# INHALTSVERZEICHNIS

**INHALTSVERZEICHNIS** ..... 1
**EINLEITUNG** ..... 2
**SCHLOSS SCHAUENSTEIN** ..... 3-4
**THE EPICURE THE DOLDER GRAND, ZÜRICH** ..... 5-6
**THE RESTAURANT BY HEIKO NIEDER THE DOLDER GRAND, ZÜRICH** ..... 7-8
**SWISS PASTRY DESIGN BY ROLF MÜRNER** ..... 9
**PROREST - PASSION FOR COOKING BY RENE WIDMER** ..... 10-11
**BIERARIA TSCHLIN – BIERBRAUKURS IM ENGADIN** ..... 12-13
**EL CELLER DE CAN ROCA, GIRONA** ..... 14-17
**MASSIMO BOTTURA – MODENA, IT** ..... 18-20
**MAZLARIA PEDUZZI SAVOGNIN** ..... 21-22

# EINLEITUNG

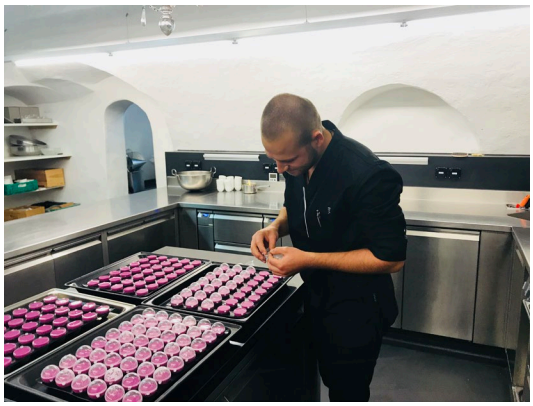
Die erste Bekanntschaft mit der «Fundaziun Uccelin» machte ich via Facebook. Das tolle Filmchen hatte mich sehr begeistert und ich wollte mehr über diese Stiftung wissen. Vollen Mutes und totaler Begeisterung habe mich gleich in der ersten Bewerbungsphase beworben. Leider hatte es dazumal nicht geklappt, dass ich nicht Berücksichtigt wurde. Dafür hatte es meine damalige Freundin Caterina Vosti ins Programm geschafft. Dies hat mich enorm für sie gefreut. Ich hatte mich dann dazu entschieden, nach Florida auszuwandern und konnte im Hotel «The Setai Miami Beach» tolle Erfahrungen sammeln. Über die Fundaziun Uccelin habe ich mich stets auf dem Laufenden gehalten. Im März 2018 habe ich mich dann zum zweiten Mal beworben, diesmal mit Erfolg. Am 20. Juni 2018 habe ich den positiven Entscheid erhalten, dass ich als Stipendiat der Stiftung von deren fantastischem Programm profitieren darf.
Ende August 2018 sollte es losgehen. Voller Vorfreude auf das abwechslungsreiche Stiftungsangebot und den Reiseplan, welcher mit Frau Weber zusammengestellt wurde, konnte das Abenteuer nun endlich beginnen. Ich freute mich auf eine sehr intensive und lehrreiche Zeit.

# SCHLOSS SCHAUENSTEIN

*29.August 2018 - 9.September 2018*

Am ersten Tag im Schloss Schauenstein wurde mir durch Sara Caminada eine sehr umfangreiche Führung durchs Schloss und die dazugehörenden Gebäude geboten. Eine Stunde später stand ich dann auch schon in der Küche. Sofort durfte ich mit anpacken und die anfallenden Arbeiten erledigen. Ich wurde bestens in den Arbeitsprozess mit einbezogen und durfte z.B. frische Saiblinge ein beizen und danach äusserst exakt zuschneiden. Weiter durfte ich über 80 kg Spareribs vorbereiten und marinieren. Diese wurden für den bevorstehenden Genussmarkt benötigt. Die Küchenbrigade, welche schätzungsweise ein Durchschnittsalter von 28 Jahren hat, arbeitete äusserst konzentriert und fokussiert. Unglaublich mit welcher Motivation und Verantwortung diese jungen Köche gearbeitet haben. Auch zwei attraktive Frauen gehören zum Team und waren stehts mit Vollgas dabei.
In der Schlossküche ging es rund, und die Vorbereitungen für den Genussmarkt liefen auf Hochtouren. Ebenfalls stand ein «acasa-Event» an. So nennt sich Andreas Caminadas Partyservice.
Auf der Julierpass Höhe haben wir, anlässlich des Sechsertreffens deutschsprachiger Länder, einen Apéro, Amuse-Bouche sowie ein Drei-Gang Menu zubereitet. Eingeladen hat der Bundespräsident der Schweizerischen Eidgenossenschaft, Alain Berset. Ein sehr spannender Anlass mit hochkarätigen Politikern, welche von einer Polizei-Eskorte begleitet wurden.
Im Weiteren wurde die ganze Woche viele Vorbereitungen für den anstehenden jährlichen Genussmarkt in Fürstenau getroffen.
Am Samstagabend vor dem Markt habe ich mit Andreas Caminada und dem ganzen Team Tische und Marktstände aufgebaut. Eine interessante Erfahrung, weil ich dies noch nie zuvor gemacht habe und ausserdem eine gute Abwechslung zum Küchenalltag war.
Dann war es soweit, der Genussmarkt in Fürstenau war ein voller Erfolg auf Schloss Schauenstein. Alles war bis ins kleinste Detail organisiert und bestens geplant. Über 55 Marktstände und Aussteller waren dabei. Von der Bergkartoffel bis zum Bündner Safran und Gin wurden angeboten. Auch Sven Wassmer, Hansjörg Ladurner und viele bekannte Gesichter waren anwesend. Die Stimmung war einfach super. Dies war ebenfalls mein letzter Tag im Schauenstein. Von diesem Betrieb bin ich seither sehr beeindruckt.

