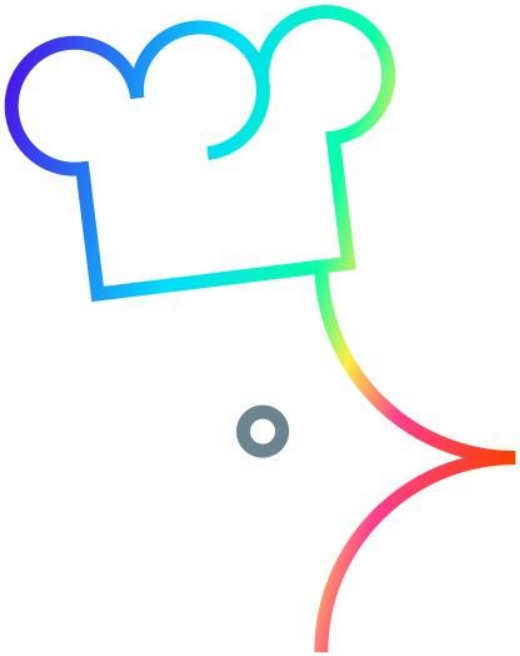
FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBE-RICHT

MICHAELA FRANK



Vorwort

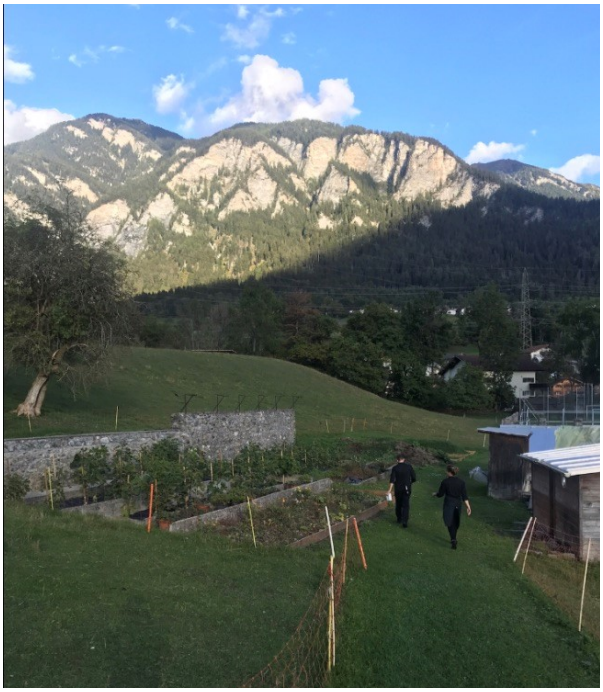
Bevor ich den Mut fand mich für die Fundaziun Uccelin zu bewerben, habe ich mich durch verschiedenste Stationen der Gastronomie gearbeitet. Ich begann in einem guten Personalrestaurant. Die Arbeitszeiten vereinfachten den Einstieg in die Wettbewerbswelt des Kochens. Ich wechselte nach meiner Lehre direkt in ein 5-Sterne Haus in den Bergen und bekam einen Platz in der Junioren-Kochnationalmannschaft.
Mit viel Glück kam die Chance bei Nenad Mlinarevic in seinem Amtsjahr als Koch des Jahres in dessen Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau als Köchin anzufangen. Parallel zu meinem Job bestritt ich Einzelwettbewerbe und mit der Mannschaft erzielten wir den Titel als Vize Olympiasieger.
Danach folgten Pop-Up-Restaurants in Zürich, der Seitenwechsel in den Service als auch zur Barista und Barkeeperin. Daraufhin kam der Entschluss zur persönlichen Weiterbildung, sowohl in Sprache als auch der eigenen Erfahrung als Mensch. Ich entschied mich für einen Aufenthalt in Shanghai, absolvierte dort einen Sprachkurs plus Zertifikat. Einen Abstecher in diverse asiatische Länder öffnete mir die Augen, wie viel von der Welt ich noch nicht gesehen habe und was für ein Glück ich habe schon so weit gereist sein zu dürfen.
Egal wie weit ich weg war vom Kochen, zurück in die Küche zu gehen war nie eine Frage. Es ist selbstverständlich. Manchmal verlässt man die Strasse um einen kleineren, längeren aber viel grüneren Weg zu gehen, um sich selbst und seinen eigenen Stil zu finden.
Die Gastronomie ist demütig. Sie bedeutet das Glück zu haben am richtigen Ort zur richtigen Zeit zu sein. Facettenreich und lebenslustig, teamfreudig und das Streben nach dem nächsten Level. Ein Feuer das man schürt mit der Leidenschaft zum Beruf und der Balance sich selbst treu zu bleiben.

Der Weg mit Uccelin brachte mich in verschiedene Küchen, Backstuben zu Chocolatiers, in Rebberge und ins Front of House. Er machte mich zum Tüftler, Koch, Service, Patissier, manchmal auch zum kleinen Sklaven. Jedoch immer zu einem Glücksvogel. In diesem Erfahrungsbericht geht es um die guten und auch die weniger guten Momente. Es geht um den Alltag im schnellwechselnden Umfeld, einige Neustarts und

den krampfhaften Versuch alles im Kopf zu behalten. Dieser Bericht wurde von mir so verfasst, dass ich ihn gerne selbst lese. Das Leben ist eine Reise von allen wunderbaren Dingen, die euch passieren. Die Fundaziun Uccelin macht es möglich.

Schloss Schauenstein
Andreas Caminada

8. Oktober - 25. Oktober 2019



Ich stehe am Gleis 13 im Hauptbahnhof in Zürich. Wie die Zeit doch fliegt. Im Mai kam der Bescheid, dass ich das Stipendium bekommen habe und jetzt ist es endlich soweit. Nun stehe ich hier und warte auf Stephanie Mittler, eine junge Köchin aus München, meine Mitstipendiatin für die nächsten fünf Monate.
Gemeinsam machen wir uns auf den Weg nach Fürstenau, die kleinste Stadt der Welt.
Sie hat definitiv Charme. Das Herzstück ist das Schloss Schauenstein.
Am Mittwochmorgen begrüsst uns Sarah herzlich im Schloss und gibt uns eine Einführung mit anschliessender Tour durch die Casa Caminada, das Meierhaus und natürlich das wunderschöne Schloss. Es ist Mittwoch, somit sind alle Zimmer bereit, aber noch keine Gäste sind angereist. Somit können wir einige der Zimmer besichtigen.
Nach der Führung starten wir in der Küche in die erste dreiwöchige Stage unseres 20-wöchigen Programms.
In der Küche erfahren wir, dass momentan sehr viele Wechsel im Team und an den Posten stattfinden. Ich komme auf den

