FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT
SERAINA BOSSHARD

O S T E R I A F R A N C E S C A N A
M A S S I M O B O T T U R A

03.09.2017 – 12.10.2017S

Was wenn ich irgendwas vergessen habe…? Diese Frage stellte ich mir die ganze Nacht. Habe ich wirklich an alles gedacht. Als ich am nächsten Tag mein Gepäck mehrere Male kontrollierte, war ich froh, auf den Zug zu steigen und Richtung Modena zu fahren.

Da das Wetter nicht gerade ein Traum war, freute es mich umso mehr nach «Bella Italia» zu reisen.

Die Fahrt nach Modena verlief dank der guten Vorarbeit von Sarah Lehmann ohne jegliche Komplikationen. In meinen Unterlagen stand genau drin bei wem ich mich melden müsse sobald ich in Modena ankomme. Augusto Meropace, er empfing mich herzlich am Bahnhof und fuhr mich zu meinem Appartement. Er teilte mir mit, dass ich noch mit zwei anderen aus dem Osteria Francescana zusammenlebe. Lorenzo und Andrea waren meine beiden Mitbewohner.

An meinem ersten Tag in Modena wollte ich mich erst einmal erkundigen wo sich das Restaurant Osteria Francescana befindet. Mithilfe von Google Maps dauerte dies auch nicht allzu lange bis ich vor dem Restaurant stand.

Danach wollte ich mehr in Richtung Zentrum, doch das hat eine Weile gedauert bis ich es gefunden habe. Doch dank dem unübersehbaren Dom, stand ich nun im Zentrum der wunderschönen Altstadt von Modena.

Mein Wecker machte sich am nächsten Tag bemerkbar… Müde war ich nicht, das einzige was ich war, ich war extrem nervös. Schliesslich ging ich nicht mit den besten Italienisch-Kenntnissen nach Modena. Aber es war immer ein kleiner Traum von mir gewesen, welcher sich heute erfüllte.

Als ich dort angekommen bin, hat mich Denise Bretta so herzlich empfangen. Er stellte mich allen im Service und der Küche vor. Ich war erleichtert, dass Denise so gut Englisch sprach. Im Service arbeiteten alle aus Italien. In der Küche gab es 5-7 Personen welche nicht Italienisch sprechen. Ich konnte also so mein Italienisch verbessern. Dies machte mir aber gar nichts aus, denn ich liebe die italienische Sprache. Ich schüttelte also anfänglich etliche Hände und hörte viele neue Namen.

Denis brachte mich zu Hide, ein kleinerer Herr mit freundlichem Lächeln. Er zeigte mir wie und was alles gesilbert werden muss. Diese Arbeit wird jede Woche am Dienstag durchgeführt.

Was mich aber am allermeisten erfreute war, als ich Massimo Bottura gesehen habe. Es war ein wenig surreal, ich sah ihn immer nur in Chefs Table oder in Magazinen, und nun stand er einfach vor mir. Für solche Meister ihres Faches zu arbeiten war für mich undenkbar. Es war zu krass, jetzt stand ich selber vor seinem Restaurant um zu arbeiten.

Nach den ersten drei Tagen konnte ich schon «fast perfeto» italienisch. Das stimmt zwar nicht ganz. Doch erstaunlicherweise lernte ich zügig diverse Schlüsselbegriffe die es für den Service braucht. Das lag besonders daran, dass viele aus der Küche nur Italienisch mit mir sprachen. Vom Service her ist es sehr Französisch, alte Schule. Doch es war für mich sehr interessant diese eher etwas strengere Art von Service selbst mitzuerleben.

Die meisten Gäste kamen aus den USA und Italien. Ansonsten waren die Gäste international, was mir sehr gefiel. Das Osteria Francescana hat zwei Essensbereiche, vom Essen her sind beide gleich. Von der Einrichtung sind aber beide Räume sehr unterschiedlich. Es gibt den etwas modernere Bereich mit Bunten Bildern und der schlicht gehaltene elegantere Bereich.

Im moderneren Teil war Pino verantwortlich. Abgesehen von seiner Grösse sieht er wie der typische Bilderbuch Italiener aus. Seine perfekt gestylten Haare, sein strahlendes Lächeln und sein Teint (Bello…) In den ersten zwei Wochen arbeitete ich immer mit ihm zusammen, Emiliano und Domenico auf der Station. Emiliano redete sogar ein wenig Deutsch und dank Domenico konnte ich mein Italienisch verbessern.

Meine Tage in Modena waren von der Arbeitszeit meist immer gleich. Arbeitsbeginn um 9:45 Uhr polieren das Besteck, immer mit einem Schuss Essig, um allfällige Gerüche zu neutralisieren. Danach putzte ich die Plateaus oder faltete Servietten. Die Zeit am Morgen, wenn wir das ganze Mise en Place vorbereiteten, verging immer sehr schnell.

Um ca. 11:30 Uhr hatten wir eine kleine Pause von 15 Minuten um sich umzuziehen. Mehr oder weniger pünktlich um 11: 45 Uhr gab es immer super Personal Essen. Die meisten (inkl. mir) freuten sich immer auf das Abendessen am Freitag, da gab es Pizza und Cola zum Abendessen.