Während meines Einsatzes auf Schloss Schauenstein wohnte ich im benachbarten Sils im Domleschg bei meinen Verwandten Wölfli und Nelly Zweifel. Wölfli, mein Grossonkel und meine Grosstante Nelly verwöhnte mich ebenfalls nach Strich und Faden. Die Gastfreundschaft war grandios und äusserst herzlich. Nelly ist spitze als Köchin, am Feierabend war immer ein feines Stück Kuchen oder Wähe in der Küche bereit für mich. Ich habe dann zusammen mit Wölfli noch ein Bier genossen und das Dessert verschlungen. Da habe ich mich wie Zuhause gefühlt. Zu all dem konnte ich meinen Arbeitsort leicht mit dem Fahrrad erreichen. Montag und Dienstag sind Ruhetage im Schauenstein. An diesen Tagen durfte ich mit Onkel Wölfli auf die «Scallottas» hoch, um das Wild abzuholen, welches von den Jägern der Region geschossen wurde. Dies waren ebenfalls zwei sehr spannende und lehrreiche Tage in denen ich wieder neues Wissen über die Bündner Jagd erfahren habe.



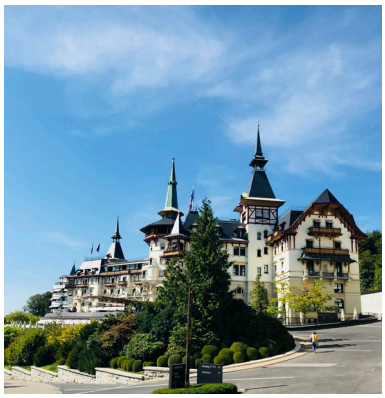
# THE EPICURE
# THE DOLDER GRAND, ZÜRICH

*11. September 2018 -16. September 2018*

The Epicure ist das hauseigene Foodfestival im Dolder Grand von Heiko Nieder. Kaum in der Küche angekommen ging es schon los. Ebenfalls von der Fundaziun Uccelin war Arne dabei. Auf dem Programm für den ersten Abend stand ein «Fourhandsdinner» mit Thomas Bühner. Es gab sehr viel Arbeit, aber dennoch herrschte eine sehr gute Stimmung in der Küche. Fourhands bedeutet, dass ein Menu, in diesem Falle 8 Gänge, von zwei Köchen gekocht wird. Diese wechseln sich immer zwischen den Gängen ab. So gab es von Heiko als Fischgang einen Seehecht mit Gänseleber gratiniert auf Misoschaum mit Yuzu. Unglaublich gut!
Von Thomas Bühner gab es als Hauptgang einen sanft gegarten Rehbock. Diesen hatte er in einem Sud aus Sojasauce, Gewürzen wie Sternanis, Kardamom, Szechuanpfeffer, Koriander und vielem mehr gegart. Sehr geschmacksintensiv, super Zart und voller Umami.
Es ist extrem interessant fleissig mitzuhelfen und überall zuschauen zu dürfen sowie das zubereitete zu probieren.
Am zweiten Abend war eine Crew aus Japan da, mit Yosuke Suga, ein Chefkoch der früher sehr eng mit Joel Robuchon zusammengearbeitet hat. Es gab ein 6 Gänge Menu, begleitet mit Krug.
Die Gerichte der Japaner waren sehr klassisch angerichtet und zubereitet. Mein Lieblingsgericht war die Abalone mit den gereiften Kartoffeln. Ansonsten muss ich sagen, habe ich mehr erwartet. Die Gerichte von Heiko waren um einiges interessanter. Auch war die Stimmung zwischen den asiatischen Köchen und ihrem Chef sehr angespannt. Nichtsdestotrotz, ein wunderschöner Abend mit sehr tollen Eindrücken.
Die Arbeitstage waren lange, aber sie vergingen wie im Flug, denn es gab immer viel zu tun.
Tag Drei mit Heinz Beck aus Rom. Sofort hatte ich mich bei den italienischen Gastköchen gemeldet und mitgeholfen. Es wurden viele Vorbereitungen gemacht wie natürlich Tortellini, Jakobsmuscheln putzen und Kirschkugeln im Stickstoff. Das schicken der Gerichte war ein wenig turbulent, denn es hatte viele Allergiker. Die Köche mussten quasi a la minute noch Verschiedene Tortellini herstellen. Lustig war es zu sehen wie sie miteinander gesprochen und diskutiert hatten während dem schicken... Ma Cazzo !!!
Trotz der ganzen Aufregung ging der Abend einigermassen gut vorbei und die Gäste waren allesamt glücklich. Es war eine unfassbar interessante und aufregende Woche, ich habe so viel gelernt und so tolle neue Eindrücke gehabt, die ich erst mal verarbeiten musste.
Das eigentliche Highlight des ganzen Anlasses war jedoch der Abend mit Eckart Witzigmann. Dass ich jemals mit einer solchen Kochlegende zusammenarbeiten werden hätte ich mir im Traum nicht vorgestellt. Mit seinem Sous-Chef Martin Klein hatte ich bereits auf der MS Europa zusammen gekocht, und kannte ihn daher bereits. Dieser Abend hat mir sehr viel Spass gemacht und ich war zu tiefst beeindruckt.

Am Sonntag, dem Finaltag war ich bei Shaun Rankin eingeteilt, einem Bekannten Koch aus Grossbritannien. Bereits im Vorfeld wurde ich von Heiko vorgewarnt. Sie waren nämlich schon bei der Bestellung der Ware sehr anspruchsvoll.
Das Gericht, das Sie vorbereitet haben war einfach genial. Ein sanft gegarter Hirschrücken mit einem dunklen Schokoladen-Tortellini, Brombeeren und Pastinaken Püree.
Das schicken dieses Gerichtes war eine Katastrophe, weil die Köche überhaupt nicht gut vorbereitet waren und die Küchengeräte nicht kannten. Schlussendlich, zu meinem Erstaunen, war ich es, der quasi das ganze Gericht alleine gekocht hat. Die beiden Gastköche waren nur am Anrichten.
Zur Erleichterung und Ausklang des Events ging es dann am Feierabend in die Dolder-Bar, wo ich sehr viele bekannte Gesichter antraf und einige tolle Gespräche führen konnte. Das ganze Epicure Foodfestival war ein genialer Anlass, welchen ich nicht missen wollte.
Eine durchaus sehr stressige und strenge Woche, wobei sich der Aufwand allemal gelohnt hatte. Ich habe so viel gelernt und so tolle neue Bekanntschaften gemacht.