Entremetier zu Alex. Er wird demnächst auf den Gardemanger wechseln. Mit ihm auf dem Posten ist auch Jonas, er hat vor einer Woche angefangen und fühlt sich schon sehr wohl im Schloss. Die Posten Aufteilung ist klassisch. Auf jedem Posten zwei Personen. Die Küche ist sehr international vertreten. Deutschland, Österreich, Holland.
Wir werden schnell ins Küchenteam integriert und eingearbeitet. Kurz vor dem Service zeigt Jonas uns noch den Garten. Ich finde ihn grossartig. Der Garten ist voll mit Tomaten, Kräutern, Blumen, Chillis und vielem mehr. Ich kann mir richtig vorstellen wie schön es hier im Frühling aussehen muss. Mit Blick auf die Bündner Berge macht es richtig Freude Senfblätter und Gänseblumen zu sammeln.
Da diese Woche nicht viele Extras anstehen, dürfen wir in die Bäckerei der Casa Caminada. Um 3 Uhr morgens geht es los. Stephanie und ich klopfen an die Türe und stehen vor dem ehemaligen Uccelin Arne. Wir lernen Arnes Alltag kennen, alle Brote und wie man eine Knetmaschine bedient, wie man den Holzofen anfeuert und wann die Teige bereit sind. Er bringt dabei grosse Geduld an den Tag. Die Bäckerei ist im Dorf sehr beliebt. Punkt 8:00 Uhr kommen die Kunden und hohlen Ihr Stammbrot. Jedes Frühstück wird ausgerüstet mit dem hausgemachten Brot. Bald kriegen wir auch Besuch vom Schloss. Sie holen das Kartoffelbrot für das Restaurant. Die Tage in der Bäckerei gefallen mir sehr gut. Es zeigt wie viel Feingefühl ein Bäcker braucht und ich freue mich umso mehr auf meine nächste Station beim Eigenbrötler in der Bäckerei.

Am Wochenende vom 20. Oktober ist Virgilio Martinez vom Central in Lima bei uns. Wir haben die Ehre die Vorbereitungen mit seinem persönlichen Assistenten zu treffen. Es ist ein Charity Event von Uccelin.
Als erstes setzt er uns 100 Seeigel vor. Danach sind Sepia, Jakobsmuscheln und zu guter Letzt Königskrabben dran. Er erzählt uns viel über das Küchenklima im Central, und dass es wichtig ist ihr Wissen weiterzugeben da es sonst ausstirbt. Ihre Küche enthält viele peruanische Wurzelgemüse, von denen ich noch nie gehört habe. Auch sind mehrheitlich Meeresfrüchte und Krustentiere dabei. Am Montag dem 21. Oktober findet das Event statt. Es ist imposant. Die Grösse des Events haut mich um. Es wird einem bewusst, in was für ei-

nem renommierten Programm man sich befindet und wie glücklich und dankbar ich sein kann, Teil davon zu sein.

Am Samstag ist Abreisetag für Stephanie und mich. Wir machen einen kleinen Abstecher nach Bad Ragaz und essen im Igniv zu Abend. So trennen sich unsere Wege wieder, aber nicht allzu lange.

Bäckerei Eigenbrötler, Daniel Amrein

28. Oktober- 1. November 2019

Die Bäckerei Amrein wurde 1958 gegründet. 1991 hat Daniel Amrein diese von seinem Vater übernommen. Nach der Übernahme hat er einiges geändert. Er fing an das Brot anders aufzubereiten, setzte auf alte Getreidesorten, veränderte das Sortiment. Dies gefiel den Dorfbewohnern nicht und so nannte man ihn im Dorf den «Eigenbrötler». Eigenbrötler bedeutet «eigenes Brot», nicht mehr und nicht weniger. Der Name passt zu Daniel. Er folgt keinen Trends, er setzt sie. Er ist ein Querdenker. Heute ist er der Pionier, vor zwanzig Jahren war er einer, der sich nicht anpasst. Er überredet die Bauern aus der Region Emmer, Einkorn und Kamut wieder anzubauen. Getreidesorten die nur einen geringen Ertrag haben. Er garantierte die Abnahme. Womit er damals seiner Zeit voraus war, ist heute sehr gefragt.
Sie fingen an, alle speziellen Mehlsorten selbst zu mahlen und zu schroten. Fertigmischungen kommen dem Eigenbrötler nicht ins Haus. Alles ist biologisch und regional. Der Eigenbrötler liefert nicht an jeden. Er möchte nicht zu gross werden. Das Team steht für ihn an erster Stelle. Er hat langjährige Mitarbeiter und demnächst übernimmt Sven, sein 28-jähriger Sohn, die Bäckerei. Deswegen sucht er sich seine Kunden sehr sorgfältig aus und will, dass das Brot zelebriert wird.
Der Eigenbrötler bekommt viel mehr Aufträge angeboten als er dann schlussendlich annimmt. Mehr bedeutet nicht immer besser. Qualität vor Quantität. Das gefällt mir hier ganz besonders und auch das angenehme, familiäre Team.

Am ersten Tag starte ich um 7:00 Uhr. Ich beginne mit Knäckebrot, Mohnkuchen und Blätterteig. Am Ende setze ich noch meinen eigenen Sauerteig an und einen wilden Sauerteig. Diese Zwei Teige pflege ich bis hin zum folgenden Freitag. Freitags backe ich meine eigenen Brote, welche ich dann nachhause nehmen darf.
Sie arbeiten mit vielen Brühstücken. Das bedeutet, Kerne und Getreide werden mit heissem Wasser üblicherweise im Ver-

hältnis 1:1 überbrüht und verrührt. Dadurch erhöht sich die Teigausbeute, das Brot kann mehr Wasser einbinden und es verlängert die Haltbarkeit. Mit dem Brühstück im Teig wird die Enzymtätigkeit angeregt. Das heisst, wir können das Brot besser verdauen.
Ihr Sauerteig wurde 1960 angesetzt und heissen Josef und Maria. Der Bestandteil eines guten Sauerteigs sind 70% Essigsäurebakterien und 30% Milchsäurebakterien. Sauerteig produziert laufend Kohlenstoffdioxid, dieses lockert den Teig auf und ist das Triebmittel für das Brot. Durch den Sauerteig erhält man ein säuerliches Aroma, längere Haltbarkeit und es ist leichter verdaulich.

