Magdalena Matt

Inhaltsverzeichnis

Swiss Pastry Design, Rolf Mürner	Seite 4
Hotel de Ville, Franck Giovannin	Seite 6
Casa Cacao, El Celler de Can Roca	Seite 8
Christine Mühlhan-Korner CMK Design	Seite 11
Felchlin	Seite 13
Black and Blaze	Seite 15
Chocolate Line, Dominique Personne	Seite 16
Schloss Schauenstein, Andreas Caminada	Seite 17
Core by Clare Smith	Seite 19
Danke	Seite 21

Magdalena Matt

Vorwort

Vor ungefähr zwei Jahren habe ich das erste Mal von Uccelin Fundaziun gehört. Theresa, eine Freundin von mir, wurde in der Stiftung aufgenommen. Ich habe mich sehr für sie gefreut, jedoch wusste ich damals noch nicht genau was, welch großartige Möglichkeiten diese Stiftung bietet. Während Theresa auf ihrer Reise zu den Stages war, hatten wir telefonisch immer wieder Kontakt. Sie war begeistert, was sie alles sehen und erleben konnte.

Anfang September 2022 sagte ich zu meinem Freund Jason: „Da könntest du dich doch bewerben!“ Ohne daran zu denken, dass ich eine Woche später alle meine Papiere zusammenstellte und mich selbst ebenfalls bewarb. Mir wurde klar, dass sich dadurch mein Streben, noch mehr zu lernen, beruflich zu reisen und viele Kontakte zu knüpfen, ermöglichen würde. Am 19. Oktober kam tatsächlich eine positive Rückmeldung für uns beide.

Jason und ich wurden vom Stiftungsrat ausgewählt. Welch großes Glück!

Magdalena Matt

Swiss Pastry Design, Rolf Mürner

Am 25. 2. 23 ging es endlich los. Mein Programm startete ein bisschen anders, nicht wie gewöhnlich im Schloss. Mit dem Zug ging es für mich nach Rüggisberg. Es war ein eiskalter Tag und ich war nervös, aufgeregt und gespannt darauf, was die nächsten Monate auf mich zukommen wird. Natürlich waren auch einige Selbstzweifel dabei, ob ich gut genug für all die gewählten Stationen wäre. In Bern bin ich in einen falschen Zug eingestiegen, dieser Fauxpas war Gott sei Dank schnell wieder behoben. Um 17 Uhr kam ich in der Pension Bären an. Die Wirtin Kiki empfing mich sehr freundlich.

Am 26. Februar begann ich meine erste Woche bei Swiss Pastry Design von Rolf Mürner. Vom ersten Tag an waren alle sehr nett und gingen auf all meine Fragen ein. Die ersten 2 Tage kochte Alexandra extra etwas für mich für Mittag. Die Mittagspausen und der Austausch mit dem Team fand ich immer sehr nett. Ich freute mich sehr auf das Arbeiten bei Rolf Mürner und es war großartig. Ich sah viele neue Techniken und etliche kleine, aber wichtige Details, die ich für meine weiter Karriere sehr gut brauchen kann. Sehr begeistert war ich, wie sauber dort gearbeitet wurde. Noch nie zuvor habe ich jemanden mit Schokolade so sauber arbeiten gesehen wie Michelle. Ich wurde voll in die Produktion eingebunden, vom Verpacken, Produzieren bis zum Verkaufen war alles dabei. Wir haben eine sehr große Menge an Törtchen für den Lenkerhof und Läderach gemacht, trotz dessen war alles Handarbeit. Das Highlight jedoch war das Buffet am 3. März. Ich durfte bei einem Dessertbuffet à la Rolf Mürner mithelfen. Das ist bei den Mitarbeitern von Rolf eine sehr beliebte Arbeit. Cornelia, Michelle, Rolf und ich fuhren zum Thömus Bikepark. Zur Eröffnung sorgten wir für den süßen Abschluss. Es war schön zu sehen, wie begeistert die Gäste vom Aussehen und Geschmack der vielfältigen Petit Fours waren.

Da mir die Woche so gut gefiel, bat ich darum, am Samstag auch noch arbeiten zu dürfen. Gerne wollte ich noch ein bisschen mehr von Swiss Pastry Design sehen. Das Arbeiten mit Patricia, Michelle, Alexandra, Adrian, Alissa, Cornelia und natürlich mit Rolf bereitete mir große Freude.

