Fundazion Uccelin

Erfahrungsbericht von
Adrian Kuhlemann

19.07.2019, Fürstenau

Adrian Kuhlemann

1. Grüzi

Aufgrund meiner längeren Anreise aus dem Großraum Stuttgart bin ich schon einen Tag früher nach Fürstenau aufgebrochen. Natürlich wie immer mit der Bahn direkt aus meiner bayrischen, nordoberpfälzer Heimat, Neustadt an der Waldnaab.

Mit im Gepäck, Utensilien und Kleidung für die kommenden 20 Wochen. Eine kleine Hürde kam schnell. Mit Grenzübertritt bei Zürich war, wider erwarten, das Internet auf meinem Handy weg. Gedankenflut im Kopf: Schweiz. Kein Roaming. Kein Euro. Was ist der Wechselkurs? Sitze ich überhaupt im Richtigen Zug? Kann ich überhaupt 'Schweizerdütsch'? Schnell brach der Schweiß aus.

2. Schloss Schauenstein / Caminada

Doch das war alles bald vergessen. Die weltberühmte Schweizer Gastfreundschaft wird nicht nur gelehrt und nach Bedarf abgespielt, sondern in Fürstenau tatsächlich gelebt. Selten bin ich so herzlich, so offen und so interessiert empfangen worden.
Am Mittwoch war es soweit, Manuel Engel und ich stiegen erst einmal gemütlich ins Programm ein. Von Sarah Leemann und Alexandra Dorfer bekamen wir eine detailreiche Führung durch den kulinarisch imposantesten Teil Fürstenaus - die Wirkungsstätten der Teams um Andreas Caminada. Die unglaubliche Spannung zwischen historischen Gemäuern, Design, Kunst und Architektur mit dem einfachen Anspruch, dass das Beste gerade gut genug sei und dabei die Graubündner Gegend kulinarisch präsentieren will, ist wohl einmalig auf dieser Welt.

Eingeteilt am Gardemanger war ich sofort fester Bestandteil des Schauenstein-Teams. Ein Team, das aus Köch*innen besteht mit unglaublichen Laufbahnen und trotzdem unverkrampft kocht. Selten hab ich es erlebt, dass ein Team so konzentriert und fokussiert arbeitet, dabei eine solch mitreisende Energie ausstrahlt.
Alle Gerichte, die ich während dieser zwei Wochen kennenlernen durfte, hatten den gleichen „Ausdruck“, den wir bei unserer Führung durch das Schloss Schauenstein beobachten konnten. Es liegt ein hoher Fokus auf der Ästhetik eines Ganges ohne die wichtigste Komponente – den Geschmack – zu vernachlässigen oder gar zu überdecken. An einem Schließtag hat uns Küchenchef Ollie Schilling den Kontakt zum Restaurant IGNIV in Bad Ragaz hergestellt, um auch dort ein weiteres Caminada-Konzept kennenzulernen. Am Vormittag haben wir mit dem Team um Silvio Germann das restauranteigene Gewächshaus für das kommende Jahr hergerichtet und die ersten Samen ausgesät.
Die IGNIV-Gerichte zeigen erkennbar die Caminda-Handschrift mit klar eigenen Entwicklungen des jungen Teams. Ein Abend im IGNIV muss Spaß machen – alle Teller sind unglaublich lecker, die mit großartigen Weinen begleitet werden müssen und das alles in lockerer Atmosphäre. Gastronomie - die Spaß macht.

3. Holzenfleisch

Start bei Holzenfleisch war um 8 Uhr morgens, bei leichtem Nieselregen und Nebel. Da bemerkte ich erst in der Mittagspause, dass dies die Metzgerei mit dem schönsten Ausblick weltweit sein muss.