Der Mittagservice begann um 12:30 Uhr. Jemand stand immer an der Tür und öffnete diese sobald die Gäste klingelten. Währenddessen standen alle Mitarbeiter am Eingang um die Gäste sofort zu platzieren. Den Gästen werden die Tische immer spontan zugewiesen. Dies kannte ich so bisher noch nicht. Dann fragt man Sie nach Wasser. Danach bringt man ihnen die Karte. Welche aus zwei Menus besteht, eines mit 12 Gängen und ein etwas kürzeres oder à la carte, wo die Gäste selber frei wählen können.

Während die Gäste die Karte lesen, kommt der Sommelier vorbei und fragt nach einem Aperitif. Alle Getränke, ausser das Wasser, werden ausschliesslich vom Sommelier als Bestellung aufgenommen und ausgeschenkt.

Die Essensbestellungen werden von einem Chef de rang aufgenommen. Sobald die Gäste ihre Bestellung aufgegeben haben, wird ihnen das Amuse-Bouche bestellt (Gruss aus der Küche), sowie auch das Brot an den Tisch gebracht.

Das spezielle es gibt immer selbstgebackene Grissini dazu (die besten die ich je hatte). Danach wurde nach jedem Gang immer das Besteck nachgedeckt.

Die Hauptaufgabe von mir, war es, Wasser nach zu schenken, die Brotkörbe auf dem Tisch aufzufüllen, Essen servieren, Teller abräumen und Besteck nachlegen.

Was für mich ebenfalls neu war, war der Kaffee. Ich dachte nach einer kleinen Kaffeeeinführung während meiner Zeit bei Andreas Caminada, wisse ich jetzt wie man einen schönen Cappuccino macht. Doch die Kollegen lernten mir noch einiges dazu. Es war nicht so ganz leicht, doch ich gab jedes Mal mein bestes, der Meister des Kaffee im Restaurant war Fabio. Er hatte mir immer geholfen und gezeigt wie man es am besten macht.

Nach dem Dessert bekamen die Gäste zum Kaffee immer noch ein paar petit Fours. Sie waren sehr lecker aber sehr speziell. Weisse Schokolade mit Trüffel, Gänseleber ummantelt von Haselnüssen usw. Bevor unsere Gäste, das Restaurant verlassen, schenkten wir den Frauen immer noch einen Balsamico.

Der Abend war vom Ablauf her genau gleich wie am Mittag. Hier gibt es jeden Tag einen Mittag und einen Abendservice. Es wird alles mündlich abgerufen mit den Bons. Sie benutzen keine Kassen und die Rechnungen werden von Hand geschrieben.

Ich könnte etliche Geschichten erzählen was ich gelernt habe und was ich erlebt habe.

Ein weiteres Highlight war als alle Mitarbeiter des Restaurants zu Massimo Bottura's Geburtstagsfeier durften. Sowas, habe ich noch nie erlebt. Die Feier fand in der ersten Woche statt als ich in Modena war. Es war so super sich ungezwungen mit all den verschiedenen Leuten aus aller Welt zu unterhalten.

Am Tag danach verabredete ich mich mit den Kollegen aus der Küche und wir gingen gemeinsam ins Francescetta, eine Art gehobeneres Bistro von Massimo Bottura. Es hat mir unglaublich gefallen. Das Essen war toll, sowie auch die Bedienung.

Fazit: Modena wird mir noch sehr lange in Erinnerung bleiben. Was ich vom menschlichen hier in Italien gelernt habe ist unglaublich. Die Leute sind so offen, arbeiten sehr viel und hart und sind immer so freundlich, hilfsbereit und aufgestellt, das macht alles viel einfacher und freute mich extrem. So optimistisch und positiv wie man hier durch das Leben geht. Dies macht es vieles einfacher. Die besten Leute habe ich kennen gelernt aus aller Welt. Gäste welche mir ihre Visitenkarten gegeben hatten und sagten ich solle mich doch so bald als möglich melden. Die Zeit hier in Italien hat mir nur noch mehr gezeigt, dass ich meinen Job über alles liebe. Mittlerweile ist auch mein italienisch verbessert. Es freute mich wie sie mich vor allem im Italienisch förderten. Es war einer meiner besten Zeiten die ich garantiert so schnell nicht vergessen werde.

Ich wusste, dass es Weinsommeliers gab oder Bier, doch ich wusste nicht einmal, dass es einen Balsamico Sommelier gibt….

Zu Beginn meiner Lehrzeit, schaute ich Chefs Table mit Massimo Bottura und hätte es mir nie erträumen lassen bei ihm einmal zu arbeiten, drei Jahre später habe ich hier eine der Besten Zeiten meines Lebens, dieses Gefühl, unbeschreiblich.

SENNEREI ANDEER
MARTIN BIENERT (FLOH)

16.10.2017- 20.10.2017

Nur schon wenn ich daran denke muss ich wieder lachen. Es ist nicht so als hätte ich nicht gerne Käse ganz im Gegenteil ich liebe Käse, doch ich konnte mir nicht so wirklich etwas darunter vorstellen.