Magdalena Matt

Ich war begeistert vom angenehmen Arbeitsklima und Teamspirit bei Rolf Mürner. Zum Abschluss bekam ich noch das lehrreiche „Mürner Style“ Buch. Ich werde es in Ehren behalten. Mein Uccelin-Programm hätte nicht besser starten können. Vielen Dank für den lehrreichen Einblick!

Hotel de Ville, Franck Giovannini

Sonntags ging meine Reise schon wieder weiter. Vom Berner Land in die französische Schweiz nach Crissier. Am Nachmittag traf ich in der Route de Marcolet ein und wurde von meinen zukünftigen Mitbewohnern nett empfangen. Carmen und ihr Sohn, die Eigentümer des Hauses, zeigten mir meine Unterkunft für die nächsten vier Wochen. Zu meiner Überraschung hatte ich noch einen Tag frei und es ging erst am Dienstag, den 7. März, los. Ich bin ungefähr 24 Minuten zum Restaurant Hotel de Ville gelaufen. Dort führte man mich in die Küche. Nicola, der Chef Patissier, empfing mich und führte mich durch das ganze Restaurant, die Kühl- und Lagerräume, Umkleide und Vorbereitungs-Räume. Mit Kochhaube, Foulard und natürlich der üblichen Kochbekleidung ausgestattet, begann mein erster Tag. Im ersten *** Restaurant, wo ich je gearbeitet habe. Ich half bei kleineren Mise en Place Arbeiten, aber schaute auch viel zu, wie gearbeitet wird. Nicht voll zu produzieren war für mich sehr ungewohnt und es fiel mir anfangs schwer, nicht wirklich Hand anlegen zu können. Doch es gab viel zu sehen. Nach dem Mittagessen, das jeden Tag sehr köstlich war, gab es ein bisschen mehr Arbeit für mich. Ich schnitt mit Renau aus Birnen und Äpfeln kleine Spalten. Dies wurde in den nächsten drei Wochen stets vor dem Mittags- und Abendservice meine Arbeit. Ich habe mich bemüht, so viel zu helfen, wie ich konnte. Oft gab mir Souschef Konstantinus oder Valentina Arbeit, da sie am besten Englisch sprachen. Die sprachliche Barriere war sehr groß, da ich kein Französisch kann. Schlussendlich haben wir uns mit Händen und Füßen verständigt und hin und wieder auch missverständigt. Die Friandises gefielen mir sehr gut. Ich durfte mit der Zeit immer mehr helfen. Was mich überrascht hat war, dass ich sehr viel anrichten durfte. Natürlich warf immer noch jemand einen geschulten Blick auf den fertigen Teller. Wenn der Chef etwas annoncierte, antwortete die ganze Küche wie im Chor mit einem lauten „Quiiiii Chef“. Jeden Morgen werden alle persönlich begrüßt. Auch Franck Giovannini begrüßt die ganze Küche und Service per Handschlag - ebenfalls am Abend wird jedem die Hand geschüttelt und mit „A demain“ verabschiedet. Dies fand ich einen sehr respektvollen Umgang miteinander. In meiner letzten Woche wurde das komplette Menü geändert. Die Küche lief wie ein Uhrwerk und wurde dadurch keinesfalls aus dem Takt gebracht. Ich würde aus

heutiger Sicht gerne fragen, ob ich auch Einblick in andere Posten bekäme. Es war klar, als ich ankam, dass ich nur in der Patisserie sein würde, doch habe ich auch großes Interesse an der warmen Küche und Gardemanger. Ich war jedoch so überwältigt und dankbar, dass ich nicht wagte, darum zu fragen. Das würde ich heute anders machen.

Zu meiner Freude bekam ich am letzten Tag ein Buch von Frank Giovannini.

RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER
FRANCK GIOVANNINI

Magdalena Matt

Casa Cacao, El Celler de Can Roca, Roca Brüder

Am 2. April ging es für mich nach Spanien!