Nach einem kurzem 'Hallo' bekam ich ein Kettenhemd übergeworfen und ich wurde sofort an dem Zerlegetisch platziert, wo normalerweise vier Metzger zerlegen und parieren - für eine Woche nun drei Metzger und mit mir ein zögerlicher Koch. Kurt zerlegt die verschiedenen Fleischteile und beint hinterher aus. Was sich einfach anhört, allerdings 'versorgt' er damit drei Arbeitskräfte mit Fleischteilen zum Parieren aka Tempo!
Schon lange nicht mehr habe ich so zögerlich und schüchtern gearbeitet. Zum einen wollte ich nicht zu viel Fleischabfälle produzieren und zum anderen handelt es ich dabei ja um Lebewesen.
Neben den täglichen Zerlegearbeiten steht zweimal die Woche ganz klassisch die Wurstproduktion an. Ich durfte dabei bei Hot-Dogs, Burgerpatties, Fleischkäse und Schweizer Trockenfleischspezialitäten unterstützen. Dabei hat Stefan Mathis mittlerweile seit 2003 eine grammgenaue, größere Rezeptsammlung angelegt und arbeitet auch mit allen Kunden individuelle Wurstwaren für deren Betrieb aus. Dabei war eine Praktikumswoche vielleicht zu kurz, um die gelernten Cuts, Schnitttechniken, Wurstproduktion etc. besser vertiefen zu können.
Gemeinsam mit den Betreibern von 'Helveti Burger' aus Zürich durfte ich an einer Präsentation und Sortimentsverkostung teilnehmen. Der interessanteste Punkt des Vortrags für mich war, dass ca. 45 Prozent eines Tieres als Wurstfleisch verwertet werden. Gerade unter dem aktuellen und richtigen Trendthema 'Nose-to-Tail' ein Aspekt, der von kleineren bis mittleren Restaurants aufgegriffen werden soll. Vielleicht ist es sogar sinnvoller, anstatt Tiere im Ganzen zu kaufen, sich im intensiven Austausch mit der Metzgerei des Vertrauens nicht nur Filet und Co zu kaufen, sondern sich explizit Fleischteile empfehlen zu lassen, die sich 'schwerer' verkaufen lassen. Dabei bleiben dann Fleischabschnitte, die im Restaurant personalintensiv weiterverarbeitet werden müssen, in der Metzgerei und können zu Würsten veredelt werden. Auf diese Weise ist für mich trotzdem der Ansatz von 'Nose-to-Tail' erfüllt. Nach der Verkostung entwickelte sich das Treffen ziemlich rasch zu einem Businessgespräch mit Preisverhandlungen, Wachstumswünschen und Produktentwicklungen - vielen Dank dafür an beide Seiten, dass ich da 'Mäuschen spielen' durfte. Für mich eine völlig neue Erfahrung.
Am letzten Feierabend bekam ich noch eine Führung von Stefan über den elterlichen Bauernhof, der auch die Basis für die Zucht ist. Gemeinsam mit den bäuerlichen Partnerbetrieben, die konsequent beste Fleischqualität liefern müssen, wird die Metzgerei mit ausreichend Tieren 'versorgt'. Der Leitsatz 'Natürlich nur das Beste!' wird gelebt und geatmet.

4. Weingut Donatsch

Der Praktikumsblock 'Wein' war leider nur auf einen Tag bei Martin Donatsch beschränkt. Aber Martin selbst meinte, dass ein Tag im Mai völlig ausreichen würde, da die spannendste und lehrreichste Zeit in einem Weingut immer die Lese mit den verbunden Kellerarbeiten im Herbst ist.