# THE RESTAURANT BY HEIKO NIEDER THE DOLDER GRAND, ZÜRICH



*18.September 2018 - 6.Oktober 2018*

Das «The Restaurant» von Heiko Nieder ist mit 18 Gault Millau Punkten und zwei Micheline Sternen ausgezeichnet. Heikos Küche ist sehr aufwändig und perfektionistisch. Seine Teller werden teilweise mit über 80 Handgriffen angerichtet. Für mich eine komplett neue Erfahrung, da ich zugeben muss, dass ich noch nie so gekocht oder angerichtet habe.
Die Stimmung in der Küche war dementsprechend teutonisch angespannt, da alle auf Hochtouren laufen. Mehrmals gingen wir morgens alle zusammen in den Garten des Dolder Grand, um Barellkirschen zu pflücken, welche wir dann entsaftet haben um Schlussendlich Sorbet daraus zu machen. Das war sehr lustig, weil es allen Spass gemacht hat an die frische Luft zu gehen und es war eine tolle Abwechslung zum Küchenalltag. Es machte mir einen negativen Eindruck, dass die Köche nicht so gerne Arbeiten abgeben und die Aufgaben lieber selbst erledigen. Trotzdem konnte ich dies auch irgendwie verstehen, weil es mir oftmals auch so geht.
So kam es, dass Arne und ich meistens während dem Service einfach nur am Zuschauen waren. Obwohl dies auch sehr interessant war, mache ich lieber etwas Produktives.
Eines Morgens kam Heiko auf uns zu und entschuldigte sich dafür, dass wir so viele «Scheissarbeiten» erledigen mussten. Ich aber hatte gar nicht das Gefühl, dass dem so ist. Jedenfalls hat er uns zum Abendessen ins «The Restaurant» eingeladen zu einem Menu Komplett mit Weinbegleitung!! Ein enormes kulinarisches Erlebnis, das Gesamtbild von den täglichen Arbeiten. Alles hat super geschmeckt und man hatte auch mal die Zeit, den Teller zu studieren und sich Gedanken zu machen wie viel Arbeit dahintersteckt. Arne verliess das Dolder Grand eine Woche früher, da er noch in eine Käserei ging. In meiner Letzten Woche bei Heiko ging nochmals richtig die Post ab! Ein kompletter Kartenwechsel stand an, was für mich perfekt war. So lerne ich nochmals zahlreiche neue Gerichte, Techniken und Geschmäcker kennen.
Anfangs der Woche rief Heiko alle Mitarbeiter zusammen und macht eine Ansage: «Nächste Woche erhalten wir eine Auszeichnung. Es ist eine grosse Sache. Die Gäste werden dadurch nicht einfacher, sondern eher anspruchsvoller. Die Luft nach oben wird dünner und der Druck steigt. Ich bedanke mich bei Euch allen für die tolle Zusammenarbeit und wir haben diese Auszeichnung mehr als verdient.“
Was hatte das wohl zu bedeuten? Heiko erhält den 19. Gault Millau Punkt und wird Koch des Jahres!
Bereits in der Vorwoche war jeden Tag ein Fotograf und ein Videoteam in der Küche und sammelte Filmmaterial für den Gault Millau Channel.

Mittlerweile hat sich der Spiess gedreht und ich erhielt Arbeit von allen Seiten und alle sind froh, dass ich ihnen zur Hand gehe. «Hey Lukas, kanns du morgen bitte gleich bei mir auf dem Posten mithelfen»? «Wie lange brauchst du Lukas noch»? «Könntest du noch etwas für mich machen»? «Geiler Type! Danke vielmals!» So muss es sein! Ich mag es gebraucht zu werden und nützlich zu sein. Die zwei letzten Tage habe ich noch bei Jess im Pralinenraum verbracht und viel über Schokolade gelernt. Zum ersten Mal habe ich Schokolade tabliert: «Los Schneller! Aufpassen die zieht schon an! Los los los! Jetzt abziehen! Ja gut so»! Sie kam mir vor wie eine Personal-Trainerin. Über 1,5 Tonnen Schokolade werden pro Jahr verarbeitet für Pralinen. Der Raum ist speziell gekühlt und die Feuchtigkeit geregelt.
Leider ist meine Zeit nun schon vorbei und es hat mir sehr gut gefallen. Ich habe extrem viel gelernt und tolle Eindrücke gesammelt.

# SWISS PASTRY DESIGN BY ROLF MÜRNER

*9.Oktober 2018*

Über Rolf Mürners Patisserie habe ich bereits viel gehört, denn er ist ja nicht nur schweizweit sehr bekannt, trägt er doch auch den Titel «Weltmeister».
Ich fuhr früh morgens von zuhause aus los Richtung Gantrisch-Gebiet. Eine bezaubernde Gegend! Schon allein die Fahrt dorthin hatte sich gelohnt. Ich war direkt in der Kochuniform und konnte somit gleich nach der Begrüssung mit der Arbeit loslegen. Uns wurde gesagt, dass es eine der strengsten Wochen des Jahres sei, trotzdem war die Stimmung sehr ruhig und alle waren äusserst gelassen. Wie man sie halt so kennt die «Bärner». Ich wurde beim Pralinenmeister eingeteilt, welcher mich fragte: «Du bisch ja Choch u weisch sicher wie mit emene Sprützsack umgaa?» Sofort durfte ich die vorbereiteten Pralinen mit einer Mandarinenganache füllen, abpacken und dann das gleiche weiter mit der nächsten Sorte. Ich war erstaunt wie ich voll in den Arbeitsprozess integriert wurde und voll mit anpacken durfte. Als mich dann einer der Patissiers sarkastisch fragt ob ich schon von meinem Glück wisse, musste ich nachfragen was er meint. Die Patisserie für die *Jura World of Coffee* zu liefern!
Ja klar, mein Gotti arbeitet dort und denkt immer effizient. Daher hat sie mir gleich noch einen Auftrag reingedrückt. Selbstverständlich bringe ich nach Feierabend die Passionsfrucht-Tennisbälle und die Mocca-Kaffeebohnen in die Jura nach Niederbuchsiten.
Ich muss sagen, dass ich von «Swiss Pastry Design» und Rolf Mürner sehr beeindruckt war. Die Lage der Firma ist geographisch sehr speziell gelegen und läuft sehr gut. Alles ist sehr familiär. Cornelia, die Frau von Rolf, geht einkaufen und kocht den Zmittag, alle essen gemeinsam. Mir hat dieser Tag sehr viel Spass gemacht, und es war sehr interessant in den Betrieb reinzuschauen und mitzuhelfen. Am Feierabend durfte ich noch ein Kochbuch aussuchen und habe eine Schachtel Pralinen bekommen. Der Abschied war sehr herzlich und ich freue mich bereits auf ein Wiedersehen.