Die zweite Nacht starte ich um 00:00 Uhr. Grosse Produktionen laufen schon, als ich eintrete. Der Markt steht bevor. Von der Nacht von Montag auf Dienstag und von Freitag auf Samstag laufen immer die grössten Produktionen. Der Markt ist die Haupteinnahmequelle für die Bäckerei. Danach kommen die Aufträge von Restaurants und der Hotellerie.
Die Bäckerei liegt in Wauwil, 20 Minuten von Luzern entfernt. Am Markt gibt es das volle Sortiment. Verschiedene Brote, Baguettes, Sauerteig, Kernen Brötchen. Alle Sorten die man sich wünschen kann. Fünf verschiedene Zöpfe, sieben verschiedene Kuchen. Natürlich darf der Ziegerchrapfen nicht fehlen. Eine eigene Spezialität ist auch das Wauwiler Enzli, ein glutenfreier Mandelkuchen mit Schokolade.
Um 5 Uhr wird alles eingeladen und sie fahren ab zum Markt.
Somit darf ich mich um meine eigenen Projekte kümmern.
Jeden Tag nimmt sich Daniel kurz Zeit und erklärt mir Schritt für Schritt wie wir weiterfahren mit meinen Sauerteigen. Ebenfalls machen wir uns an die grosse Kunst des Baguettes. Jeder Brotteig hat seinen Charakter, mit der Zeit lernt man ihn zu verstehen. Auch Getreide muss verstanden werden, um es richtig zu verarbeiten. Emmer und Einkorn zum Beispiel. Sie sind keine leichten Fälle im Brot. Man braucht viel Feingefühl, doch genau dieses Fingerspitzengefühl muss man weitergeben, den das braucht der Bäcker.

Das Aufgehen des Brotes ist ebenfalls immens entscheidend für das Endergebnis. Das bedienen des Holzofens ist einen-Kunst. Feuer ist natürlich und jedes Feuer ist anders. Beim

Backen von Brot im Holzofen geht es um Feingefühl. Natürlich gibt es eine Technik, doch die Erfahrung macht am Ende doch den Unterschied.

An meinem letzten Tag bin ich fast alleine in der Backstube und habe den Holzofen für mich. Daniel hat um 3 Uhr morgens meinen Teig, welchen ich Donnerstag gemacht habe, schon zum temperieren herausgenommen. Ich fange an meine Brote abzudrehen und feuere meinen Ofen regelmässig an.
Kurz vor dem Backen wird der Ofen ausgesaugt, dann ist er frei von Asche und Staub und bereit für das Brot. Ich darf mein Brot selbstständig in den Ofen einschiessen. Danach schwade ich Dampf in den Ofen. Das bewirkt, dass sich Kondenswasser auf der warm werdenden Oberfläche bildet und somit das Eiweiss gerinnt und die Stärke verkleistert. Sprich es gibt eine knusprige Kruste welche während dem Backen elastisch bleibt, damit der Teig Kapazität zum Aufgehen hat.

Knapp 35 Minuten später fangen wir an die ersten Brote heraus zu nehmen. Im Ofen hat es ca. 250 Grad.

Je nach Position des Brotes bekommt es mehr oder weniger Farbe im Ofen. Nach 45 Minuten ist alles aus dem Ofen und ich lasse es abkühlen.
Vollbepackt mit 30 Broten mache ich mich auf den Weg nachhause. Ich kann gar nicht genug danke sagen. All das Wissen wo mir mit so viel Geduld und gutem Herzen weitergegeben wurde, berührt mich sehr. Bäcker ist eine Berufung, deswegen sollte man sein Brot immer beim Bäcker einkaufen, damit diese Berufsgruppe niemals ausstirbt und das Wissen stetig weitergegeben werden kann.

John Baker Zürich

Die Nacht vom 1. auf dem 2. November durfte ich noch bei John Baker in Zürich hineinschauen und mitarbeiten.
Im Vergleich zum Eigenbrötler produziert John Baker bedeutend grössere Mengen und hat ein etwas kleineres Sortiment.

Stephanie und ich starten um 2:00 Uhr morgens und fangen direkt mit dem Teig abdrehen an. Danach geht es weiter mit Laugen, Kernen und Buttergipfeli. Es handelt sich hier um 1200 Stück. Weiter geht es mit Butterzöpfen, Dinkelzöpfen und Roggensauerteigbrot.
Nach dieser Nacht habe ich einen Einblick in eine weitere Backstube nach der Casa Caminada und dem Eigenbrötler. In jeder Backstube geht es anders zu und her. Bei Arne in der Casa war es eher ruhig und man merkt, dass man auf dem Land ist. Beim Eigenbrötler ist schon ein bisschen mehr los, kommt jedoch auf den Tag darauf an. Bei John Baker merkt man das ganz Zürich ein und aus geht. Die Mengen, Anzahl an Personal und die Kundschaft, alles ein bisschen mehr.

Man sollte den Eigenbrötler mit John Baker nicht vergleichen. Sie könnten verschiedener nicht sein, aber etwas haben sie beide gemeinsam: Sie stehen beide mit ihrer eigenen Philosophie für gutes Brot ein.

Rüeggisberg Swiss Pastry Design, Rolf Mürner

4.November -6. November 2019

Rolf Mürner steht für Perfektion, Präzision, geschmacklicher Ausgleich und ganz ganz viel Spass. All seine Patisserie sind farbenfroh und konsistenzreich. Das Niveau ist hoch. Alles ist sehr aufwendig, jedoch hat jeder Arbeitsschritt seinen Grund. Man lernt hier nicht nur die Basics, sondern auch alles was es braucht um Weltmeister zu werden.
Wir fangen Montags um 8 Uhr an. Ich darf die Operaschnitten einsetzen, welche dann Dienstag fertiggestellt werden. Sie sind als Hauptkomponente eines Desserttellers für einen Event vorbestellt. Das kleine Team ist extrem effizient. Sie arbeiten speditiv und fokussiert. Die ersten zwei Tage fliegen nur so davon. Ich backe Biskuits, ich setzte Ganache in Formen ein, stelle Schokoladendekoration her und werde für

alles genau instruiert. So lerne ich massiv dazu, was mein Patisserie-Wissen anbelangt.

Am letzten Tag hatte ich die Ehre bei dem Dreh für Kitchen Impossible dabei sein zu dürfen. Tim Raue bereitet ein Dessert von Rolf Mürner zu. Wir produzieren hinten in der Produktionküche weiter und bekommen vom Tam Tam vorne gar nicht viel mit. Tim flucht weniger als erwartet, er ist ein sehr genauer und ordentlicher Mensch im Gegensatz zu Tim Mälzer. Der Dreh nimmt einiges an Zeit und Aufmerksamkeit aller in Anspruch. Es ist sehr spannend was hinter den Kulissen einer solchen Produktion stattfindet. In einer ruhigen Sekunde wechseln wir ein paar Worte mit Tim und er lobt das Uccelin Programm sehr. Der Abend dauert länger als geplant, es wurde eine Jury aus hochkarätigen Gastronomen zusammengestellt. Diese bewerten das Dessert von Tim. Er steht gut da im Rennen gegen Tim Mälzer und bekommt stets positive Bewertungen. Der Tag wird mit einer langen Fotosession beendet. Zum Abschied bekomme ich das neuste Buch von Rolf geschenkt. Es waren wunderbare, lehrreiche drei Tage. Ich bin froh habe ich es gewagt weiter hinter die Patisserie Kulissen zu blicken. Ein glücklicher Zufall brachte dann noch Kitchen Impossible in das Spiel und die Stage war ein voller Erfolg.