Ich flog von Genf nach Barcelona. Tags darauf fuhr ich mit dem Zug nach Girona. Ich wurde von einer netten Frau empfangen, die mir mein Appartement gezeigt hat. Dann traf ich mich mit Rodrigo, der im El Celler de Can Roca für die Stagieres zuständig ist. Er führte mich durch alle Räumlichkeiten, wie Küche, Restaurant und die Labore. Es gibt sogar eine kleine Glaswerkstatt, in der alte Weinflaschen zu Gläsern, Vasen und Tellern recycelt werden. In diesem Betrieb wird ständig innovativ und vorausschauend gedacht. Es gibt auch eine kleine Seminarküche und eine Bibliothek mit Kochbüchern, paradiesisch. All dies ist umgeben von einem Garten und einem kleinen Hühnerstall. Ich wurde von Rodrigo über alle Verträge aufgeklärt und wurde mit einem Pullover, T-Shirts und Schützen ausgestattet.

Am 4. April begann ich im Casa Cacao meine erste Woche in Girona. Ich war für 2 Tage im Bean-to- Bar-Bereich. Damien, der Chef der Schokolade, hat sich gute 2 Stunden Zeit genommen, um mir die Sensorik und den wissenschaftlichen Teil von Schokolade zu erklären. Damien hat ein enormes Wissen. Wir haben die verschiedensten Kakaobohnen probiert mit den verschiedenen Röstgraden. Ich durfte komplett in die Welt der Schokolade eintauchen. Dabei konnte ich die verschiedenen Grade des Mahlens und Conchieren der Kakaomasse beobachten bis hin zu schön fließender Schokolade.

Es folgten drei Tage in der Patisserie. Alle Törtchen, Trinkschokolade und Gateaux für die Casa Cacao Bar werden dort herstellt, sowie die Desserts für den Brunch im Casa Cacao, auf der Terrasse des Hotels im 4. Stock. Omy war lange Chef de Partie im Celler (Hauptrestaurant) und leitet jetzt diese Abteilung. Sie ist sehr genau in ihrer Arbeit und hat mir alle Fragen gerne beantwortet.

Magdalena Matt

Am Dienstag um 8 Uhr startete ich im Hauptrestaurant der Roca Brüder. Dies war immer ein großer Traum von mir. Patricia teilte mich gleich voll ein und ich machte Gelees und andere Mise en Place Arbeiten für den Mittagsservice. Im Celler gibt es 3 Teams in der Patisserie - Produktion, Mittagsservice und Abendservice. Um 11 Uhr wurde alles für den Petit Fours Wagen hergerichtet (Caritto) und natürlich alles gründlichst geputzt. Um 11:45 Uhr speisten wir im Restaurant, wo die Roca Brüder aufgewachsen sind zu Mittag. Nach einer halben Stunde Pause ging es an die letzten Vorbereitungen. Wir schickten an einem Service ungefähr für 60 - 70 Personen jeweils 3 verschiedene Desserts. Ab Tag eins war ich für ein Dessert zuständig und richtete dieses an. Dies wechselte jeden Tag, damit es abwechslungsreich blieb. Am ersten Tag war das bekannte „Alte Buch“ von Jordi Roca. Es ist ein enorm zeitaufwändiger Prozess, die Essenz des Geschmacks von alten Büchern zu gewinnen. Die Chefs de Partie arbeiten fast ausschließlich mit Stagiers.

Ein kleiner Funfact: Alle Plastikboxen einer speziellen Größe werden Angelos genannt. Der Eis-Mentor von Jordi Roca heißt Angelo und alle Eissorten wurden in diesen speziellen Boxen gelagert.

Am Mittwoch war ich dann mit Xegma, dem Chef Patissier und seinem Team in der Produktion. Ich wurde in alle Rezepte und Fertigkeiten eingeweiht. Ich habe viel gesehen und gelernt. Vor dem Mittagessen geht das Produktionsteam immer den Müll leeren. Dafür rollt man die Müllcontainer über die Straßen zum nächsten Entsorgungsort. circa 4 Gehminuten vom Restaurant entfernt. Das fand ich immer amüsant.

Die letzte Woche verbrachte ich dann noch mit Tatjana im Abendservice. Das war herrlich, da die Küche nicht mehr mit so vielen Leuten gefüllt war wie am Mittag.

Am letzten Tag wurden viele Fotos gemacht, da das Fotografieren in der Küche sonst nicht erlaubt ist. Alle Stagiers bekamen ein handsigniertes Buch und ein Arbeitszertifikat, was mich natürlich sehr freut. Es ist eine schöne Erinnerung an diese großartige Zeit in Girona.