Ich hatte keine Ahnung was ich an Kleider mitnehmen soll. Da es kalt war, nahm ich warme Kleider mit. Bei meiner Ankunft um 19:00 Uhr und habe ich zuerst Marie Bienerth kennengelernt. Da Florian noch nicht hier war und erst am nächsten Tag nach Hause kommen würde, assen Maria und ich alleine Abendbrot. Sie fragte mich, was für Kleider ich mitgenommen habe. Als ich ihr erklärte, dass ich nur warme Sachen eingepackt habe konnte sie sich das grinsen kaum verkneifen. Denn kurz darauf sagte sie, ich brauche nur T-Shirts. Ich habe alles eingepackt, aber sicher kein T-Shirt. Sie war aber so lieb und liehen mir ihre.

Der Tag begann für mich jeweils um 6:00 Uhr. Die Käse vom vorherigen Tag werden runter in den Keller gebracht um sie ins Salzbad zu legen. Als wir alle Käse Leibe in den Keller beförderten (mithilfe eines Lifts) legten wir sie vorsichtig ins Salzbad. Dort lagen die Käse dann bis wir sie am nächsten Morgen auf die Bretter legten um zu reifen. Was besonders interessant war, sie machen nicht nur Käse sondern auch Joghurts in diversen Geschmacksrichtungen und Quark. Dann füllte ich zusammen mit Julia Joghurts ab. Machte Quark und Zieger mit Ihnen.

Es gab immer etwas zu tun. In dieser Sennerei war zweimal am Tag Milchannahme, einmal am Morgen und Abend.

Einmal fuhr Florian (Floh) mit mir zu einer Höhle. Darin treifen sie Käse wie bspw. sein berühmter Andeerer Höhlenkäse

Das allerschönste war, als ich von Flo einen Käse bekommen habe, meinen eigenen Käse. Es hat mich riesig gefreut. Ich freue mich jetzt schon darauf den Käse dann irgendwann, wenn die Zeit reif ist abzuholen.

Ich habe riesen Respekt vor diesem Beruf. Man arbeitet lange und es ist anstrengend. An Muskeln habe ich während meiner Zeit sicher auch (noch mehr) zugelegt, da brauche ich nicht noch ins FIT- Gym zu gehen um Gewichte zu heben. Mir machte es viel Spass.

WEINSENSORIKKURS WÄDENSWIL

24.10.2017-25.10.2017

Aus der Region Ostschweiz war ich nicht die einzige. Beatrice und Karin, welche von der Region Schaffhausen kamen, waren ebenfalls an diesem Kurs, beiden waren im Getränkehandel tätig. Ich war mit Abstand die jüngste und hatte ein wenig meine Bedenken, denn ich war diejenige, welche noch nicht geübt war wie andere in dieser Gruppe. Am Morgen beschäftigten wir uns mit dem Gaumen. Was ich nicht wusste, beim degustieren mit dem Gaumen ist es wichtig, dass man folgende 3 Dinge beachtet:

Die **Menge** (immer gleich viel probieren)
Die **Dauer** (Wein mind. 6 Sekunden im Mund lassen)
genügend lange **Pausen** dazwischen machen.

Viele essen ein Stück Brot oder Wasser um den Geschmack zu neutralisieren. Da die Lebensmittel aber immer einen Geschmack aufweisen ist es am besten den Gaumen mit seinem eigenen Speichel zu neutralisieren.

Dann beschäftigten wir uns mit der Säure und der Süsse eines Weins. Wir mussten ganz allgemein über den Wein ein Urteil fällen, unser Urteil. Das haben wir auch mit Wasser gemacht, denen diverse Aromastoffe oder allgemein Aromen hinzugefügt wurden. Gewisse Aromen waren einfacher herauszufinden andere weniger. Bei dieser Übung wurde deutlich, dass jeder den Geschmack anders wahrnimmt. Nach der Mittagspause, besuchten wir einen kleinen Workshop. Es waren 26 verschiedene Wasser aufgestellt denen immer ein Aromastoff beigegeben war.

Zu Beginn tat ich mich etwas schwierig, wenn man aber wirklich sich die Zeit nimmt und sich anstrengt klappts aber doch, hätte ich nicht gedacht und es freute mich schon sehr, dass ich als doch eher etwas jüngere in dieser Gruppe viele Aromen herausschmecken konnte.

Am Nachmittag war die Nase dran. Unsere Aufgabe war es herauszufinden nach was die Weine schmecken. Dies taten wir mithilfe eines Rads. Man versucht herauszufinden nach was riecht dieser Wein z.B.: WW Fruchtig, dann, schmeckt er nach Citrusfrüchten, exotischen Früchten usw. und so beginnt man dann sich weiter hineinzusteigern. Das hat mir sehr grossen Spass gemacht, obwohl schon ein wenig schwierig ist, aber mit diesem Rad geht es viel besser.

Am nächsten Tag starteten wir pünktlich mit dem degustieren verschiedener Rotweine. Diesmal mussten wir uns immer auf alle Hinweise konzentrieren, das heisst: Auge, Nase und Gaumen. Es war schön, weil man am Gestrigen Tag bereits so viel dazu gelernt hat. Wie kann ich die diversen Gerüche und Geschmäcker wahrnehmen. Zugleich war es aber auch etwas schwierig, denn wenn man das den ganzen Morgen macht steigt das einem in den Kopf die ganzen Geschmäcker und sich die ganze Zeit darauf zu konzentrieren.