Santiago de Chile

8. November - 12. Dezember 2019

Ich fliege von Zürich über Frankfurt und Madrid in die Hauptstadt Santiago de Chile. 24 Stunden später komme ich in meinem Airbnb an. Es liegt in Vita Cura, die wohlhabendste Gegend von Santiago. Meine zwei Vermieter, ein junges Paar, begrüsst mich in der Wohnung. Sie geben mir kurz eine Einführung in die momentan kritische politische Lage in Chile. Sie raten achtsam im Süden der Stadt zu sein und mich abends nicht mehr alleine dort aufzuhalten. Abends sollte ich ein Uber rufen, nicht alleine die öffentlichen Verkehrsmitteln nutzen.
Ich bin positiv überrascht, wie viel Natur um die Wohnung herum wächst. Ein riesengrosser Park und viele Blumen und Bäume. Das Ambrosia befindet sich ca. 15 min mit dem Fahrrad entfernt von meinem neuen Zuhause. Meine Stage beginnt erst montags um 8:30 Uhr, ich habe also noch einen Tag Zeit um mich einzufinden und die Gegend zu erkunden. Ich miete mir ein Fahrrad und mache mich auf den Weg.

Restaurant und Bistro Ambrosia, Carolina Bazan

10.November 2019
1. Woche

Carolina Bazan wurde von San Pellegrino zur Köchin des Jahres 2019 von Südamerika gewählt. Ich habe mir diese Stage ausgesucht, weil ich bei verschiedenen Küchenchefinnen in die Küche schauen möchte. Der Kochstil vom Ambrosia ist klassisch französisch und neu interpretiert mit chilenischen Produkten.

Am Montag mache ich mich mit dem Fahrrad auf den Weg ins Ambrosia. Es ist 8:15 Uhr und ich bin ein wenig zu früh. Ich warte und warte und warte. Nach 2 Stunden kommt Mario zu laufen, der Küchenchef vom Ambrosia. In gebrochenem Spanisch erkläre ich ihm der neue Stagier zu sein. Nach längerem diskutieren kommen wir zum Schluss, ich sollte heute eigentlich im Bistro bei Carolina anfangen und nicht im Restaurant in Vitacura. Das Bistro befindet sich in Providencia, mehr Richtung Zentrum.

Ich verbring den Tag trotzdem im Restaurant. Sie haben zwei Teams. Eines für den Mittagsservice und eines für den Abendservice. Das Mittagsteam besteht aus vier Köchen und das Abendteam aus acht Köchen. Kaum jemand spricht Englisch in der Küche. Wir kommunizieren mehr mit Händen und Füssen als verbal.

12.11.19

Mit dem Fahrrad mache ich mich heute Morgen auf den Weg zum Bistro. Es sind 40 Minuten bis zum Restaurant. Die Strassen von Santiago sind stark befahren und ich kaufe mir in der Mittagspause einen Helm. Das Bistro ist etwas kleiner als das Restaurant. Das Team ist offen und nimmt mich herzlich auf. Wegen eines grossen nationalen Protests ist heute wenig los.

Die Chilenen stehen für sich und ihre Rechte ein. Es wird Zeit für sie für Gerechtigkeit zwischen arm und reich zu schaffen. Das Land und insbesondere die Stadt befinden sich in Bewegung. Seit der zweiten Woche im Oktober geschehen laufend massive Demonstrationen gegen die Regierung und den Präsidenten Sebastiàn Piñera. Es geschah infolge der Erhöhung der ÖV-Preise (30 Chilenische Pesos, ca. 4 Rappen). Studenten fingen an zu protestieren und dies führte zu einer Landesweiten Bewegung. Anfangs waren die Demonstrationen friedlicher Natur, mittlerweile hat sich das Blatt gewendet und es artet regelmässig aus, die Polizei ist täglich im Einsatz.

Da es im Bistro ruhiger ist als im Restaurant, entscheiden Carolina und ich, diese Woche im Restaurant Ambrosia zu

verbringen. Da Carolina sehr am Herzen liegt, dass ich das Beste in Chile erlebe und lerne, organisiert sie mir eine zweite Stage in einem anderen Restaurant.

Restaurant 040, Sergio Barroso

2. Woche

Neue Woche, neues Glück. Diese Woche bin ich im Restaurant 040, sie sind Lateinamerikas Nummer 37. In ihrem Restaurant gibt es ein Tasting Menu mit 14 Gängen. In der Küche stehen sie zu fünft. Die Posten sind auf Gerichte aufgeteilt.

Mit Matthias, meinem Postenchef für diese Woche, mache ich mich an die Arbeit. Wir sind zuständig für vier Gerichte. Matthias spricht kein Englisch, trotzdem verstehen wir uns irgendwie auf Anhieb und lachen viel über unsere unfähige Kommunikation.

Ich merke schon in den ersten Minuten, der Teamspirit ist extrem gut. Sie verbringen viel Freizeit miteinander, meiner Meinung ein gutes Zeichen. Sie arbeiten alle Hand in Hand. Jeder merkt sofort, wenn jemand gerade Hilfe benötigt. Der Abendservice läuft sehr professionell ab, Sergio steht selbst in der Küche und richtet mit an. Seine Frau Maricarmen ist die Chef de Service und hat ebenfalls alles im Griff. Kurz vor 23 Uhr sind wir durch mit dem Service. Sie sind extrem diszipliniert, jeden Abend nach dem Service wird die ganze Küche auseinander genommen und alle Wände und Kühlschänke werden geputzt. Durch den Tag verteilt putzen sie viermal den Boden, mit Wasser, Mopp und richtig viel Schaum. Sergio ist das saubere Arbeiten wichtig, er sagt immer, dass das CV nichts bedeutet, bis er sieht wie organisiert und sauber du arbeitest.

Nach dieser Woche bin ich extrem bereichert und froh, eine Woche in diesem Restaurant verbracht zu haben. Ich entscheide mich auch in Sergios zweitem Restaurant eine Woche zu stagen. Es wurde vor einem Monat eröffnet. Ein À la Carte Restaurant und eine Bar, an der es kleine, gute Snacks gibt.

An meinem freien Tag erkunde ich die Weingüter von Chile. Ich besichtige Veramonte und Emiliana. Emiliana ist kleiner und familiärer. Ich bekomme eine Tour und natürlich nehme ich auch an einem Tasting teil. Der Wein in Chile ist ausserordentlich gut. Der Weinanbau hat eine lange Tradition. Durch die klimatischen Bedingungen mit warmen Tagen und Nächten mit unter 10 Grad ergibt sich ein komplexer kraftvoller Wein.