EL CELLER DE CAN ROCA

Magdalena Matt

Christine Mühlhan-Korner CMK Design

Am Montag, 1. Mai trafen wir uns an der S-Bahn Haltestelle Schönholz und liefen zusammen zu Christines Werkstatt, die in einer alten Spritfabrik liegt. Es ist ein interessantes Gebäude, in dem auch Künstler ausstellen. Nach einer kleinen Führung der Räumlichkeiten starteten wir mit einer kleinen Besprechung, wie wir die nächsten Tage gestalten. Ich bekam zu jedem Teller detaillierte Informationen, wie sie hergestellt werden. Jeder Teller hat andere Arbeitsschritte und Techniken. Ich habe ihr sehr viele Fragen gestellt, da dieses Thema von Grund auf neu für mich war. Ich konnte jedoch gewisse Ähnlichkeiten mit Backen und der Patisserie erkennen. Es wurde auch gewogen, gebrannt, jedoch ein paar hundert Grad höher.

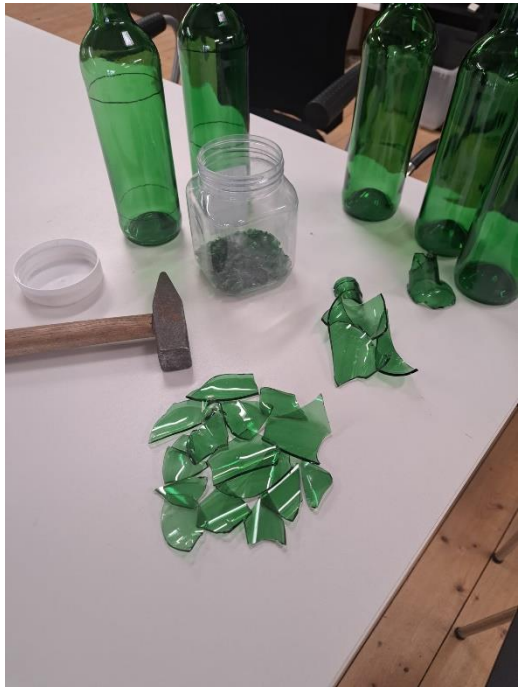
Zum Einstieg machten wir Handschmeichler, um das Glas ein wenig kennen zu lernen. Diese wurden in einem Hot Pot in der Microwelle hergestellt.

Nach dem Mittagessen, das wir uns in der Werkstatt selbst zubereitet haben, zeigte mir Christine, wie man die Teller aus den Glasplatten mit dem Glasschneider schneidet und ich durfte das auch selber machen.

Nach dem Zuschneiden werden die Kanten geschliffen und nachgearbeitet. Danach kam das Gold ins Spiel. Ich durfte 4 Teller mit Gold bemalen. Die Möglichkeiten sind sehr vielfältig. Christine hat so viele Ideen und Wissen über die Materie Glas, so dass ihre Leidenschaft ansteckend wirkt. Wir machten uns noch Gedanken über meine Upcycling Idee aus Weinfalschen.

Am 2. Mai waren die Glasbläser in der Werkstatt, die auch in diesem Gebäude arbeiten. Christine zeigte mir die verschiedensten Öfen und Maschinen. Nach der kleinen Führung machten wir uns an das Flaschen Zertrümmern. Wir bemalten, bestäubten und schliffen. Danach wurde alles in den Ofen gelegt. Es braucht eine spezielle Temperaturkurve, die je nach Phase anders verläuft. Gold wird beispielsweise niedriger gebrannt.

Dann lernte ich noch die spezielle Einpacktechnik von Christine, die ich genial fand. Sie macht jede Schachtel selbst und zum Produkt passend, sodass alles sicher verpackt für den Versand ist. Sie verschickt in die ganze Welt. Der Besuch in ihrer Werkstatt hat mich neu sensibilisiert, welch Wirkung das entsprechende Geschirr auf die Präsentation von herausragenden Gerichten hat.