Der Tag startete für die Helfer*innen und mich vormittags bei strahlendem Sonnenschein im Weinberg um die Triebe auszubrechen. Dabei habe ich alles gefragt, was ich wissen wollte und es wurde mir ganz ausführlich und in Ruhe erklärt. Wir stiegen sozusagen im Weinberg schon in die 'Wein-Philosophie' ein. Nach dem gemeinsamen Mittagessen mit der ganzen Familie diskutierten wir bei einer Kellerführung weiter. Martin hat mir dabei die Geschichte und Entwicklung des elterlichen Betriebes erklärt, die einzelnen Schritte in der Weinbereitung, wieso alles für sie in Holzfässer muss und dabei auch betont, dass sie trotz enormer Nachfrage weiterhin 'nur' 6ha bewirtschaften wollen. So könne er noch möglichst viel im Weingut selbst machen, von der Arbeit im Weinberg, zum Keller und schlussendlich bis ins Büro. Dadurch fühlt er sich am Wohlsten - Stichwort 'Glück'.
Neben der Komplettdegustation (!) aller Weine, die aktuell noch in der eigenen Winzerstube getrunken werden können, wurde ich abends zum Spargelessen eingeladen - mit Verkostung zweier "alter" Chardonnay. Da wir tagsüber bereits auf meine Vorliebe für gereifte Weißweine gestoßen sind, wurde das direkt zum Anlass genommen. Das muss schweizer Gastfreundschaft sein.

5. Restaurant Stucki

Skeptisch stieg ich in meine erste Restaurantstation ein, da ich nicht wusste, was mich erwartet und ich den Unterschied zwischen Koch vs. Praktikant aus eigener Berufserfahrung kenne. Kurzum: ich hatte Angst vor einem Monat Kartoffelschälen und Brunoise schneiden. Zum Glück kam im "Stucki" alles ganz anders.

Durch die guten Erfahrungen des Küchenteams mit mehreren Uccelin-Stipendiat*innen wurde ich sofort als vollwertiges Küchenmitglied integriert. Am ersten Tag hat sich sofort der Ex-Ucceliner André Kneubühler mir angenommen und mich mit am Possionier/Saucier voll eingearbeitet. Mir wurden alle Aufgaben sehr vertrauensvoll zugeteilt. Ich durfte beim Fisch filetieren helfen, Soßen ansetzen, Fleisch parieren usw. Direkt nach der Woche bei "Holzenfleisch" hatte ich zudem das Gefühl, dass mir das Parieren und Portioniern viel leichter und schneller von der Hand ging. Das Vertrauen ging sogar so weit, dass ich André oder Marco Böhler (Saucier/Küchenchef) vertreten durfte - vielen Dank dafür! Das sollte leider bei den anderen Stationen, wie erwartet, nicht immer so sein.
Wenn Luft war, durfte ich bei allen Posten mit reinschnuppern. Zudem ist es im Stucki üblich sich postenübergreifend zu unterstützen. So steigt Chef Gardemanger, Personalkoch und Souschef Fabian Wehrli immer bei der Patisserie mit ein. Auffällig ist im Stucki auch die lange Zeit, welche die Köch*innen schon bei Tanja Grandits arbeiten. Marco Böhler (15 Jahre), Fabian Wehrli (10 Jahre) und Patisserie Julien Dufernay (16 Jahre) sind dabei als 'Extremfälle' zu nennen. Tanja versucht dabei ihr Personal bestmöglich zu fördern, Freiräume zu geben und das alles nach individuellen Bedürfnissen des Einzelnen. Das sichtbarste Beispiel ist dabei sicherlich das eigene Buch von Julien. Er hat mir auch gezeigt, wie man ein 'Brioche feuilletée' (s. Bild unten) macht. Das fertige Gebäck in Händen zu halten, war für mich, als wäre Ostern und Weihnachten an einem Tag. Danke für dieses Glücksgefühl.

Zudem hatten sie sich meine vier Wochen in Basel eine Art Rahmenprogramm überlegt. Auf der BigGreenEgg-Party haben wir gemeinsam mit Marco und André die wahrscheinlich besten Hot-Dogs des Foodfestivals 'verbrochen'. Ein Ausflug zum Lamm-Metzger stand genauso am Plan, wie ein Sonntagsausflug mit André zu seiner Familie und nach Luzern. Um die ganze Herzlichkeit des Stucki-Teams zu unterstreichen, wurde ich mit einem Freund zum Essen eingeladen.
Tanja Grandits hat sich auch die Zeit für ein privates Gepräch genommen und ich konnte alle meine Fragen zur Philosophie, Idealen und zur Gastronomie unter Vier-Augen stellen. Dabei habe ich viele Denkanstöße für die eigene Arbeit mitnehmen können und final gemerkt, wie authentisch das "Stucki" zum Charakter/Art von Tanja passt. Es ist fröhlich, gut gelaunt, farbenfroh, ausgeglichen und entspannt - bei Essen, Einrichtung und auch in der täglichen Arbeit.