Restaurant Olam, Sergio Barroso

3. Woche

Diese Woche arbeite ich im Restaurant Olam. Das Team ist etwas grösser als im 040, es besteht aus 13 Personen. Auch diese Woche verläuft sehr spannend. Leider ist hier nicht viel los, daher ist es im Service sehr ruhig, weswegen ich Mitte Woche einen Tag beim Frühstück mithelfe. Es ist sehr exklusiv und der Bäcker hat einiges an Wissen, dass er mir weitergeben kann. Die letzten zwei Tage arbeite ich in der Bar, wo es keine Snacks gibt.
In der Nkiru Bar werde ich im kleinen Team integriert. Ich lerne alle Prozesse. Sie sind simpel, aber sie müssen auf den Punkt sein. Das Essen in der Bar ist einfach, aber sie setzen auf Perfektion in der Ausführung. Jeder Tupfen und jedes Kräutchen hat seinen Grund, und genau weil alles so klein ist muss alles auf den Punkt gegart und serviert werden. Von Anfang bis Ende, alles abgeschmeckt. Vom perfekten Garpunkt der Kartoffel bis zum perfekten Reifegrad der Frucht bis sie zum Chutney wird.

An einem freien Abend mache ich spontan eine Reservation im Restaurant Borago. Sie stehen ebenfalls auf der Liste von Uccelin und ergatterten dieses Jahr den Platz 26 auf der San Pellegrino Liste. Ich gönne mir das volle Programm, 18 Gänge und die Weinbegleitung. Das Essen ist phänomenal. Ich denke eine Stage hier ist extrem anspruchsvoll. Das Borago ist sicherlich eine gute Adresse , um vieles zu lernen als Stagier.

4. Woche

Die letzte Woche in Chile verbringe ich im Ambrosia. Am 3.12.19 fand das Gelinaz Dinner statt. Wir ziehen das Restaurant Lume in Milano. Drei Chef de Partie dürfen ein Gericht kreieren und der Rest wird von Carolina angeleitet. Die Zusammenstellungen sind ziemlich interessant.

Alles passiert relativ à la Minute. Die Gerichte entstehen noch am selben Tag. Das Bistro ist zum ersten Mal seit ich hier bin richtig voll. Das gibt mir einen kleinen Vorgeschmack wie es wirklich sein sollte, ohne die politische Situation hier in Chile.

Ich muss zugeben, Santiago de Chile lief alles andere als nach Plan. Ich fand mich oftmals in einem Protest wieder, den ich durchqueren musste, um nachhause zu kommen. Manchmal war in der Nähe eine Bombe Pfeffergas in den Protest geworfen worden, dann tränen die Augen und alles fängt an zu jucken. Einmal fiel auch eine Granate Pfeffergas zwei Meter neben mir in die Menschenmenge. Mir ist nie etwas pas-

siert, wofür ich sehr dankbar bin. Alles hat diese Reise erweitert und geprägt, so wie auch mich. Ich hatte die Chance in mehreren Restaurants zu arbeiten und meinen Horizont zu erweitern. Ich habe meine kleine, behütete Schweiz noch mehr zu schätzen gelernt.

Istanbul, Türkei

9.Dezember 2019 – 13 Januar 2020

Von Chile geht es direkt weiter zu meiner nächsten Auslandsdestination. Über Madrid fliege ich nach Istanbul. Meine freien Tage bis zum Start meiner Stage brauche ich um über den Jetlag hinweg zu kommen. Ich lebe in einer WG im 2. Untergeschoss. Tageslicht ist leider eine Rarität, meine Mitbewohner sind aus der Türkei (sie heissen beide Yusuf) und Kasachstan (Sanja). Ihr Englisch ist nicht perfekt, aber die Kommunikation läuft gut.

14. Dezember
Ich habe das Restaurant Alancha ausgewählt, da mich türkisches Essen seitdem ich die Eröffnung eines türkischen Restaurants (Gül Restoran) in Zürich mitgemacht habe, überwältigt. Die Gewürze, die Kochtechnik, die Tiefe im Geschmack, die Frische und Balance, alles hat einen ganz besonderen Kick. Das Alancha schien auf der Website ein modernes türkisches Restaurant zu sein. Da meine Stage in Bogota im Leo leider nicht möglich ist, entscheide ich mich spontan für das Alancha.

Sie kochen anatolisch. Anatolien ist der asiatische Teil der Türkei und enthält auch die Küche von Armenien und Syrien. Auch binden sie die Ottomans Küche ein. Eine Fusion von Zentralasien, Osteuropa, Balkan und dem mittleren Osten.
Da die Küche sich seit 2016 (Beginn der Wirtschaftskrise) geändert hat, bewirten sie heute viele Live Events und Bankette. Das Essen ist mehr eine Nebensächlichkeit und steht in diesem Restaurant nicht mehr im Fokus. Ich entscheide mich das Restaurant in Istanbul zu wechseln, um mehr zu lernen.

Neo Lokal

31.12.2019- 12.02.2020

Ich starte an Silvester in der Küche vom Neo Lokal. Es ist eines der besten Restaurants in Istanbul und sie verfolgen Ansätze der anatolischen Küche. Die Gerichte werden neu interpretiert, sie erzählen eine Geschichte mit ihnen. Der Name „Neo" (Neu) wurde aus diesem Grund gewählt.
Ebenfalls werden nur türkische Weine im Restaurant serviert. Dies lässt viele Touristen stutzen, da die Türkei alles andere als berühmt für Wein ist. Der gute Wein wird, ähnlich wie in Chile, nicht exportiert. Ostanatolien ist der Ursprung des guten Weins. Zur Grenze von Armenien und Georgien, auch bekannt als Transkaukasien, wird er angebaut. Maksut Aksar, der Chefkoch und Teilhaber des Neo Lokals eröffnete vor kurzem eine Weinbar 10 Gehminuten entfernt davon. Sie motivierten einige kleinere Winzer für sie Naturweine herzustellen. Seither sind sie die Pioniere in der Türkei und werden besser und besser. Das zeigt wie viel Einfluss Maksut auf die türkische Fine Dining Küche ausübt. Er selbst ist angenehm und lässt sich seinen Erfolg nicht zu Kopf steigen.

Das Neo Lokal liegt im Salt Galata, direkt neben dem Galataturm. Es ist im angesagten Viertel Beyoglu und 5 Minuten von der Haupteinkaufsstrasse Istiklal Caddesi entfernt. Vom Restaurant hat man freie Sicht auf den Bosporus und auf die Sultan Ahmed Moschee in der Altstadt. Silvester wird nach dem Service auf der Dachterrasse gefeiert mit dem ganzen Team. Sie sind alle wie eine grosse Familie. Ich fühle mich gleich aufgenommen. Wir lassen den Abend traditionell mit Sucuk Ekmek (gegrillte Wurst im Brot) und Iskembe Corbasi (Suppe mit Lammhirn und Magen) ausklingen.