# PROREST - PASSION FOR COOKING BY RENE WIDMER

*10. und 11. Oktober 2018*

Bei dem folgenden Projekt hatte ich so gut wie keine Vorstellungen, geschweige denn Erwartungen.
Ich bin an jenem Morgen nach Rafz im Osten des Kantons Zürich gereist. Schon bei der Begrüssung von Rene Widmer und seinem Sohn Samuel war die Stimmung sehr gut! Ebenfalls dabei ist Fridolin, welcher auch bei Prorest arbeitet. Eine sehr sympathische Truppe.
Von der Fundaziun Uccelin waren wir zu viert und noch ein Praktikant vom Parkhotel Vitznau, der den Kurs «Avantgarde Cuisine» ebenfalls besuchte.
Gleich ging es zur Sache. Wir hatten ein überaus volles Programm. So haben wir zuerst mal mit ein wenig Theorie begonnen. Es waren Ordner mit dem Logo von der Fundaziun Uccelin und dem Namen des jeweiligen Kursteilnehmers vorbereitet, was mich schon sehr positiv beeindruckt hat und da habe ich bereits gemerkt das wir in den folgenden zwei Tagen keine «halben Sachen» machen werden. So war es auch! Wir haben gekocht, experimentiert und uns mit sehr interessanten Kochtechniken und Gerätschaften befasst.
Man merkte richtig, wie Rene und sein Team mit Herzblut dahinterstehen und keine Bemühungen scheuen. Es gibt auch den ganzen Tag immer wieder etwas Kleines zu Essen. Natürlich gleich die vorgezeigten Gerichte. Zum Beispiel Kaninchenfilets im Zucchettimantel oder die LUMA Kuh vom Yakitori Grill.
Wir haben auch eine fermentierte Butter hergestellt welche sich super als Brotaufstrich eignet oder auch als Buttersauce zu Fleischgerichten.
Es war ein ziemlich langer und vor allem ein sehr intensiver Tag. Trotzdem ging die Zeit unglaublich schnell vorbei. Der erste Tag war «mega» interessant und es hat auch sehr viel Spass gemacht.
Ich freute mich auf den zweiten Teil. Dies hiess zwar auch Tagwache um 06.30 Uhr!! Wir besuchten nämlich die Jucker-Farm, welche sich knapp 10 Minuten von Prorest befindet.
Ein sehr heiterer Morgen, wunderschön um in die Kürbisfelder zu gehen um zu sehen wie so eine Kürbisernte funktioniert und was alles dahintersteckt.
Auch die Besichtigung der Spargel-, Erdbeeren- und Kohl-Felder ist sehr interessant und öffnet einem den Blickwinkel, welche Arbeit und Aufwand dafür nötig sind.
Die Jucker-Farm ist ein sehr interessantes Unternehmen und es hat mich sehr gefreut einen Einblick zu erhalten.
Weiter ging es wieder im Prorest Hauptsitz. Wir verbrachten den Rest des Tages wieder mit experimentieren und Kochtechniken. Wir stellten sogar selber Trockeneis her und arbeiteten mit Flüssig-Stickstoff.

Insgesamt waren es zwei sehr interessante und lehrreiche Tage, welche zudem noch sehr viel Spass gemacht haben.
Einige Vorkenntnisse dieser Kochtechniken kannte ich bereits und habe sie sogar auch schon angewendet, daher war dieser Kurs Perfekt um darauf aufzubauen und vertieft sich damit zu beschäftigen.
Ich bedanke mich an dieser Stelle bei Rene, Sämi und Fridolin für den spannend und witzig gestalteten Kurs. Ebenfalls freute es mich diese Truppe kennenlernen zu dürfen, und bin überzeugt, dass man sich in Zukunft wieder mal über den Weg läuft oder sogar in irgendeiner Form zusammenarbeiten wird.

# BIERARIA TSCHLIN – BIERBRAUKURS IM ENGADIN

*13. Oktober 2018*

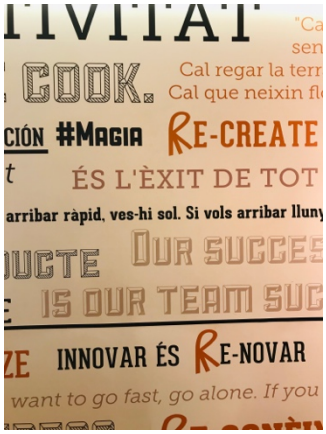
Am Vortag bin ich direkt von Zürich ins Engadin gereist, hatte jedoch noch einige Zwischenstopps eingelegt. Unter anderem habe ich noch schnell in Fürstenau vorbeigeschaut und Hallo gesagt.
Jetzt ist auch die Casa Caminada in Betrieb und läuft schon im vollen Gange. Endlich habe ich auch Alexandra kennengelernt, welche neu für die Fundaziun Uccelin mitverantwortlich ist. Von ihr habe ich gleich eine Führung durch die fast fertige Casa Caminada erhalten. Im neuen Shop habe ich Brot, Salsiz und eine Nusstorte gekauft um diese Köstlichkeiten nach Sils mitzubringen. Hier wurde ich bereits zu einem feinen «Zmittag» von Tante Nelly erwartet. Es ist Immer sehr schön in Sils bei Nelly und Wölfli.
Am späteren Nachmittag fuhr ich dann über den Albula Pass nach Brail ins INLAIN Hotel Cadonau, um meiner ehemaligen Arbeitgeberfamilie noch ein Besuch abzustatten. Währen zweier Saisons konnte ich bei Dario Cadonau ebenfalls sehr viel Erfahrung sammeln. Es ist immer wieder schön, zu diesem Haus zurück zu kehren. Auch Dario und seine Familie hatten sich sehr über meinen Besuch sehr gefreut.
Weiter ging's über die Schweiz-österreichische Grenze nach Nauders, wofür mich ein Apartment zur Übernachtung gebucht war.