Magdalena Matt

Felchlin

Nach einem kurzen Zwischenstopp in Basel ging es nach Brunnen im Kanton Schwyz. Am Abend haben sich fast alle aktuellen Absolventen des Uccelin Programms getroffen. Es war sehr schön, sich mit allen zu unterhalten und von ihren bisherigen Erfahrungen zu hören. Am nächsten Morgen wurden wir herzlichst im Felchlin Gebäude mit Gipfeli und heißer Schoggi begrüßt. Erich Keller erzählte über die Geschichte und Entwicklung der Firma. Es folgte ein Crashkurs in Sensorik mit nachfolgender Schokolade Degustation. Das war sehr spannend und eine sorgfältig vorbereitete Sensorik-Schulung. Nach einem sehr leckeren Mittagessen, gekocht von einem Uccelin-Absolventen, der im Viznauerhof arbeitet, ging es in die Produktion. Die Qualitätskontrolle hat oberste Priorität. Erich beantwortete geduldig all unsere Fragen vom Reinigen der Kakaobohnen bis zum Formen und Verpacken. Alle Schritte haben wir direkt gesehen. Wie gut, die alten Conchen mal direkt bei der Arbeit zu sehen.

Am Dienstag warfen sich alle in die Felchlin-Kimonos. Nach der Begrüßung starteten wir gleich in die Theorie zur Verarbeitung von Schokolade. Sie zeigten uns mögliche Fehler beim Temperieren, sowie in der Verarbeitung und Lagerung von Pralinen und Schokoladetafeln. Anhand von Beispielen konnten wir alles visuell und haptisch erleben. Das Mise en Place war perfekt! Wir durften Schokolade temperieren und die Formen gießen. Nach der Analyse etlicher Fehler in der Herstellung füllten wir unsere Pralinen. Es war ein sehr intensiver, informativer und interessanter Tag. Ich musste feststellen, dass ich in meiner Ausbildung und beruflichen Laufbahn viele Fehler bezüglich Schokolade gemacht habe. Ich bin überaus dankbar für all die erhaltenen Informationen in der Firma Felchlin.

Cacao Sélection
Felchlin
www.felchlin.com

Felchlin

Magdalena Matt

Black and Blaze

Mit Esther und Andi, zwei anderen Uccelins fuhr ich mit dem Zug von Schwyz nach Zürich. Am nächsten Morgen traf ich mich mit Irina, die mich bei Black and Blaze mit der Kamera begleitete. Pascal und Roni haben uns erwartet und wir starteten den Tag mit einem Filterkaffee, natürlich aus eigener Röstung. Roni brachte mir die ersten Fakten über Kaffee näher. Ich habe auch erfahren, dass der Röster und der Barista zwei eigene Berufe sind und nicht ganz so viel miteinander zu tun haben als ich dachte. Zum ersten Mal sah ich grüne Kaffeebohnen. Pascal musste immer wieder zu den Maschinen, da es bei der Röstung von Kaffee um Sekunden geht. Er erklärte mir die verschiedenen Geräte wie das Messgerät, das den Röstgrad bestimmen kann. Natürlich auch das Herzstück von Black and Blaze, die Rösttrommel. Dort wird mit echter Flamme geröstet und dies wird auf einem Bildschirm genauestens überwacht und gesteuert. Der Röster muss immer schauen, dass die spezielle Röstkurve eingehalten wird. Ist die Röstung abgeschlossen, wird die Klappe geöffnet und es wird schnell abgekühlt mit einer speziellen Maschine, die Luft zuführt. Wird dieser Schritt ausgelassen, könnten sich die Bohnen entzünden, da sie sehr heiß sind. Dann werden die Bohnen entsteint, das heißt, sie werden durch eine Maschine hoch geblasen, die nur die Kaffeebohnen befördert, sodass Steine, die sich oft zwischen den Bohnen verstecken, aussortiert werden. Dann wird das braune Gold verpackt. Neue Kaffees werden in Schalen verkostet und geschlürft, um herauszufinden, welche die optimale Röstung ist. Am nächsten Tag habe ich von Anais erfahren, dass der Kaffee circa zwei Wochen zum Ausdämpfen braucht, bis er verkaufsfertig ist. Black and Blaze verkauft keinen gemahlenen Kaffee, da der Geschmack zu schnell verloren ginge. Optimal ist, die Bohnen zwei Wochen nach der Röstung und nicht länger wie drei Monate zu verwendet, da in dieser Zeitspanne der Kaffee seine besten Aromen entfaltet. Anais macht das Kaffeefenster „Schmück to go“ in Zürich. Sie ist Head of Barista und erklärte mir die Details zum perfekten Kaffee. Es fängt mit dem Mahlgrad an, geht weiter wie viel Gramm in

den Siebträger kommen und wie fest man mit dem Stempel andrückt. Dies alles hat eine Auswirkung darauf, wie stark oder schwach der Kaffee extrahiert wird und wie viele Sekunden das Wasser durchläuft. Der perfekte Kaffee kommt etwas ölig aus

der Kaffeemaschine. Wir machten eine Verkostung von über und unter extrahiertem Kaffee, der Unterschied ist enorm! Ich durfte mich auch an der Latte Art versuchen und mein dritter Versuch war erfolgreich. So viel Neues! Wunderbar.