Ich darf meine Zeit im Neo Lokal auf dem Gardemanger verbringen. Es ist ein reines Frauenteam, die heissen Gerichte

werden von einem reinen Männerteam gekocht. Ich finde es amüsant wie geschlechtergetrennt die Küche aufgeteilt ist.
Das Menu wird geteilt, so wie traditionell in der Türkei gegessen wird. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte. Die Geschichte der Fischer, der Bäcker, der Inseln oder auch von Grossmutters Apfelkuchen. Das ganze Menu begleitet durch das Leben der verschiedenen Regionen der Türkei. Die Türkei ist so vielfältig und unermüdlich, so trägt das Menu den Gast durch den Abend und was danach bleibt ist nicht nur die Erinnerung an ein fabelhaftes Essen, sondern auch an die Geschichten und Traditionen.

Sie glauben daran, dass die Konservierung der Traditionen der Kochtechniken die Zukunft ist. Sie sind offen für neue Interpretationen mit dem Gedanken mit der Zeit zu gehen. Sie bezeichnen sich selbst als zeitlos. Denn nur so können sie zeitgemäss sein, sich stetig verändern und dennoch die Tradition bewahren. Es erlaubt aus vergangen Fehlern zu lernen und nachhaltig die Zukunft der türkischen Kochkultur zu sichern und weiter zu vermitteln.

An meinem letzten Tag im Neolokal begleitet mich die Chef Patisserie Berrin an den Markt. Einmal die Woche muss einer der Postenchefs die wöchentliche Runde auf dem Markt machen. Da besorgen sie Gewürze, Nüsse und Käse. Es ist einfach besser vom Markt als im Grosshandel. Danach gibt es Börek vom besten Stand in der Stadt und das berühmte Dessert, welches aus Poulet hergestellt. Es heisst Tavuk Gögsü, ein Milchpudding mit gezupfter Pouletbrust. Es wurde damals den Ottoman Sultans serviert und zählt heute zu den türkischen Signaturgerichten. Ich bin froh, habe ich es probiert, es muss jetzt aber nicht unbedingt in meine Top Zehn der besten Desserts.
An meinem letzten Tag werde ich eingeladen im Neo Lokal selbst zu essen. Es ist wunderbar und ich bin froh, durfte ich diese Erfahrung noch mit dem Essen im Restaurant selbst abrunden.

Istanbul ist mir sehr ans Herz gewachsen. Das Essen, die Kultur und die Menschen. Alles ist anders, aber auf seine Art gut. Die Standards in der Türkei sind verschieden. Man merkt,

es sind 17 Millionen Menschen auf einem extrem kleinen Raum. Alles ist überstrapaziert. Die öffentlichen Verkehrsmittel, die Strassen, die Restaurants. Man spürt, die Energie wird konsumiert und wieder abgegeben. Es ist eine Metropole, eine historische Stadt mit Geschichte, Kultur, verschiedenen Religionen und einer strengen Politik. Alles mit asiatischen und europäischen Einflüssen. Man spürt, dass in Konstantinopel Asien und Europa aufeinander treffen.

Stucki, Tanja Grandits

Basel

14.Januar 2020 – 8. Februar. 2020

Ich beginne meine Stage mit der spontanen Entscheidung mit Stephanie, meiner Mitstipendiatin von Uccelin, im Stucki essen zu gehen. Da sich unsere Wege um einen Tag überkreuzen, feiern wir unser Wiedersehen an dem Ort, den unsere Programme gemeinsam haben: Tanja Grandits.
Tanja Grandits, 2 Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte, Koch des Jahres.
Wir entscheiden uns für das 12-Gänge-Menü. Tanjas Essen ist aussergewöhnlich. Es schmeckt fein, zierlich, jedes Gericht ist einzigartig in seiner Kombination zwischen fruchtig, salzig, süss, sauer, bitter und umami. Wir geniessen eine Weinbegleitung dazu, die von dem Sommelier Gregory für uns massgeschneidert ist.
Am Ende unseres Menus werden wir in die Küche geleitet und ich lerne diese kennen. Alle sind so herzlich und schliessen mich in die Arme. Eine erfrischende Abwechslung zu Chile und Istanbul, denn hier weiss man sehr gut Bescheid über die Uccelins. Ich glaube, es gibt keine andere Station, welche mehr Uccelins aufgenommen hat als das Stucki. Wir werden von Tanja eingeladen, ich bin unglaublich dankbar. Es war ein super Erlebnis und ich bin überglücklich, kann ich es mit Stephi teilen.

Tanja Grandits, eine Naturgewalt für sich. Wobei man sie keineswegs mit dem Wort Gewalt assoziiert. Mehr wie eine Kämpfernatur, die ihre Träume verfolgt und mit diesem Ehrgeiz und ihrer Leidenschaft alle mitreist und inspiriert.

Das Stucki ist eine wunderschöne Villa. Unten befindet sich der Laden und die Patisserie. Oben ist die Küche und das Restaurant. Im 2. Stock befinden sich die Eventräume und im 3. Stock wohnt Tanja mit ihrer Tochter Emma und dem Hund Norma.

In meiner ersten Woche wechsle ich zwischen Entremetier, Gardemanger und Poissionier. Nach der erneuten Verleihung des Titels Koch des Jahres 2020 ist das Stucki gut besucht. Seit Januar ist es zum Glück ein wenig ruhiger geworden, somit ist es angenehmer zu arbeiten.
Am Samstag organisiert die ganze Küche einen türkischen Abend und alle kochen etwas kleines Türkisches. Es entsteht ein riesen Buffet und alle sehen so glücklich aus und wir essen alle zusammen in der Küche und es gibt einen regen Austausch. Man kann richtig fühlen, jedes Teammitglied ist glücklich ein Teil vom Stucki zu sein.
Samstagabend geschieht Schlag auf Schlag. Wir sind ausgebucht und alle Gäste stürmen das Stucki auf einmal. Wir arbeiten in Rekordzeit alle Tickets ab und am Ende richte ich noch Desserts bei Julian im Keller an. Die Desserts sind so raffiniert und ich spreche mich mit Julian ab, dass ich in der nächsten Woche die Patisserie unsicher machen darf.
Julian ist ein Patisserie-Lexikon. Ich kann ihn alles fragen und er hat meist sofort die wissenschaftliche Erklärung parat. Seine Rezepte sind alle einfach aber komplex in der Umsetzung. Viele Zutaten ergeben einen vielfältigen Geschmack. Die Teller haben teilweise mehr als 40 Handgriffe.
Julian ist extrem organisiert. Er hat den Überblick über sein Team. Sie arbeiten alle selbstständig und haben schon eine gewisse Routine. Man merkt, dass er es schon eine lange Zeit macht. Er ist seit 17 Jahren im Stucki und hat sich in diesen Wänden selbstverwirklicht.