19.07.2019, Fürstenau Adrian Kuhlemann

6. Hotel de Ville Chrissier

Das Hotel de Ville in Chrissier ist eine dieser Restaurantlegenden, in dem alle vermeintlichen "Gerüchte" stimmen. Das Menü ist gespickt mit allen Köstlichkeiten dieser Welt, die sich jede*r Gourmet nur wünschen kann. Von Gänseleber, Kaviar in der besten Qualität, bretonischem Hummer, Bresse-Poularden - ein menschgemachtes Schlaraffenland.

Leider habe ich auf meinen Plan überlesen, sodass ich keine Uhrzeit hatte, wann ich am erstem Tag starten soll. Um den Arbeitsweg abschätzen zu können und in der Hoffnung, dass irgendjemand vielleicht am Montag im Restaurant arbeitet, bin ich am Tag vorher schon mal zum Restaurant gegangen. Natürlich war alles komplett dunkel. Mit Händen und Füßen hab ich in der gegenüberliegenden Bäckerei den Start der Köche um 6:00 Uhr herrausfinden können - ich spreche nämlich kein Französisch. Eine halbe Stunde vorher war ich am kommenden Morgen vor dem Hintereingang, wo ich zufällig Chef Gardemanger Danielle traf. In der Küche wusste niemand, dass ich ab jetzt einen Monat bei ihnen bin, was er sofort ausnutzte. Am Gardemanger haben sie mich sofort voll eingespannt und innerhalb der ersten Woche wurden mir immer mehr Arbeiten zugeteilt, die nun zu meinen festen täglichen Aufgaben gehörten. Nichtsdestotrotz merkte man die strenge, aber nicht "bösartige" Hierarchie. Alle meine Teller wurden nochmal doppelt geprüft - vom Chef Gardemanger und vom Souschef. Während der vier Wochen wurde mir aber auch die Möglichkeit gegeben, auf jeden Posten einmal mitmischen zu dürfen. Sei es Hummer ausbrechen, Tauben binden oder Petit Four anzurichten.

Dass Essen auch eine kulturelle Leistung ist, wird in diesem Haus zelebriert - es ist viel mehr als nur die bloße Nahrungsaufnahme. Die Küche feiert ihr klassisch-französisches Handwerk, dabei wirkt sie aber niemals altbacken oder unmodern. Es wird sich trotz vieler Komponenten und aufwändig gearbeiteten "Tellerbildern" nicht verkünstelt. Genauso arbeitet die Servicebrigade mit dem Stolz vergangener Zeit. Es ist völlig normal, dass am Tisch tranchiert, flambiert und dekantiert wird.
Alle in Chrissier sind immer frisch rasiert, alle sind immer in blütenweißen, gebügelten Gewand gekleidet, alle tragen gestärkte Kochhütte, alle arbeiten einen Tick aufrechter und stolzer als alle mir bekannten Teams. Der ehemalige Küchenchef Benoit Violier sprach einmal von der "besten Mannschaft der Welt" und vielleicht stimmt das auch.
Während meiner Zeit in Chrissier ist mir das erste Mal bewusst geworden, wie wichtig mir der Respekt ist. Nicht nur vor dem Produkt, gerade auch vor mir selbst und allen Kolleg*innen, die in Küchen arbeiten oder vor uns gearbeitet haben.