Magdalena Matt

Chocolate Line

Am Samstag klingelte mein Wecker um 4:00 Uhr morgens, es war Zeit nach Brüssel zu fliegen. Es war ein wunderschöner sonniger Tag, als ich in Brügge in meinem neuen Zuhause für die kommende Woche ankam. Ich hatte den ganzen Nachmittag und Sonntag Zeit, um mich durch all die Schokoladeläden zu kosten. Belgien ist eine kulinarische Hochburg und man findet ein Meer von guten Restaurants und Chocolatiers. Am Montag starte ich um 8 Uhr in der Produktion von The Chocolate Line. Mir wurde von Margout alles gezeigt. Nach der wöchentlichen Besprechung ging es ans Pralinen Füllen. Ich habe noch nie so viele Pralinenformen auf einmal gesehen. Es waren sicher fast tausend. Trotzdem es so eine große Produktionsstätte ist, wird noch sehr viel per Hand gemacht. Es gibt acht Temperiergeräte, eine Grießmaschine, eine Füllmaschine, eine Überzugsmaschine und noch vieles mehr. Der Sprayraum ist eigentlich gebaut, um Autoteile zu lackieren und dem entsprechend groß. Julius, der Sohn von Dominique Persoone leitet mittlerweile die Produktion und ist schon voll im Geschäft eingebunden. Er experimentiert viel mit fermentierten Lebensmitteln und anderen ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Am Freitag war ich noch einen Tag in der Schau-Chocolaterie in Brugge mit Chelsey. Ich habe mit Pralinen, Schokolade und Krokant auf Schokoladeplatten Hundehaufen aufdressiert. Die Leute die zuschauten und auch ich, fanden dies sehr amüsant. Ich wurde voll in die Produktion eingebunden, wodurch ich viele Erfahrungen sammeln konnte.

Magdalena Matt

Schloss Schauenstein, Andreas Caminada

Vom Züricher Flughafen ging es direkt in das Hotel Widder. Dort fand eine Veranstaltung der Living Circle Group statt, wo Anthea, Andrea und ich das Uccelin-Programm präsentierten. Von dort aus nahm mich Anthea mit bis nach Chur in die Pension Waldheim. Am Dienstag erkundete ich ein wenig die Gegend in Fürstenau. Mittwochs habe ich mich mit Anthea getroffen. Es stand eine ausführliche Runde durch das ganze Gelände von Casa Caminada, Weinkeller, Kulinarik Keller und den Räumlichkeiten vom Schloss Schauenstein am Programm. In der Küche nahmen mich alle sehr freundlich auf und ich durfte vom ersten Tag an voll mitarbeiten. Vanessa und Martina haben mich voll in die tägliche Arbeit und den Service eingebunden. Ich durfte einige wunderbare Gerichte probieren. Mir gefällt die leichte und raffinierte Küche mit wohl dosierter Säure. Am Samstag war ich für einen Tag im Oz. Das direkte Feedback der Gäste ist was ganz Besonderes. Dies ist natürlich nur in einer offenen Küche möglich. Timos fachliches Wissen ist enorm und ich durfte sehr viel von ihm lernen. Nach weiteren fünf Tagen im Schloss hatte ich auch noch die Möglichkeit in die Bäckerei von John Baker zu schauen. Um 2 Uhr 30 traf ich mich mit Martial vor der Bäckerei des Schlossgeländes. Wir starteten damit den Holzofen einzuheizen, das Herzstück der Bäckerei. Mir war bis dort hin nicht klar, wie schwierig es ist, mit einem richtigen Holzofen zu arbeiten. Das Timing ist das Allerwichtigste, wenn die Temperatur erreicht ist, muss der Teig fertig geformt und richtig aufgegangen sein. Ich konnte einige der Produkte probieren und habe mich sofort in das köstliche Olivenbrot verliebt. Ich bekam einen sehr guten Einblick in die Teigherstellung und dessen Verarbeitung.