Ich habe früher nie verstanden was ein komplexer Wein ist, nun weiss ich die Antwort. Es gibt Weine die verändern Ihren Geschmack im Laufe der Zeit. Damit meint man hauptsächlich den Abgang, denn bis zum Abgang kann sich ein Wein vom Geschmack her sehr verändern.

Eine unserer Aufgaben war es aus 4 Verschiedenen Weinen herauszufinden, welcher am meisten Säure aufwies. Die Zeit verflog extrem schnell bis zum Mittagessen. Noch in der Mittagspause besuchte ich den

Aroma Workshop. Heute waren nicht nur künstliche, sondern auch natürliche Stoffe dabei.

Für mich persönlich war es viel einfacher die natürlichen Aromen herauszufinden. Als ich meine Resultate mit den Lösungen verglich, fiel mir auf, dass ich gar nicht so schlecht war.

Am Schluss hatten wir nämlich noch eine Prüfung über die natürlichen Aromastoffe. Der Nachmittag verlief ähnlich wie am Morgen, logischerweise mit ganz viel Wein. Ich fragte mich welche Weine für mich ähnlich waren, vom Geschmack her, denn dies war unsere Aufgabe. Dies forderte mich wirklich sehr, machte aber zugleich auch sehr Spass. Welcher Wein passt in die Serie welcher eher weniger, so würde ich das Spiel am Nachmittag nennen.

Vor lauter diversen Geschmäcker muss ich sagen, dass ich ein wenig Kopfschmerzen hatte, aber naja. Nun habe ich es schriftlich, dass ich an einem Weinsensorikkurs teilgenommen habe und ich denke das wird nicht der letzte Kurs sein der mit Wein zu tun hat.

Zurzeit bin ich ein grösserer Weinliebhaber denn je. Wein fasziniert mich schon seit ich ein kleines Kind bin und wollte immer von Mama und Papa kosten. Für mich schmeckten aber alle Gleich und jetzt nach 19 Jahren schmecke ich heraus was es im Wein haben könnte. Es macht mich unglaublich glücklich.

Wein ist für mich nicht nur ein Getränk es ist für mich nicht nur Geschichte. Wein heisst für mich zusammen sein, mit seinen besten Freunden. Egal ob mit der Schwester, der Besten Freundin, dem Freund im grossen Freundeskreis. Erst mit Wein entstehen doch die besten und lustigsten Geschichten und zugleich ist Wein ein pures Genussmittel.

BIERSOMMELIERKURS CHUR
ADI SCHMID

26.10.2017-27.10.2017

Da ich auf gar keinen Fall zu spät kommen wollte wartete ich bereits 15 Minuten am Bahnhof von Chur auf Herr Schmid. Ich fragte mich ständig, welches Auto wohl vorfahren würde, und da kam es Herr Schmid sah aus wie ein Schwinger. Ein richtig lieber Kerl, ganz unkompliziert, ich liebe diese unkomplizierten Leute.

Wir fuhren zur Felsenaustrasse, zur Brauerei. Wo ich ziemlich schnell meine ersten drei Biere zum Degustieren bekam und Sascha zu den drei Bieren habe ich auch ein Degustationsblatt ausgefüllt, schliesslich weiss ich jetzt nach dem Weinsensorik Kurs etwas mehr Bescheid.

Es gibt aber kleine Unterschiede, dies fängt schon beim Auge an, beim Bier wird auf den Schaum geachtet wie ist er, cremefarben, weiss oder ist er sogar fast schon braun. Wie ist der Schaum ist er mittelporig oder feinporig.

Das Pale Ale ein Bier von Sascha und Adi, fand ich persönlich für mich sehr erfrischend, denn die anderen zwei waren Biere die man hier noch zu wenig trinkt. Ich probierte Bspw. ein Bier das einem Bourbon Whiskey sehr nahe kommt, von der Farbe her an ein sehr intensives Caramel dunkelbraun. Es roch ganz süss, würzig und es waren Röstaromen enthalten. Vom Geschmack war es sehr Bourbon mässig, doch die süsse fehlte mir ein ganz klein wenig, denn diese hat man vor allem in der Nase gerochen.

Arrogant Bastard hiess das Bier, wurde von Amerikanern in Berlin gebraut. Die drei Biere degustierte ich um herauszufinden, was ich selber für ein Bier brauen will.

Als ich erfuhr, dass ich mein eigenes Bier brauen darf, schlug mein Herz gleich höher. Schliesslich begann meine liebe zu Bier schon seit ich ca. 12 Jahre alt bin, und zum ersten Mal ein ``Bilz Panasche`` von meinen Cousins probieren durfte.

Ich besprach mit Adi, was ich und wie ich mein Bier gerne hätte. Mein Bier sollte Fruchtig, bitter und ganz leicht Sauer sein, von der Farbe wollte ich es aber eher etwas dunkel, denn ich mag es, wenn es einen kleinen Überraschungseffekt hat.