7. John Baker

Gefühlt war mein Zürich-Backen-Block die schnellste Woche. Das Leben als Bäcker*in ist ein ständiger Jetlag - zumindest für ungeübte Köche. Wobei Filialleiter Trevor in der Backstube am Helvetia-Platz versucht allen ein möglichst 'normales' Leben durch einen Schichtplan, der sich nach den Teigen und Broten richtet, zu ermöglichen. Meine Woche war genau geplant, damit ich die Brote einmal komplett entlang des Entstehungsprozesses begleiten konnte. Zum Einstieg durfte ich Stephan bei der Teigbereitung ab 6 Uhr morgens unterstützen. Da wurde schon klar, dass das Außergewöhnlichste an der Arbeit bei John Baker wahrscheinlich die extrem lange Gehzeit der Teige ist. Alle müssen 24 Stunden gehen und der Vorteig selbst auch. Die Brote werden dadurch einfach bekömmlicher. An Tag zwei und drei war ich ab 2 Uhr mit am "Tisch" - hier werden die Teiglinge abgestochen, geformt und bei hoher Temperatur und langer Beschwadung in den Ofen eingeschossen. Die Nachmittagsschicht und Patisserie war für die Restwoche vorgesehen. Dabei wird nochmal Brot für einige Züricher Restaurants und den Abendansturm nachgebacken bzw. Kuchen, Tartes und süße Kunstwerke für das Tagesgeschäft im Cafe produziert.

Überraschenderweise hab ich ziemlich schnell festgestellt, dass meine Erfahrung mit Teigen/Broten durch die Zeit im Restaurant Wielandshöhe (hauseigenes Brot) tatsächlich gut ist. Ich hatte sozusagen meinen ganz persönlichen Intensivierungskurs mit echten Profis mit allen Tipps und Tricks, die uns in Stuttgart ab und an gefehlt haben.

8. Sennerei Andeer

Als ich am Samstagnachmittag per Bus in Andeer ankam und schwerbepackt mit meiner 20-Wochen-Ausrüstung auf die Käserei zulief, sah ich schon von weiten Martin 'Floh' Bienerth mit seiner unverkennbaren Baskenmütze ratschend mit einem Dorfbewohner vor seinem Laden. Er nahm mir sofort mein Gepäck ab, zeigte mir meine Ausziehcouch, gab mir eine Führung durch die Sennerei und setzte mich mit seiner Frau Maria an ihren Esstisch für das Abendessen. Beim Essen ging er mit mir dann unseren gemeinsamen Wochenplan durch - bis auf einen 'freien' Tag waren wir immer unterwegs. Sei es eine "Arbeitsfahrt" mit Käse ausliefern inklusive Züricher Feuerring-Pop-up, das Checken der Schneehöhe auf der Alp oder der Abend im Andeerer Mineralbad. Herzlichen Dank dafür! Während des ganzen Programms hat sich selten jemand so sehr über meinen Besuch gefreut und über die Möglichkeit ihre Philosophie, Denk- und Lebensweise teilen zu dürfen.