Gut ausgeruht ging es am Samstagmorgen um 09.00 in Martina los mit dem Bierbrauen.
Der Braumeister Christian hiess uns herzlich willkommen mit Weisswürsten und, natürlich passend dazu, das Tschliner Bier. Genau meine Definition von einem guten Frühstück.
Nach einem ersten Rundgang fingen wir dann direkt an mit dem eigenen Bierbrauen, welches im Theorie Raum stattfand. Das fertige Bier wurde dann direkt ins Schloss Schauenstein verschickt.
Ich habe schon einige Male selber Bier gebraut und kannte den Arbeitsprozess daher bereits.
Nichtsdestotrotz war es interessant, den Betrieb kennenzulernen und einen Einblick zu erhalten.
Der Kurs wurde frühzeitig beendet und jeder von uns erhielt eine Urkunde.
Jetzt hatte ich noch genügend Zeit das wunderschöne Engadin mit seinen Herbstfarben zu geniessen.
Mit Eva, einer Bekannten mache ich noch eine Cabriolet-Tour zum Schloss Tarasp.
Nun hatte ich einige sehr spannende und intensive Tage hinter mir und freue mich riesig auf die noch bevorstehende Zeit. Bald geht es nämlich los, nach Girona (Spanien) ins legendäre «El Celler de Can Roca»

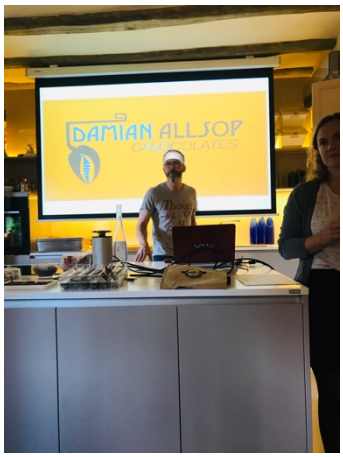
# EL CELLER DE CAN ROCA, GIRONA

*15.Oktober 2018 - 18. November 2018*

Nach einem sehr angenehmen Flug nach Barcelona folgte die eher anstrengende Weiterreise mit dem Zug nach Girona, wo sich das El Celler de Can Roca befindet. Das Restaurant wird seit 1986 von den drei Brüdern Roca betrieben. Joan ist Chef de Cuisine, Jordi ist für die Desserts zuständig, und Josep ist als Sommelier tätig. 2013 wurde es auf «The World's 50 Best Restaurants» zum Besten Restaurant der Welt gekürt. 2015 wurde es wiederum auf Platz 1 gesetzt und zum heutigen Zeitpunkt steht es auf dem zweiten Platz. Das Restaurant hat bis zu 70 Sitzplätze.
Bei meiner Ankunft wurde ich von der Personalchefin Joana durch den Betrieb geführt und mir wurden gleich einige Details erklärt. Gleich wurde mir das Arbeitsmaterial ausgehändigt: Drei Schürzen, ein Pullover, zwei T-Shirts und eine Trinktasse. Ich kam mir vor wie damals beim Einrücken in die Rekrutenschule. Auch die wöchentlichen durchgeführten Zimmerkontrollen erinnern mich stark an den geleisteten Militärdienst. Das Bett musste täglich gerichtet werden! «Me Gusta!» Ich teilte eine Zwei-Zimmerwohnung mit vier Latinos. Die Wohnung war Super eingerichtet mit einem Pingpong-Tisch im Wohnzimmer.
Im ganzen Betrieb wurde katalanisch und spanisch gesprochen. Mit der englischen Sprache taten sich alle ziemlich schwer. Verpflegt wurden wir im Restaurant Can Roca. Dies ist der elterliche Betrieb der Roca-Brüder, und befindet sich ein paar Gehminuten vom Celler de Can Roca, auf der anderen Strassenseite. Das Essen war ebenfalls super, eher traditionell und rustikal. In grossem Wok-Pfannen wurden die Arbeitergerichte aufgetischt und geschöpft. Man durfte auch in der Freizeit immer vorbeigehen und einen Kaffee trinken. Die Eltern waren immer sehr herzlich, sympathisch und zuvorkommend.