Adi zeigte mir diverse Malz und besprach welche wir für was benutzten. Danach liessen wir das Malz durch die Schrotmühle

Und ich leerte das zerkleinerte Malz ins warme Brauwasser. Die Maische wurde so langsam erhitzt und Malzzucker wird aufgebaut, ich rührte die ganze Zeit, denn mein Bier sollte ja viel Liebe von mir bekommen und dadurch werden Mineralstoffe, Vitamine und Teile des Eiweiss getrennt.

Mittags kochen sie immer selber, es gab Gulasch mit Reis, und schmeckte lecker. Zum Dessert gab es verschiedenste Schokoladen.

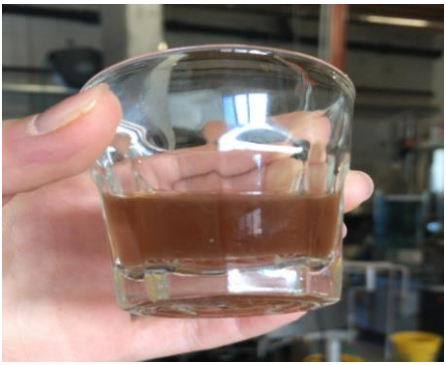
Nach der Pause erklärte mir Adi weshalb er sein Bier nie unbeaufsichtigt in der Sonne stehen lässt. Er zeigte mir dies Anhand eines gewöhnlichen Calanda Lagerbier. Wir füllten zwei Gläser, das eine liessen wir drinnen auf den Tisch und das andere stellten wir nach draussen. In der zwischen Zeit trank ich das Pale Ale aus vier verschiedenen Gläsern um zu sehen wie extrem sich der Geschmack des Biers verändert. Die Veränderung ist enorm, im grossen Glas mit der grossen Öffnung hat das Bier eine Fruchtige Note, sogar ein bisschen etwas Florales. Sobald das Glas immer kleiner wird schmeckt es einfach nur noch sauer und verliert das fruchtig, blumige total.

Zurück zu Versuch Nummer eins mit der Sonne. Als ich die beiden Biere verglichen habe, roch ich zuerst am Calanda um zu riechen wie es riechen sollte. In dem Augenblick als ich an dem anderen Glas roch, zog ich meine Nase schnell wieder weg, denn es stinkt regelrecht. Dies nennt man Skunk, es kommt von Stinktier.

Die UV-Strahlung reagiert auf den Hopfen und das Bier hat sozusagen einen Lichtfehler. Die schlechteste Bierflaschen Farbe vom Lichtschutz her ist die Weisse. Auf Platz zwei ist die Grüne und die Beste ist die Braune. Das verändern im Geschmack vom Licht her ist besonders das Lagerbier. Adi erzählte mir auch dass in den USA die Kühlkette im Gegensatz zu der Schweiz und in vielen anderen Länder, nie unterbrochen wird. Die ideale Temperatur liegt zwischen 8-14 Grad, die dunkleren Biere können etwas wärmer getrunken werden. Die am Ende 78 Grad warme Maische wird danach im Läuterbottich von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (die Maische) können Tiere noch fressen und wird hauptsächlich als Tierfutter verwendet.

Die gewonnene Flüssigkeit der Bierwürze wird in der Würze Pfanne mit Hopfen und gekocht. Nach dem Kochen wird die Stammwürze welche ich mit Adi besprochen habe dazugetan. Die noch heisse Bierwürze fliesst anschliessend durch den Whirlpool (und da ich mein Bier von Hand machte, simulierte ich diesen Schritt indem ich mit einer kehle in eine Richtung rührte). Und wird abgekühlt.

Bis hierher sind dies alles Schritte welche zum Brauen gehören. Danach wird der Würze die Hefe beigegeben, im Verlauf der Gärung wandelt sie den Malzzucke in Alkohol und Kohlensäure um. That’s it.



Danach sollte es Lagern, mehr bekomme ich nicht zu sehen den ``leider`` bin ich nicht ewig hier.

Nun war es wieder Zeit für eine neue Bier-Session. An ein Bier kann ich mich noch einigermassen erinnern. Sigma ein Bier mit einer sehr krassen Veränderung, in der Nase roch es nach Dörrfrüchten und im Gaumen war es sehr sauer und danach würzig, im Abgang hatte es eine leichte süsse. Wir probierten noch ein paar Biere von den Gärtänken, räumten alles auf und Putzten.

Ich war ein wenig müde, aber mein Tag war einer meiner lehrreichsten Tage und zugleich einer meiner lustigsten Tage, obwohl das bei fast jedem meiner Tage so war. Doch das brauen hat mir so gut gefallen mit den zwei Herren, (genauso wie das trinken….), es war der Hammer, und bestimmt nicht mein letztes Mal das ich hier bin. Ich bin sofort eingeschlafen
Was für ein Tag…..(einfach nur Mega, diese Stiftung ist echt HAMMER).

M A A E M O
E S B E N H O L M B O E B A N G

01.11.2017-25.11.2017
Als ich in Oslo aufwachte und mich für meinen ersten Arbeitstag bereitmachte, war ich (wieder einmal) extrem nervös. Es hiess ich müsse mich bei einem Benjamin Ausland melden, jedoch arbeitete dieser nicht mehr im Restaurant Maaemo, dafür wurde ich herzlich von Edona und Jana empfangen.