Am nächsten Morgen stieg ich direkt mit Maria in der Käserei bei der Milchannahme ein. Die Milch kommt immer morgens und abends. Maria übernimmt dabei die Organisation oben in der Käserei, Floh arbeitet dafür im Keller und unterstützt beim Verkauf im Laden. Sie sprechen sich dabei ab, was mit der Gesamtmilchmenge passieren soll. Ganz praktisch ausgedrückt: wie viel Weichkäse ist noch im Keller? Muss Sahne gemacht werden? Gibt es morgen also Halbfettkäse oder Vollmilchkäse usw.? Sie stellen mit ihrem kleinen Team alles her, was aus Rohmilch gemacht werden kann. Neben ihren berühmten Käsen in verschiedenen Geschmäckern und Altersstufen gibt es noch alle Frischeprodukte, z.B. Joghurt, Quark, Frischkäse, weltbeste Butter, Milch und Sahne. Spannend war für mich zu sehen, wie all diese für einen Koch alltäglichen Produkte in einem kleinen Handwerksbetrieb hergestellt werden. Viel davon kann ganz einfach selbst hergestellt werden - auch verschiedene Weichkäsesorten. Maria hat mir in meiner Woche bei ihnen sehr geduldig jede noch so kleinliche Frage beantwortet und wir gingen bei meinem zweiten Besuch Ende Juli nochmal in Ruhe bei einer Tasse Kaffee alle Rezepte, Arbeitsschritte etc. durch.
Beiden ist es wichtig, dass die Milch nicht gekühlt, sondern noch 'kuhwarm' zu ihnen kommt. Dadurch können sich die Fäulnisbakterien nicht gegen die Milchsäurebakterien 'durchsetzen' - ganz laienhaft ausgedrückt. Für mich ist die Sennerei Andeer der romantische Traum von einer idealen Landwirtschaft, wie ich ihn mir überall wünsche - vielleicht aber mittlerweile auch mehr das kleine gallische/graubündner Dorf. Maria und Floh legen nicht nur hohen Wert auf die Milchqualität, was auch bezahlt wird (sprich: bessere Milch = mehr Geld), sondern arbeiten ganz bewusst nur mit ihren fünf Bio-Bauer*innen zusammen, wollen und suchen zu ihnen auch den täglichen Kontakt. Jede*r von ihnen hat ca. 20 Kühe, die nicht festgebunden in einem Stall sind, sondern sich auf den Alpwiesen frei bewegen können. Die allermeisten Kühe haben auch noch Hörner, was auch mit einem Hörnerrappen belohnt wird. Durch den Umbau der Sennerei vor knapp zwei Jahren hat Floh

jetzt so viel Platz im Keller, dass sie jetzt unabhängig von der Lebensmittelindustrie ihren Käse selbst vermarkten können. Vorher musste Platz geschaffen werden für den täglich neuen Käse, sprich verkauft werden.

9. Restaurant Steirereck

Als ich am Montag um 8:00 Uhr im Steirereck für mein letztes Praktikum ankam war, die gesamte Küche schon am 'Hackln' und das obwohl ich eine halbe Stunde zu früh da war. Übrigens eine grundsätzliche Erfahrung bei allen drei Restaurants - alle Köch*innen fangen früher an, als von den Personalkontakten angegeben. Obwohl ich die Arbeit des Steirerecks seit Beginn meiner Karriere verfolge, war die schier unfassbare Größe des Restaurants komplett neu für mich. Das hatte ich nie in Interviews o.ä. gelesen. Das Gourmetlokal bietet Platz für bis zu 120 Gäste, in der Meierei kommen durchschnittlich noch 50 Gäste dazu und nebenbei werden noch ein paar Kleinigkeiten für das Zweitlokal Pogusch mit produziert. Dementsprechend organisiert sich die Küche ganz anders als alles bisher Kennengelernte. Zur Küchenbrigade kommt noch ein vierköpfiges Produktionsteam dazu. Die Jungs und Mädls um Jonas kümmern sich zum Beispiel um alle saisonalen Großprojekte, wie Mirabellenmarmelade, Maiwipfelsirup, confierte grüne Mandeln usw. Die "Produktion" kümmert sich aber auch um die Gemüsebestellung, macht die ersten zwei Jus-Ansätze, schält Zwiebeln und Schalotten für die Kolleg*innen, kocht Gulasch und Beuscherl, dreht die Butter in Leinen ab und erstellt den Schichtplan der Spüler*innen.

Meine erste Woche war ich am Gardemanger eingeteilt und durfte dabei unterstützend zuarbeiten. Grundsätzlich ist jeder Posten so organisiert, dass während des Mittags- oder nach Bedarf auch beim Abendsservice jemand unten bleibt (Produktionsküche im Keller), um mit Mise-en-Place-Arbeiten fortfahren zu können. In der ersten Woche stand ein großes hauseigenes Event im Zweitlokal an, da war ich bei den Vorbereitungen hilfreicher. In der zweiten und dritten Woche war ich am Entremetier Saucier eingeteilt - nun war ich in einem ganz klassischen, befürchteten Praktikum endgültig angekommen. Julienne und Bruniose in allen Größen und Farben war nun mein Aufgabengebiet. Immer wieder als ich versucht wurde in der oberen Küche, um bspw.