Das El Celler de Can Roca ist das erste Spitzen-Restaurant in Spanien das keine 17 Stunden-Schichten mehr hat, sondern nur noch deren acht in zwei Brigaden. Dies ist ja auch möglich mit über 35 Stagiaires, welche quasi unentgeltlich arbeiten. Die meisten sind Spanier, Lateinamerikaner und auch einige Italiener. In der Küche hat es zu Spitzenzeiten über 50 Köche, und wie bereits erwähnt sind 35 davon Stagiaires wie ich. Schnell merkte ich, dass die meisten nicht gerade «das Gelbe vom Ei» waren. Eigentlich sogar ziemliche Jammerlappen. Ständig hörte ich jemanden seufzen wie müde er doch sei. Oder auch, er sei am Verhungern. Bemerkenswert, dass genau jene auch mit Crocs-Schuhen rumlaufen… Da sind mir «ON's» einiges lieber. Dementsprechend wurden sie auch in der Produktion eingeteilt um täglich die gleichen repetitiven Arbeiten zu erledigen, wie z.B. Gambas schälen und Entdärmen, Gänsekarkassen zerhacken, Gemüse schälen, Kühlräume aufräumen etc. Zwei Tage habe ich da auch mitgemacht und da ich so motiviert dabei war durfte ich dann gleich in die «Mundo»-Abteilung wechseln, wo die Apéro-Häppli zubereitet wurden. Eine Weltkugel mit Tentakeln und 6 verschiedene Elemente, welche die Kontinente repräsentieren. In der Zweiten Woche arbeitete ich nochmals in der ersten Schicht, welche um 17.00 Uhr endet. Jeden Abend um 17.30 hatten wir dann Schul-unterricht in der Masia, wo wir dann in zwei Lektionen unterrichtet wurden über Schokolade, Kresse-arten, Gefriertrocknung, Weinbegleitung zu Gerichten oder die verschiedenen Kochtechniken. Ich fand das sehr interessant und schätze diese Bemühungen unserer Patrons. Es war extrem Lehrreich und spannend. Uns wurden auch Hausaufgaben aufgegeben und in Gruppenarbeiten mussten wir gemeinsam ein Projekt erarbeiten. Und dies alles auf Spanisch! Für eine weitere Woche arbeitete ich im Quarto Frio, wo ca. 8 verschiedene kalte und warme Vorspeisen zubereitet wurden. Eine davon finde ich sehr spannend: ein getrüffeltes Kürbispüree mit dunkler Schokolade, welche mit dem airbrush behandelt wurde. Dazu ein Auberginenpüree mit fermentierten Zwiebeln und Knoblauch, welches mit heller Schokolade geairbrushed ist. Dieses Gericht ist vor allem geschmacklich sehr interessant. Ein Zusammenspiel der Süsse und Säure, dem intensiven Alba-Trüffel und der Fermentation des Knoblauchs und der Zwiebel.
Wir arbeiteten in Doppelschichten, dies bedeutet von 08.00 bis 18.00 Uhr und dann wieder von 19.30 bis Feierabend, welcher sich meistens bis 00.30 hinzog. Die vielen Stunden machen mir überhaupt nichts aus, denn es war ja nur für eine Woche, weil einige Mitarbeiter nach Peking gereist sind für ein Promotion Projekt. Im Quarto Frio gefiel es mir sehr gut. Nach dem zweiten Tag wusste ich genau welches meine täglichen Arbeiten waren und wie die Abläufe funktionierten. Die Chef de Partie waren von mir und meiner Arbeitsweise beeindruckt. Dies merkte ich an den lobenden Worten und der stetig zunehmenden Verantwortung, welche mir übertragen wurde.



Es erstaunte mich auch, wie einige auf mein spanisch reagierten und mich fragten wo ich die Sprache so gut gelernt habe. Ich musste lachen, denn ich persönlich bin nicht so von meinen Spanischkenntnissen überzeugt. Ich kann mich zwar einigermassen verständigen und verstehe ziemlich viel, muss mich jedoch sehr gut konzentrieren und anstrengen. Von den Chef de Partie war ich ziemlich beeindruckt, weil sie allesamt sehr korrekt und professionell auftreten und handeln. Der Umgang ist äusserst respektvoll und so kam es, dass z.B. gegen Ende des Service die CDP's den Posten putzten und ich die letzten Bestellungen selbstständig schicken durfte.
Die Anrichteweise der Teller fand ich sehr bemerkenswert, weil nicht lange daran rumgebastelt wurde, sondern sehr speditiv und eher einfach geschickt wurde. Es schien auch nicht besonders schlimm zu sein, wenn nicht alle Teller gleich angerichtet waren. Pro Posten arbeiten zwischen drei und sechs Köche während dem Service, daher ist auch alles sehr gut organisiert, vorbereitet und durchdacht. Für mich war es ziemlich verwirrend, denn auf dem Posten sprachen wir Spanisch jedoch die Küchenchefs am Pass annoncieren alles auf Katalanisch. Somit musste ich am anfangs immer nachfragen welches Gericht gemeint war. Wenn die Küchenchefs eine Bestellung annoncierten oder abriefen antworteten wir nicht wie gewohnt «*OUI CHEF*!», sondern «*ESCOLTAT*!» Es wurde in einem sehr zügigen Tempo geschickt und trotzdem war der Mittags- wie auch der Abend-Service ziemlich lange. Dies vor allem weil das Restaurant auch eher spät öffnete und die Gäste daher ziemlich spät kamen. Mittags ab 13.00 Uhr und abends ab 20.00 Uhr. Für eine weitere Woche durfte ich auf dem Pescado y Carne Posten arbeiten, wo Fisch und Fleischgerichte zubereitet wurden. Dort war ich auch immer in der Spätschicht eingeteilt. Die Produkte die verarbeitet wurden, waren enorm interessant und von höchster Qualität.
Als Beispiel die Baby Aale, welche ca. 580.00 € pro Kilogramm kosten. Die Aale erhielten wir in lebendigem Zustand und die durfte ich dann mit Tabak töten. Einfach Tabak in einen Kaffeefilter packen und zu den Baby-Aalen in den Behälter geben. Durch das Nikotin sterben sie in circa 20minuten. Danach wurden sie mit einer Beurre-Blanc angemacht, geschmacklich wie Spagetti alla Vongole und zudem sogar noch Glutenfrei! Auch der Knurrhahn, welcher im Ganzen serviert und vom Servicepersonal am Tisch zerlegt wird, fand ich ein sehr schönes Produkt. Des Weiteren bereiteten wir Königs-Tauben zu, welche vorgängig mit Kräutern mariniert und einer Salzlösung geimpft wurden. Danach kamen sie in den Dry Age Kühler für mindesten eine Woche, bevor sie dann serviert wurden. Alle Fisch- und Krustentiere wurden immer zuerst in eine Salzlake eingelegt. Je nach Grösse zwischen vier und sieben Minuten. Somit hatte alles den gleichen Salzgehalt und musste nachträglich nicht mehr abgeschmeckt werden. Dies fand ich eine sehr gute Arbeitsweise, denn so ist alles konstant gleich und nicht zu mild oder versalzen. Meine Letzte Woche verbrachte ich in der Patisserie bei Jordi Roca, welcher jedoch eher selten anwesend war. Er hatte eine Kehlkopfoperation hinter sich und hatte daher fast keine Stimme mehr. Seine Ausdrucksweise kam sehr speziell rüber und trotzdem muss ich sagen, dass ich noch selten mit so einem witzigen und lustigen Menschen zusammengearbeitet habe. Er war stets zu einem Spass bereit und immer gut gelaunt. Er brachte eine sehr lockere Atmosphäre in die Küche. Auch der Chef de Cuisine Joan Roca ist sehr sympathisch und wirkte äusserst professionell. Er ist allerdings auch sehr viel auf Promotion ausser Haus, meist sogar in Übersee. Der Sommelier Josep Roca ist praktisch jeden Tag dort und kümmerte sich um das Wohl der Gäste. Meistens traf man alle drei Brüder zum gemeinsamen Mittag- oder Abendessen im Can Roca der Eltern. Auch in der Küche gleich neben dem Pass befand sich ein erhöhter Tresen wo die Chefs am MacBook arbeiteten oder im YouTube Videos anschauten.