28.1.2020
In Dornach befindet sich die Bäckerei und die Produktionsstätte von Tanja. Dort darf ich auch einen Tag hinein schnuppern. Lilli und Kurt arbeiten in Dornach. Kurt ist der Bäcker und

Lilli die Konditorin. Alles Brot vom Stucki und vom Laden wird von ihm jeden Tag frisch angeliefert. Lilli ist in der Produktion und für alle Produkte des Shops zuständig. Sie beliefern ihren eigenen Shop, Jelmoli und ihren Onlineshop. Im Sortiment sind verschiedene Granolas, Chutneys, Cookies, Sablés, verschiedene Nüsse, Salatsaucen und vieles mehr. Ich fange morgens um 7:00 Uhr an. Natürlich ist der Bäcker schon am Werk und Lilli ist ebenfalls schon da. Wir besprechen was am heutigen Tag ansteht und ich fange an mit dem Beerengranola. Zusammen temperieren wir die Schokolade für die Cookies, so dass ich ein Gespür für das Temperieren bekomme. Ich bin froh, habe ich diesen Teil des Unternehmens von Tanja auch gesehen. So habe ich ein Gesamtbild bekommen. Nächste Woche geht es in den Service.

5.-7.Februar 2020

Service in einem gehobenen Ambiente wie das Stucki ist Anfangs nicht leicht. Man braucht Zeit um sich hineinzufühlen. Was man von ihnen fühlt, strahlt man aus. Der Gast kann die Unsicherheit spüren, genauso wie die Selbstsicherheit. Der Auftritt vor dem Gast soll natürlich, ehrlich und sympathisch sein.
Ich bekomme gleich am ersten Abend meinen eigenen Tisch. Es macht Spass mit dem Gast zu agieren. Dennoch ist nicht so viel los und wir kommen nicht so in den Rhythmus. Am Freitagabend sind wir voll ausgebucht. Es gibt mehr Besteck zu polieren und mehr Gläser zum Abräumen. Mehr Stühle werden gezogen, die Garderobe ist voll. Die Küche läuft auf Hochtouren. Ich bewirte eine Gruppe von 10 Personen. Es gibt einiges, an das man denken muss. Wasser nachschenken. Die Weinbegleitung. Das Besteck eindecken. Die Teller abräumen. Gänge abrufen.
Ich bekomme einen Gesamteindruck wie es hinter und vor dem Pass aussieht. Ich empfehle jedem Koch in seinem Restaurant auch für ein paar Tage die Seiten zu wechseln.

An meinem letzten Tag bekomme ich das Dessertbuch von Julian und Tanjas neustes Kochbuch geschenkt. Ich habe mich so wohl gefühlt im Team von Tanja. In der Patisserie war

genug Platz um auch Fehler machen zu können. Ich konnte mein Wissen in jeder Hinsicht vervielfachen. Sei es in der Patisserie, im Service und in der Küche. Überall war jeder motiviert mir die Prozesse zu erklären und sich Zeit für mich zu nehmen. Für die viele Geduld und die Zeit kann ich mich nicht genug bedanken.

The Chocolate Line, Brügges, Belgien Dominique Persoone, Shock-O-latier

10.-21 Februar 2020

Langsam neigt sich das Programm dem Ende zu. Ich bin auf dem Weg zum Flughafen in Zürich. Es geht nach Belgien. Meine letzte Station bevor ich in das Schloss Schauenstein zurückkehre.
Es ist ein starker Wind zugange. Er bereitet dem Piloten 10 Minuten lang Schwierigkeiten beim Landen. Ich muss zugeben, die letzten Monate bin ich für meinen Geschmack und meiner Liebe zur Umwelt viel in einem Flugzeug gesessen.
Nach der Landung schnappe ich mir meinen Koffer vom Gepäckband und nehme den Zug Richtung Brügges. Brügges liegt ca. 100 km westlich von Brüssel. Belgien ist ein kleines

Land, genau genommen 30.689 km2 (Schweiz 41.285km2) gross. Das bedeutet, alles ist gut mit dem Zug erreichbar.

Nach meinem Reisetag, geht es gleich los in der Chocolate Line Factory. Ich stehe um sieben vor der Türe. Der Fabrikchef Didier begrüsst mich und schickt mir Loes, sie arbeitet seit fünf Jahren in der Chocolate Line und sie zeigt mir das ganze Gebäude. Ich bekomme Arbeitskleidung, am Ende des Tages ist mir auch klar warum. Man bedeckt sich gerne mit Schokolade in einer Schokoladenfabrik.
Die Chocolate Line Factory ist riesig und wird überall mit einem rosa Boden bedeckt. Das Fengshui hier drinnen spricht für guten Arbeitsflow. Das Team besteht aus 7 Mitarbeitern. Sie setzen hier eine ordentliche Menge um. Der Flow muss definitiv vorhanden sein. Jeder Mitarbeiter ist fokussiert und extrem präzise in seiner Tätigkeit. Durch die Routine haben alle ein ordentliches Tempo drauf.
Jeden Tag steht ein anderes Programm an. Es ist pro Wochentag zwar immer dasselbe, aber die Produkte sind anders. So ist man schneller, es wird einem jedoch nicht langweilig. Montags steht Kasper immer in der Küche und produziert Füllungen, Nougatines, Caramels, Pralinemassen und Ganaches. Die anderen sind direkt damit beschäftigt alle Füllungen in die Formen zu füllen. Zusätzlich werden an diesem Tag die Belgier Boobies gemacht. Das ist so etwas wie ein Schokokuss. Die Basis ist ein Butterkeks mit Schokolade überzogen, darauf eine Pralinémasse und darauf ein Mallowcake, alles nochmals überzogen mit Schokolade. Davon produzieren sie drei Sorten und ca. 600 Stück jeder Sorte.

Dienstag geht es meist mit dem Schliessen der Pralinen weiter. Restliche Pralinen werden gefüllt und ebenfalls verschlossen.

Am Mittwoch wird einiges fertiggestellt, somit ist man länger mit dem ausklopfen und verpacken beschäftigt. Alle Pralinen, welche nicht perfekt sind, werden aussortiert. Die zwei Airbrush Chefs machen sich an den Start alle Formen wieder zu säubern und fangen an einen Teil zu sprayen.

Am Donnerstag ist der Haupt-Spray-Tag. Alle Formen werden gesprayt, heisst koloriert. Danach abgekratzt, mit Schokolade ausgegossen und nochmals abgeschabt. So macht man sich für die kommende Woche bereit.

Am Freitag werden alle Arbeiten noch erledigt was man am Vortag nicht erledigt hat. Danach wird geputzt und zwar so richtig. Unter der Woche wird sparsam geputzt, da kein Wasser benutzt werden darf, wenn Schokolade offen in den Temperiermaschinen liegt.