Anschliessend wurde ich ins Reservationsbüro geschickt, wo ich dann auf Esben Holboe Bang traf. Er machte auf mich sofort einen super sympathischen Eindruck, genauso wie der Headchef Haleigh und die beiden Sous Chefs Peder und Rob.

Im Restaurant lernte ich das restliche Service Team kennen. Da bin ich nun so weit weg von der Schweiz und es arbeiten gleich zwei Frauen aus Luzern im Service. Franca und Stefanie. Ich habe mich mit allen von Anfang an sehr gut verstanden.

Es war wirklich toll. Ich habe mich sofort wohl gefühlt und sie haben mir meine Nervosität etwas genommen. Wie bereits erwähnt waren da Edona und Petter aus Norwegen, Jana aus der Tschechischen Rep., Ida und Sarah aus Schweden, Jefferson aus England die alle wirklich tolle Kollegen sind.

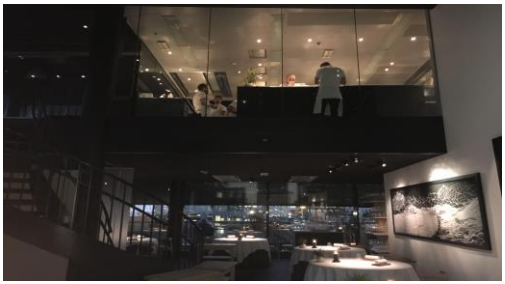
Wir starteten zügig das ganze Restaurant auf Vordermann zu bringen. Ich putzte die weissen Stühle, damit das helle Holz wieder 1 A aussieht. Der Boden wurde zuerst gesaugt und anschliessend mit dem Kärcher gerät feucht aufgenommen.

Um 15:00 Uhr gab es Mittagessen. Jeden Mittwoch und Donnerstag assen wir alle gemeinsam, inklusive des Küchenteams, da wir diese beiden Tage keinen Mittagsservice haben. Alles war super gut.

Von 15:00 Uhr bis 16:00 Uhr haben wir Pause, danach kontrolliert man nochmals alles und dann gingen wir uns umziehen, da das Restaurant im Polizei Gebäude ist, benötigt man etliche Codes, dies habe ich auch noch nicht erlebt. Dann stieg mein Puls wieder, denn wir waren kurz vor dem Service.

Am Abend kurz vor 19:00 Uhr hatten wir ein Breefing mit der Küche, wo besprochen wird, wie viele Gäste wir haben oder welche Allergien die Gäste haben. Anschliessend besprechen wir vom Service noch wie wir arbeiten wer auf welcher Station tätig ist. Steffi ist eigentlich hauptsächlich vor der Türe und wenn alle Gäste an ihren Tisch begleitet wurden steht sie im Back Office und poliert.

Der Ablauf war etwas anders, doch von der ganzen Atmosphäre genau mein Ding. Man geht super locker mit den Gästen um und zugleich wird so einer Professionalität und Leidenschaft gearbeitet.



Wenn die Gäste am Tisch sind fragt man sie zuerst nach einem Aperitif. Im Maaemo bekommt man fast alles, sie probieren aber hauptsächlich den Tarlant Champagner Zero Brut, zu verkaufen. Während man nach Aperitif gefragt hat klärt man auch was für ein Wasser die Gäste haben möchten. Und dies wird nicht in Flaschen serviert wir gehen ständig mit zwei Krügen herum. Wir haben zwei Wasserhähne, mit und ohne Kohlensäure

Danach wird den Gästen die Mythologie des Restaurants nähergebracht. Dann legen wir den Gästen die Serviette auf den Schoss. Wenn dies erledigt ist kommen wir mit feuchten lauwarmen «Tüchlein», damit sich die Gäste die Hände waschen können. Denn die Gäste bekommen zuerst 4 Snacks (wie AB) welche sie mit den Fingern essen. Nach diesen Snacks räumen wir die Rollies weg (das sind die Tüchlein auf Holzbrettern). Nun decken wir für den ersten Gang ein. Speziell ist es für mich, dass sie für die Gläser kein Tableau nutzen, was ich aber ehrlich gesagt auch gut finde, denn bis jetzt ist kein einziges Glas zerbrochen seit ich hier bin.

Das Brot wird hier ziemlich genau zeitlich in der Mitte vom Menu serviert, meist wurde das immer nach den AB serviert. Im Maaemo servieren wir nur ein Menu. Der erste Abend war eigentlich meines Erachtens ganz okay. Obwohl ich es nicht schätze, wenn ich neu komme und die ganzen Abläufe noch nicht kann. Wir haben nur noch die Tischtücher auf die Tische gelegt Das Office geputzt usw. Am Schluss findet noch ein Debrefing statt wo jeder noch was zum Tag sagen kann.

Am Anfang, bevor ich nach Oslo kam wusste ich nicht ob es mir gefallen wird. Denn ich hatte solche guten Erfahrungen in Italien gemacht. Nie im Leben hätte ich gedacht, dass es mir so gut gefallen könnte und, dass ich am liebsten hierbleiben würde.

Was mir super gefällt ist, dass die Köche ebenfalls das Essen servieren. Ich liebe, dass man sich selbst sein kann, professionell und zugleich auf eine lockere Art dem Gast ein unvergessliches Erlebnis bieten zu dürfen. Mit den Kollegen sowie auch mit den Gästen wird nur Englisch gesprochen.