Zurück in die Patisserie: Als erster Gang beteiligte sich die Patisserie ebenfalls am Apéro, und zwar mit einem Olivenbaum, an welchem ein grünes Oliven-Eis und eine schwarze Tempura-Olive angehängt wurde. Weiter schickten wir zwischen vier und sechs andere Gerichte. Unter anderem das «Viaje», welches eine Zigarre aus geräucherter Schokolade war. Geschmacklich extrem Intensiv, deshalb gab's dazu noch ein erfrischendes Minz-Granitee um den Geschmacksinn zu neutralisieren. Es war mega spannend und interessant in der Patisserie.

Viel zu schnell war meine Zeit im El Celler de Can Roca leider auch schon vorbei. An meinem letzten Tag besuchte ich noch das Forùm Gastronomico, welches eine Gastronomie-Messe ähnlich wie die IGEHO ist, nur viel kleiner und feiner. Eine super Sache mit vielen tollen Produkten: von frischen Fischen, Meeresfrüchten, Iberico-Schinken, SOSA-Produkte, Messer, Bestecke, Porzellan, Küchen-Geräte und vieles mehr. Die Roca Brüder hielten auch einen Vortrag in einer riesengrossen Halle über ihre Geschichte und verschiedene Kochtechniken.
Ich habe die Zeit in Girona sehr genossen, sehr vieles gelernt, tolle Eindrücke gesammelt und meinen Horizont enorm erweitert. Ich freue mich nun auf die nächste Etappe.
Auf geht's nach Modena in die Osteria Francescana zu Massimo Bottura, derzeit die Nr. 1 auf The World`s 50 Best Restaurants.

# MASSIMO BOTTURA – MODENA, IT

*19.November 2018 bis 16.Dezember 2018*

Angekommen in Modena, musste ich für die erste Nacht ein AIRBnB buchen, weil meine Unterkunft erst einen Tag später zur Verfügung stand.
Somit hatte ich genügend Zeit das wunderschöne italienische Städtchen zu besichtigen.
Sogar ein Besuch in der Osteria Francescana lag drin, wo ich auf Takka, den Souschef, traf. Gleich hatte ich mit ihm meinen Arbeitsbeginn am nächsten Tag besprochen.
Und los ging es... Die Osteria Francescana ist im «The 50 Worldsbest 2018» als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet. Geführt wird es von Massimo Bottura. Ich hatte ihn bereits in Lugano an einem Sapori Ticino Event kennengelernt und hatte ihn vor einigen Wochen im Celler de Can Roca getroffen. Ein extrem herzlicher und lustiger Typ, immer gut gelaunt und stets für einen Spass bereit.
Der erste Tag in der Küche, erinnerte mich bestens an die Zeiten, in jener ich bereits mit Italienern zusammengearbeitet hatte.
Ich, natürlich schweizerisch pünktlich, während von allen anderen weit und breit keine Spur war.
Als dann die ersten verspätet auftauchten und ich mich bei allen vorgestellt hatte, wurde erstmals die Musik laut aufgedreht! Es lief klassische, italienische Orchestermusik. Ebenfalls waren alle Köche am Smartphone, und die Schürzen schmückte nur die Postenablage, gemeinsam mit einem Glas Espresso. Ich wäre überrascht gewesen, hätte es sich anders abgespielt.
Nachdem ich mit den anderes Stagieres die Teller poliert hatte, gingen wir ins Laboratorio rüber, wo sich die Produktionsküche befindet. Dort stellten wir verschiedenste Fonds, Pastas, Salate, Fleisch- und Fischgerichte her.
Um 12.00 wurde immer gemeinsam gegessen. Meistens Pasta, aber immer sehr lecker und abwechslungsreich.