Abläufe oder auch die Gerichte kennenzulernen, integriert zu werden, wurde ich entweder in die Produktion oder für MEP-Arbeiten eines anderen Postens wieder runtergeschickt. Das war für die Motivation nie sonderlich hilfreich. Ich habe daraufhin versucht, alle Köch*innen immer wieder bei für mich Neuem oder anderen Arbeitschritten penetrant nervig zu löchern. Bspw. Sous-vide-gegartes Kalbshirn oder pochierten Entenzungen. Daraufhin fingen einige an, mir ohne nachfragen ihre Arbeit zu erklären. Am Gardemanger hatte man dann auch noch ein Herz für mich und dann durfte selbstständig zwei Kollegen abends vertreten und mitkochen. In der Patisserie verbrachte ich meine letzte Woche und dabei wurden mir vertrauensvoll größere und kleinere Arbeiten zugetragen, wie z.B. Mohnnudelteig, einige Petit Four usw.

Spannend am Steirereck - trotz oder gerade wegen der Größe des Lokals - ist, dass das Team um Heinz Reitbauer es schafft, sich für Biodiversität einzusetzen, neue oder alte Gemüsesorten entdeckt und dabei immer die kulinarische Geschichte Österreichs im Blick hat. Dass sie sich neben ihrer alltäglichen Arbeit ein breites Wissen über Zitrusfrüchte oder wie zuletzt über Pilzsorten erarbeiten. Gleichzeitig geht dieses Wissen aber nicht verloren und bleibt im Haus erhalten - trotz einer normalen Personalfluktuation. Zudem werden nebenbei die kreativen Ideen, wie der fahrende Bienenstock mit hauseigenem Wabenhonig, entwickelt. Vielen Dank auch für die Einladung im Restaurant um das Steirereck für mich erlebbar zu machen.

19.07.2019, Fürstenau Adrian Kuhlemann

10. Dank und Resümee

Allen voran natürlich ein dickes Dankeschön an Alexandra Dorfer und Sarah Leemann für die Organisation im Hintergrund mit dem nie benötigten 24-Stunden-Notfallservie.

Zusätzlich möchte ich mich bei allen bedanken, die mich während der vergangenen 20 Wochen in irgendeiner Form begleitet haben, die mir ihre Couch überlassen haben, die mir ein Bier ausgegeben haben oder sich für mich Zeit genommen haben.

Interessant war für mich das Verständnis von guter, hochwertiger Gastronomie. Selbstverständlich werden überall in der Spitzengastronomie nur die bestmöglichen Produkte verwendet, aber mit dem Unterschied, dass dies nicht ständig betont werden muss. Zudem habe ich nie das branchenübliche Jammern vernommen, sondern eher als Herausforderungen interpretiert. Die ehrliche Freude darüber, dass Gäste das eigene Restaurant besuchen, werde ich mit Restaurant Stucki verbinden. "Zu mir kommen die tollsten und interessantes Menschen, was kann es Schöneres geben." - O-Ton Tanja Grandits. Den vorgelebten Respekt aller Köche vor ihrem eigenen Beruf in Chrissier wird mich immer begleiten und dass 'nur' Kochen eben nicht reicht, werde ich aus dem Steirereck mitnehmen. Köche haben eine öffentliche Vorbildfunktion und müssen diese auch annehmen.
Völlig unterschätzt habe ich das Thema "Netzwerk". Während des Programms lernt man so viele Menschen kennen, die einen in dieser Branche weiterhelfen können und auch wollen. Bedauerlicherweise sind die Partnerbetriebe überwiegend in der Schweiz und die Praktika finden auch dort statt. Meine berufliche Laufbahn wird in der nördlichen Oberpfalz weitergehen. Aber ich hoffe trotzdem die entstanden Kontakte aufrechtzuerhalten und freue mich auf ein Wiedersehen.

19.07.2019, Fürstenau Adrian Kuhlemann