Eines meiner unvergesslichsten Momente im Maaemo, war mein erster Sonntag. Die besten Köche von ganz Skandinavien waren bei uns im Maaemo um zu kochen. Es war unbeschreiblich cool.

Im Maaemo wird nicht mit Bons, sondern mündlich abgerufen. Mittwochs und Donnerstag gibt es jeweils nur den Abendservice. Freitag und Samstag servieren wir auch am Mittag.

Viele neue Leute aus der ganzen Welt durfte ich kennenlernen, es ist ein Wahnsinns Gefühl.

S T U C K I
T A N J A G R A N D I T S

28.11.2017-16.12.2017

Ich sollte um 9:00 Uhr im Stucki sein. Ich war bereits in meiner Arbeitskleidung und wieder einmal viel zu früh vor Ort, doch währenddessen habe ich mich etwas im Restaurant umgesehen und bin dann etwas zurückhaltend in die Küche gelaufen. Dort war sie, Tanja Grandits stand bereits am Pass und bereitete schon etwas für den Mittag vor. Ich wurde von ihr mit einer so warmen, herzlichen und freundlichen Art begrüsst.

Nach einer halben Stunde waren dann alle anderen ebenfalls eingetroffen. Ich stellte mich bei allen vor und alle boten sofort das du an und sind super freundlich. Das Restaurant Stucki ist jeden Tag am Mittag wie auch am Abend geöffnet. Das Besteck wird immer schon miteingedeckt und zwar schräg.

Der Mittag und der Abend sind etwas unterschiedlich. Bspw. Wird über Mittag als Gruss aus der Küche eine Suppe vom Service serviert. Am Abend gibt es Pilzsablées und kleine Griessnocken welche mit einer Steinpilzessenz aufgegossen werden, dies ist Frau Grandits part. Auf diese Art begrüsst sie die Gäste.

Hier kann fast jeder eigentlich alles machen, es herrscht nicht eine strenge Hierarchie. Es wird bei Tanja Grandits mit Kärtchen abgerufen und ebenfalls mit Bons gearbeitet.

Eines meiner Highlights war es, als ich erfuhr, dass ich mit den Fundaziun Uccelin Praktikanten bei ihr essen durften. Denn ich mag es immer sehr, wenn man selber die Möglichkeit bekommt zu degustieren.

Viele Gerichte habe ich mir zu Beginn ganz anders vorgestellt. Es war ein unvergessliches Erlebnis. Zusammen mit all den Weinen ein Menu zu geniessen, wow.

SERAINA'S PRODUKT

Durch meine Zeit bei Fundaziun Uccelin habe ich viele neue Eindrücke gewinnen dürfen. Ich arbeitete in den besten Restaurants der Welt. Für mich ging wie ein Traum in Erfüllung. Ich lernte nicht nur viel Neues über Essensspezialitäten, Wein, Bier und vieles mehr, sondern auch über mich selber.

In all den verschiedenen Restaurants in denen ich jeweils war, wurden nicht nur teure Weinflaschen oder ein Winepairing verkauft, sondern auch Saftbegleitungen in den verschiedensten und speziellsten Kombinationen. Ich war zu Beginn meiner Ausbildungszeit etwas skeptisch, denn ich dachte nicht, dass sich die Saftbegleitung so gut verkaufen würde. Die Gäste welche keinen Alkohol trinken, schwanger sind oder einfach nur Neugierig, haben solch eine Saftbegleitung sehr geschätzt.

Durch diese Erfahrung wurde mir schnell klar, dass ich ein alkoholfreies Getränk kreieren/herstellen wollte. Im Besonderen war es mir wichtig, dass mein Getränk nicht nur zu einem Gang passt. Es sollte mehr ein alkoholfreier Aperitif sein. Die ganzen Säfte und alkoholfreien Getränke sind immer mehr im Trend.
Ich will dem Gast nicht nur ein Getränk hinstellen, sondern will es präsentieren. Der Service sollte beim Gast einen Visuellen Wow Effekt hervorrufen und ihn Geschmacklich auf das Getränk vorbereiten, sodass alle Sinne angeregt werden.

Ich startete mein Projekt, mit vielen verschiedenen Ideen wobei ich mit einem Mindmap arbeitete. Dabei unterstützten mich alle Erfahrungen welche ich während meiner Zeit bei Fundaziun Uccelin in den diversen Lehrgängen erfahren durfte. Als ich grob wusste mit welchen Produkten ich arbeiten wollte und mein Projekt langsam Gestalt annahm setzte ich mich mit meinen Kollegen und Kolleginnen (Barkeeper, Servicefach-

leuten und Köchen. Durch all die interessanten Gespräche kam ich meinem Ziel näher und wusste wie ich genau vorgehen werde.

Schlussendlich wollte ich eine Harmonie zwischen sauer und süss und entschied mich für die beiden Früchte: Himbeere und Litschi.
Um das Getränk aufzugiessen gab ich etwas Jasmin Tee dazu, welcher auch für die Blumige Note zuständig ist.
Als «Showeffekt» wollte ich das Getränk Parfümieren, damit meine ich nicht den Drink, sondern das Glas. Sobald der Gast meinen Drink vor sich hat bekommt er zusätzlich noch einen Lavendel Duft, welchen man dezent am Glas parfümiert. So riecht der Gast zuerst den Lavendel, überlegt sich wonach der Drink schmecken könnte und am Schluss erwartet ihn ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Mit einer raffinierten schärfe.