Die erste Woche verbrachte ich in der Produktion. Die Stagieres, mit denen ich dort arbeite, waren international und die meisten davon arbeiteten ziemlich gut. Ich verstand mich sehr gut mit allen, und schloss bereits erste Freundschaften. Für das Mitarbeiteressen am Abend wurden zwei ganze Spanferkel vorbereitet. Darauf freute ich mich richtig. Nach gut einer Woche im Laboratorio durfte ich dann endlich in die Hauptküche wechseln. Zum Glück, denn die sich ständig wiederholende Italienische Popmusik war nicht auszuhalten.
In der Hauptküche waren die beiden Souschefs Taka und Davide verantwortlich. Taka war der fleissige Japaner, welcher alles perfekt im Griff hatte. Davide schien dafür verantwortlich zu sein, neue Gerichte zu kreieren. Was auch immer das bedeuten mochte, schliesslich hatte ich ihn nur am iPhone beobachtet. Ausserdem war er sehr talentiert darin, genau dort zu stehen, wo man durchlaufen sollte, oder auf Küchenablagen zu sitzen respektive zu liegen.
Auch von den neuen Kreationen sah ich sehr wenig. Es machte mir eher den Eindruck, dass ich alle Gerichte bereits gekannt hatte: nämlich von «Chefstable» auf Netflix - *Lasagne, oops i dropped the Lemontard, fife ages of Parmesan, Panetone* ect.
Interessant fand ich allerdings, dass gerade bei den Desserts eher salzige Komponenten verwendet wurden. Beispielsweise Risotto mit Bitterorange als Pre-Dessert oder auch ein Viertel Eichblattsalat mit Blüten und Waldbeeren. Auch bei den Petit-Fours war sehr viel Foie-Gras eingebaut. In den Menus waren extrem viele Gerichte mit Trüffel verfeinert. Sehr spannend fand ich die «Lasagna». Sie bestand aus knusprigen, angebrannten Pastablättern der Italienischen Farnen. Dazu ein Bechamelespuma und das Ragout. Das Ragout war sehr aufwändig in der Produktion, aber der Aufwand lohnte sich; fettige Schweinswürste, Kalbsbacken, Rindszunge, Ochsenschwanz und Rindshackfleisch waren die Hauptbestandteile. Die Speisekarte bestand aus zwei Menus: Festine, Superiore und daraus einige à la carte Gerichte. So kam es, dass pro Posten zwischen vier und sechs verschiedene Gerichte zubereitet werden mussten. Mit 30 Sitzplätzen gab das ungefähr 6 Teller von jedem, wobei das sehr stark varierte. Dafür jedoch drei Köche pro Posten einzusetzten, fand ich zu viel. Während dem Service war es sehr ruhig, schon fast langweilig. Teilweise schickten wir fünf Tische gleichzeitig. Die Commis waren auffallend jung. Sie waren alle um die 20 Jahre alt, und es machte mir den Eindruck, dass ihnen die Tatsache im «besten» Restaurant der Welt zu arbeiten, sehr in den Kopf gestiegen war. Trotzdem kam ich mit allen sehr gut klar.

An den freien Tagen gingen wir meistens gemeinsam essen oder hatten Zuhause etwas leckeres gekocht. Wir hatten auch die «Franceschetta 58» besucht, welche ebenfalls Massimos Handschrift trägt. Nur einfacher und unkomplizierter, das Besteck in der Tischmitte und eher einfache, aber feine Gerichte.
Im Grossen und Ganzen hatte ich die Zeit in Modena sehr genossen und viel Neues dazugelernt. Eine weitere Erfahrung, welche ich auf keinen Fall missen möchte. Vor allem menschlich, kulinarisch und sprachlich war es für mich sehr bereichernd.

# MAZLARIA PEDUZZI SAVOGNIN

*19.Dezember 2019 bis 23.Dezember 2019*

Wieder zurück im wunderschönen verschneiten Domleschg, freute ich mich auf eine spannende Woche in der bekannten Metzgerei Peduzzi in Savognin. Wohnen durfte ich wieder in Sils bei Nelly und Wölfli.
Arbeitsbeginn war täglich um O6.OO Uhr, was ich als sehr früh empfand, gerade weil ich noch 30 Minuten Arbeitsweg bewältigen musste. In der Metzgerei angekommen, wurde ich herzlich empfangen und durfte auch gleich mit anpacken. Mit den zwei Metzgermeistern Marco und Nicolo fuhr ich gleich zur Produktion und ins Schlachthaus, welche sich eine Strasse oberhalb des Ladens und der Produktion befindet. Unmittelbar danach wurden vier halbe Kälber aus den Kühlzellen gezogen und zerlegt. Ich erhielt einen Stechschutz und einen Kettenhandschuh für meine linke Hand. Zuerst hatte ich geschmunzelt, aber als wir dann mit Vollgas ausgebeint hatten, war ich sehr froh um diese Sicherheitsvorkehrungen. Die Stimmung im Schlachthaus war super. Es faszinierte mich, mit welchem Tempo und Fingerfertigkeit die Metzgermeister die Fleischstücke zerlegten.
Um 8.OO Uhr gingen wir immer gemeinsam zum «Znüni», wo wir uns mit Kaffee, Brot und Aufschnitt stärkten. Ich war überrascht, wie schnell die Zeit verging, denn bereits um 12.OO Uhr stand eine zweistündige Mittagspause an. In dieser Zeit setzte ich mich meistens auf eine Sonnenterrasse und ass etwas Kleines. Das Wetter war die ganze Woche traumhaft. Feierabend war dann meistens so gehen 18.OO Uhr. Da jedoch die Festtage vor der Tür standen, war noch sehr viel zu tun, und die Metzgerei lief auf Hochtouren.

Die folgenden Tage hatten wir gewurstet. Wienerli, Aufschnitt, Lyoner, Bratwürste, Engadinerli, Cervelats und vieles mehr. Dies gefiel mir enorm, weil so viel Handwerk und Logik dahintersteckt. Unglaublich, wie solche Metzgermeister arbeiten. Total organisiert und ohne lange rumzubasteln. Mit Schwung wurde das Fleischbrät vom Blitz in die Wanne der Wurstspritze geschmissen. Alles musste sehr schnell geschehen. Auch Pasteten und Fleischkäse wurde hergestellt. Am schönsten war, wenn es etwas zu probieren gab. So eine frisch gebrühte Kalbsbratwurst schmeckt einfach sensationell, sogar ungebraten. Die Woche in der Metzgerei verging sehr schnell, weil es auch immer sehr viel zu tun gab. Es machte mir extrem viel Spass, mitzuhelfen und ich fand es interessant, einen Einblick in dieses tolle Handwerk zu erhalten. Ich finde den Beruf des Metzgers sehr schön, trotzdem würde ich ihn nicht wählen.lin der Küche gefällt es mir immer noch besser, da ich den Beruf Koch doch noch vielfältiger finde. Es hat mich sehr gefreut, für eine Woche in der Metzgerei mitzuhelfen ich und habe sehr viel gelernt. An meinem letzten Tag durfte ich noch einige der Wurstwaren, die ich hergestellt hatte, mit nach Hause nehmen.
An dieser Stelle möchte ich mich beim fleissigen Peduzzi-Team recht herzlich bedanken.