommt man schnell einen anderen Blickwinkel und Wertschätzung gegenüber den Produkten. Bei den Partnerrestaurants konnte ich mein bereits vorhanden Wissen extrem ausweiten und unglaublich viele neue Dinge lernen.

Bei den Produzenten waren meine Highlights die Sennerei Andeer sowie Glatsch Balnot. Bei beiden Betrieben wurde ich sehr herzlich empfangen und sofort wie einer ihrer engen Mitarbeiter behandelt! In beiden Betrieben herrscht ein sehr familiäres Klima und es macht es nochmal einfacher, sich schnell in der ungewohnten Situation zurechtzufinden.

Mein größter Dank gilt zudem an die engagierten Mitarbeiter der verschiedenen Restaurants!

Vor allem im Ocean's wurde aus Mitarbeitern Freunde, welche alles dafür taten, dass ich so viel wie möglich von der Region sehe und erlebe! Die Algarve hat nun einen besonderen Stellenwert bei mir und ich plane schon meine nächste Reise!

Auch im Memories fühlt man sich einfach sehr gut aufgehoben und ich bin sehr froh, dass ich diesen tiefen Einblick in Sven's alpinen Küchenstil bekommen habe!

Die ganzen Erlebnisse des Stipendiums kann man keinesfalls vollständig zusammenfassen. Natürlich war es auch nicht immer ganz einfach. Viele Ortswechsel und neue Eindrücke in kürzester Zeit, weit weg von Familie und Freunden. Auch das Reisen alleine war eine neue und manchmal schwierige Erfahrung für mich.

Danke an Anthea, dass du alles so perfekt organisiert hast, man immer eine schnelle Rückmeldung erwarten konnte und 24/7 erreichbar warst, falls man Hilfe brauchte! Danke auch an Sarah und Andreas Caminada und dem ganzen Stiftungsrat, das ihr mir das alles ermöglicht habt.

Es war eine Zeit, in der ich mich privat und beruflich enorm weiterentwickeln konnte und viel von den besten der Welt gelernt habe. Dank der vielen neugeknüpften Kontakte in die ganze Welt sehe ich bereits jetzt, dass Fundaziun Uccelin mir für meine Zukunft sehr viele Türen öffnet.