Diesen Donnerstag wurde ich voll eingeplant fürs sprayen. Mir war nicht bewusst, wie komplex das Airbrushen ist. Es fängt an bei der Farbe. Es gibt verschiedene Techniken. Die Basis besteht entweder aus Kakaobutter oder purem Alkohol. Das Verhältnis ist meist 10:1 (Basis : Farbpulver). Bei der Kakaobutter muss man auf die Temperatur achten, wegen der Kristallisation. Auch beim Farbe in die Formen spritzen gibt es eine Technik. Je nachdem wie man seine Hand bewegt gibt es Spritzer (nach vorne) oder Schlieren (rückwärts).

Am Ende des Arbeitstages nimmt sich Didier, der Chef, Zeit um mir die Bienenstöcke auf dem Dach zu zeigen. Er hat sich sein eigenes Bienenparadies auf dem Dach gebaut.
Er erklärt mir wie ein Bienenstock funktioniert. Eine Bienenkönigin kann bis zu 2000 Eier am Tag legen. Wenn man sie nicht kurzzeitig stoppt, kann es passieren, dass sich die Arbeiterbienen eingeengt fühlen und beschliessen auszuschwärmen. Das bedeutet, dass es für diese Saison keinen Honig im Stock zu holen gibt, da die jungen Bienen ihn selbst als Futter brauchen und die Arbeiterbienen keinen

neuen hineinbringen. Dann müssen die jungen Bienen erst aufwachsen bis sie dann bis an ihr Lebensende von Blume zu Blume fliegen.
Es ist ihm extrem wichtig, dass er gesunde Bienen hat und sie nicht nur ausbeutet. Er verkauft seinen Honig an die besten Restaurants in Belgien. Unter anderem an alle Restaurants von Sergio Herman. Er liebt sein Hobby und ich finde es unglaublich schön, dass er das mit mir teilt. Ich liebe den Geruch von Bienenwachs und Honig, deswegen wird Bienenwachs auch ein Teil meiner Abschlussarbeit sein.

Abschlussprojekt

Schloss Schauenstein
26. Februar – 1. März 2020

Am Anfang meiner Reise habe ich mich dazu entschieden eine Box mit vier Praline herzustellen. Eine Praline für jedes Land, welches ich besuche. Im Laufe der Monate sammelte ich viele Ideen und nach und nach häuften sich die Ideen. Viele verwarf ich wieder. Mir wurde erst in Belgien bewusst, wie viel hinter der ganzen Materie «Schokolade» steckt. Natürlich wollte ich mir eine Challenge setzen und ich bin zuversichtlich sie gut zu meistern.
Meine Gedanken gehen, durch mein Interesse der Nachhaltigkeit, weiter zur Verpackung. Ich will eine nachhaltige, recycelbare, wiederverwendbare Verpackung herstellen. Ich merke, dass dies ohne Grundwissen über Materialdesign in so kurzer Zeit nicht so einfach ist und ziehe mir Hilfe dazu. Durch einen Zufall treffe ich meinen Kollegen Severin in Basel. Er studiert Industriedesign und ich frage ihn aus über Möglichkeiten. Er erklärt sich bereit mir dabei zu helfen.
Ich merke schnell, das Kreieren einer Verpackung ist im Designprozess alles andere als nachhaltig. Man verbraucht viele Materialien, weil man mehrere Tests machen muss um auf einen grünen Zweig zu kommen. Wir entscheiden uns mit biologischer Baumwolle zu arbeiten und einen Siebdruck für die Optik zu designen. Der stabile Innenraum der Verpackung wird aus einem Faserguss gemacht. Man kann ihn sich wie einen Eierkarton vorstellen. Die Baumwolle wird, nach dem Siebdruck, mit Bienenwachs überzogen. Dies ist keine Erfindung von uns, es ist seit zwei Jahren ein Trend alles mit Bienenwachstüchern zu verpacken, anstatt Klarsichtfolie zu verwenden.

Nebenbei arbeite ich bei Julian in der Patisserie im Stucki und er stellt mir einen Kontakt zu Bevenar her. Dort bestelle ich Schokoladenfolien mit dem Uccelin Logo. Wir entscheiden uns das Logo einfarbig zu gestalten, da der erste Kostenvoranschlag mit verschiedenen Farben mir zu teuer und es der Aufwand nicht wert ist.

Auch setzte ich mich mit dem Hausimker des Schloss Schauenstein in Verbindung. Von ihm bekomme ich das Bienenwachs für meine Bienenwachstücher.
Am Montag, bevor ich zurück ins Schloss kehre, arbeite ich mit Severin an der Verpackung im Atelier. Die Grundform der Box wird mit Hilfe von Plexiglas zuerst thermogeformt. Dazu kommt der Feinschliff des Designs für den Siebdruck.
In der Casa arbeite ich an meinen Pralinen, da die Temperaturen um einiges besser sind um Schokolade zu temperieren. Es ist am Ende doch schwieriger als gedacht die Geschmäcker, Konsistenz und Optik zu vereinen.

Schlusswort

3. März 2020

Heute bin ich 24. Jahre alt (oder auch jung) geworden. Ich bin überwältigt über das was ich im letzten Jahr alles erleben durfte. Es war nicht immer einfach, aber genau diese Momente sind am Ende solche, die das Leben machen.

Vor dem Programm war meine Idee, möglichst viele Frauen in Führungspositionen in der Küche zu beobachten. Wie man ein gutes Team führt lernt man am besten von einem guten Chef und Mentor. Ich habe gesehen wie es klappt und auch wie man es lieber nicht tut. Am Ende ist das Geschlecht nicht

ausschlaggebend, sondern der Respekt zum gegenüber. Der Fokus liegt hierbei auf Augenhöhe. Auch über die Nachhaltigkeit mit Lebensmittel und Mitarbeiter denke ich viel intensiver nach.
Ich habe in diesen 20 Wochen so viel gelernt, es ist kaum zusammenzufassen. Das Programm ist für jeden jungen, motivierten und weltoffenen Gastronomen eine Chance. Es ist das, was du daraus machst. Flexibel, manchmal unbequem, zum Teil auch der pure Luxus. Go with the Flow und alles wird gut.

Danke an alle Produzenten, Chefköche, Restaurants, Patissiers, Imker, Bäcker und liebenswürdigen Menschen, die mich überall auf der Welt aufgenommen haben. Ihr habt mir ermöglicht in eure Welt zu schauen und habt meinen Horizont um so vieles bereichert.

Zum Schluss kann ich gar nicht in Worte fassen wie sehr ich der Fundaziun Uccelin dankbar bin für all die Organisation, die mentale und seelische als auch finanzielle Unterstützung und natürlich für das ins-Leben-Rufen des Programms.

Danke an Sarah, Danke an Andreas, Danke an Nicolà. Dieses Programm lebt durch euch, eine Bereicherung und Förderung der zukünftigen Spitzengastronomie.

Grazia fitsch!

Michaela Frank
Stipendiatin