Den Duft nach Lavendel mögen viele Leute, ausserdem beruhigt er und sieht farblich wunderschön aus.
Wer keinen Lavendel mag für den habe ich als alternative auch die Düfte Bergamotte oder Wachholder.
“If you never try you’ll never know”

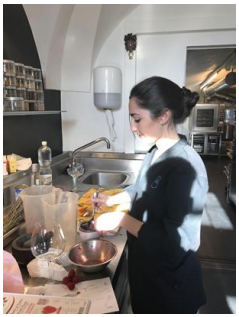
Seri’s Surpresa

Rezept für 6 Gläser (1dl):
100g Litschi Pulpe
100g Himbeer Pulpe
300g Jasmin Tee
50g Tomatensaft

0.5g Rosa Pfeffer
0.4g Weisser Pfeffer
Die beiden Pfeffer vermahlen, vermischen und anschliessend 3 Prisen vom Pfeffer ins Getränk.

1 Chili

Der Chili wird halbiert und ganz kurz in den Saft getan, dass das Getränk eine gewisse Schärfe bekommt, Achtung dies geht sehr schnell.



Das Ganze verfeinern sie je nach Geschmack mit Zitronen, Limetten und Grapefruit.

Bei der Apotheke/ Drogerie findet man diverse Düfte ich entschied mich für den Lavendel Mont Blanc. Habe es in eine Parfüme Flasche gegeben. Da der Duft so extrem auffällig ist habe ich nur einen Tropfen verwendet.

1 Bund Lavendel

Aus dem Lavendel stellte ich meine Eiswürfel her, welche ich für die Deko benutzte.

SCHLUSSWORT

Schon irgendwie lustig. Vor einem Jahr sass ich noch in der Schule und dachte mir, was werde ich wohl in einem Jahr machen. Und hoffte einfach nur dass ich meine Lehre bestehe. Mir war schon immer bewusst, dass ich in die grosse weite Welt hinausgehen will.
Die grosse Frage war nur wann.

Seit September hatte ich die wohl lehrreichste, spannendste, lustigste, schönste und zugleich strengste Zeit in meinem jungen Leben. In diesen 4 Monaten lernte ich die abgefahrensten und lustigsten Menschen kennen. So viele neue Wörter der jeweiligen Sprachen die man mitnimmt und darauf etwas aufbauen kann.

Nur schon durch das ganze Reisen, konnte ich viel lernen, egal ob es die Spezialitäten oder Mentalitäten sind. Wer kann von sich behaupten, dass er einen eigenen Käse hat und diesen selber herstellen durfte.

Ein eigenes Produkt zu machen und es von A-Z zu kennen ist einfach nur aussergewöhnlich Erlebnisreich. Bei einem Weinsensorikkurs die verschiedenen Aromen, herauszufinden und zu lernen wie man dies beim Wein macht. Beim Bier, wo man in der Schule die Bierherstellung lernt. Man weiss es an der Prüfung evtl. weil man es auswendig lernte. Doch als ich selber am rühren war, merkte ich wie einzigartig es ist und vor allem wie spannend.

Ich habe ein Land besucht wo ich zuerst dachte es wäre eher weniger mein ``Ding``. Ich habe dort ebenfalls immer noch mit so vielen Leuten Kontakt aus der Küche, Service und Office.

Ich durfte in die besten Gourmet-Restaurants der Welt meinen Beruf ausüben und dies mit grösster Leidenschaft, deswegen kann ich gar nicht sagen wie dankbar

ich bin, und Fundaziun Uccelin mir die Chance gegeben hat, obwohl ich noch so jung bin.

Was ich alles machen durfte ist unvergesslich, Phänomenal und hätte ich mir nie im Leben erträumen lassen.

Fundaziun Uccelin hat mich vor allem auch Menschlich extrem weitergebracht und zu einer reiferen Person werden lassen. Ich weiss nun wo ich arbeiten will. Ich weiss was mir Spass macht

Meine Familie und meine Freunde haben mich sooo extrem unterstützt, während der ganzen Zeit und für das, werde und bin ich ihnen immer dankbar sein. Ebenfalls geht mein Dank an Andreas Demont der an mich glaubte und die Bewerbung in die Wege leitete.

But last not least:

Herr Andreas Caminada und seine Frau Sarah Lehman haben mich extrem und so positiv unterstützt und es hat mich überrascht, dass sie es mir mit meinen jungen Jahren diese Chance ermöglicht haben.
NEVER FORGET!

Meine Freunde Familie tun mir schon jetzt etwas leid da sie die gleiche Geschichte immer wieder zu Ohren bekommen werden, was ich damals in Oslo oder in Modena erleben durfte.

Aber eines weiss ich bestimmt, dass mein Beruf nicht nur mein Beruf, sondern es ist meine Passion. Ich möchte meinen Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten, wo ich mich selber sein kann und trotzdem mit Perfektion arbeite.

DANKA VIIL MOL