In Fürstenau hat es mir so gut gefallen, dass ich gerne noch ein paar Wochen angehängt hätte. Ich habe bis zu dem Zeitpunkt schon viele Restaurants und Betriebe gesehen, jedoch so menschlich und doch wirtschaftlich zugleich ein Sternerestaurant zu führen, finde ich außergewöhnlich.

Uccelin Fundaziun

Magdalena Matt

Schloss
Schauenstein

Magdalena Matt

Core by Clare Smith

Ich konnte es kaum glauben, schon auf dem Weg zur letzten Station zu sein. Spät abends kam ich in meiner Unterkunft in London an, die sehr zentral in der Nähe von Bayswater Undergroundstation lag - ein wenig erschöpft, im 3. Stock ohne Lift.

Tags darauf hat mich das Core-Team empfangen. Ich wurde mit einer grünen Schürze ausgestattet. Während der Produktionsphase tragen alle eine grüne Schürze. Als der Service starte hieß es „change your apron guys“ und wir wechselten auf eine weiße Schürze. Sauberes Arbeiten und große Disziplin ist unabdingbar. Genau so stellte ich mir ein drei Sterne Restaurant vor. In meiner ersten Woche war ich an meinem Lieblingsposten in der Patisserie mit Melissa, Kieran und Dimitri. Es dauerte drei Tage, bis sie mir vertrauten und ich auch selbständig eine Arbeit machen durfte. So fing es an richtig Spaß zu machen. Am Samstag wurde die Küche nach dem Abendservice bis sehr spät in die Nacht gründlichst geputzt.

In der zweiten Woche wechselte ich den Posten und arbeite beim Gardemanger mit. Sie waren verantwortlich für das Zupfen aller Kräuter und Blüten, die in kleinen Plastiktöpfchen aufbewahrt werden. Jeder Teller hatte ein eigenes Töpfchen. Auch alle Chips, Dekorationen und gepickelten Sachen kamen vom Gardemanger. Im Core gibt es nur eine kalte Vorspeise, dies ist ein Jakobsmuscheltartar mit frischen Kräutern. Der größte Aufwand für diesen Posten waren jedoch die Canapés. Es konnten gar nie genug Tartelettes produziert werden. Während dem Service werden vom Vorspeisen-Posten für jedes Gericht die Garnituren hergerichtet und zum Pass gebracht. Die Mitarbeiter vom Gardemanger richten hauptsächlich mit der Sous Chefin Christina am Pass an und schicken nebenbei die Canapés. Die dritte Woche von meiner Zeit im Core half ich beim Entremetier (Garnish) mit. Von dort aus konnte ich sehr gut den Service beobachten und bei Bedarf beim Anrichten helfen. Dienstag und Mittwoch hatten wir nur Abendservice. Dadurch konnten den ganzen Tag produzieren. Immer Donnerstag bis Samstag schickten wir mittags bis zu 50 Menüs und abends ungefähr 60. Meine letzte Woche arbeitete ich als Springerin. Ich habe großen Respekt vor dem engagierten Team. Sie arbeiten sehr viele Stunden jeden Tag und dies sehr diszipliniert und

akkurat. An meinem vorletzten Abend wurde ich von Jonny Bone und Clare Smith zum Abendessen im Restaurant eingeladen. Es war eine große Freude auf der Seite des Gastes zu sitzen.

CORE

by Clare Smyth

Magdalena Matt

Herzliches Dankeschön

Gerne bedanke ich mich bei Anthea Zinsli-Jufer für die hervorragende Organisation meines Uccelin-Programmes.

Alle Reisen zu den verschiedenen Destinationen sowie die Unterkünfte waren perfekt organisiert.

Ich schätze mich sehr glücklich ein Absolvent der Uccelin Fundaziun zu sein.

Vielen Dank Andreas und Sarah Caminada und dem ganzen Stiftungsrat.

Jedes Restaurant und alle Produzenten haben mir einen spannenden Einblick in ihre Tätigkeiten gegeben.

In dieses Netzwerk aufgenommen worden zu sein.

Für mich ist es eine große Inspiration für meine weitere berufliche Laufbahn.