ERFAHRUNGSBERICHT
Fundaziun Uccelin

01. Jan bis 30. März 2023

Samuel Tobler

Vorwort

Ich freue mich sehr, Ihnen in diesem Erfahrungsbericht von meiner Reise als Uccelin berichten zu dürfen. Mein Weg führte mich in einige der besten Restaurants der Welt, zu hervorragenden Winzer*innen und zu kleinen Produzenten*innen.

Mit dem Entscheid am Uccelin Programm teilzunehmen, spielte ich schon länger. Gleichzeitig war ich zu dieser Zeit noch im Restaurant Kin in Zürich tätig und habe dort vieles umsetzten können, was ich in den letzten Jahren gelehrt habe. Ich beschäftigte mich intensiv mit Biologischem & Biodynamischem Wein und habe einen unkomplizierten Service kennengelernt.
Dennoch war ich auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Erfahrungen, die mich persönlich und beruflich weiterbringen. Ich wollte nicht nur lernen, wie man ein Restaurant erfolgreich führt, sondern auch neue Kontakte knüpfen und Einblicke in die kulinarischen Traditionen verschiedener Länder gewinnen.

Ich kann bestätigen, dass meine Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen wurden. Als Uccelin bekommt man die einmalige Chance in verschiedene Restaurants zu blicken und neue Inspirationen zu sammeln. Es war eine intensive Zeit mit vielen unvergesslichen Erlebnissen und Begegnungen.

In meinem Bericht möchte ich meine Erlebnisse und Eindrücke teilen, andere Service Talente dazu motivieren am Uccelin Programm teilzunehmen und die schönen Seiten unserer Branche zeigen. Denn trotz aller Herausforderungen und Anstrengungen, die mit dem Job in der Gastronomie einhergehen, ist es immer noch eine wunderschöne Branche mit vielen inspirierenden Menschen.

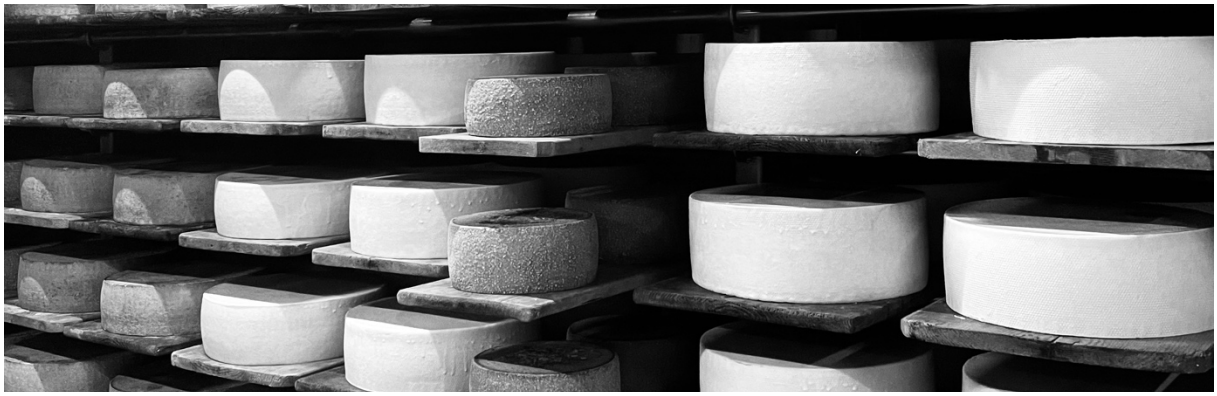
Städlichäsi - Willi Schmid

02. bis 06. Januar 2023

Meine Erste Woche als Uccelin durfte ich bei Willi Schmid in Lichtensteig verbringen. Wie ich aus vielen Berichten erfuhr, ist Will Schmid eine der bekanntesten und innovativsten Käser aus der Schweiz. Als Inhaber der Städlichäserei in Lichtensteig hat er in den letzten Jahren einige neue Käsesorten auf den Markt gebracht. Unter anderem der Jersey Blue, ein Blauschimmelkäse der bis nach Japan und Amerika exportiert wird. Da ich bis jetzt nur seine Produkte kannte und ihn leider noch nie persönlich kennenlernen durfte, freute ich mich sehr auf die Tage bei Ihm in der Käserei.

Zu Beginn stand Hartkäse auf dem Produktionsplan. Seit dem frühen Morgen liefern die Bauern aus der Umgebung ihre Rohmilch, die wir gleich in grosse Bottiche abfüllen. Dann wurde die Milch auf 36°C erhitzt und mit Lab versehen, wodurch das Milcheiweiss Kasein gerinnt, und der Käsekuchen entsteht.
Während wir auf die weitere Verarbeitung des Käses warteten, begleitete ich Jonathan in den Käsekeller, um die Käse zu pflegen. Nach einer kurzen Einführung rieb ich eine Reihe von Käsen mit einer Mischung aus Salzwasser und Rosmarin ein. Jonathan erklärte mir, dass dies dem Käse einen besonderen Geschmack verleiht und zur Bildung der Rinde beiträgt. Diese spezielle Kreation heisst Rosali und ist einer von vielen Käsesorten in der Städlichäsi.
Als wir zurück in die Produktion kamen, hatte Willi den Käsekuchen bereits mit der Harfe geschnitten. Jetzt begann die stressige Phase des Abfüllens der Käsemasse in die typischen Formen. Jeder Handgriff musste sitzen, und ich überließ die Arbeit dem Team. Nach etwa einer Stunde waren alle Bottiche geleert, und unsere Aufgabe bestand darin, die jungen Käse gelegentlich zu wenden. Dies ist notwendig, um sicherzustellen, dass die Molke gleichmäßig aus dem Käse austritt und der Käselaib eine schöne Form behält.

Ein Highlight war die Kellerführung am zweiten Tag. Mathias ein ehemaliger Uccelin und Tobi, sind spontan dazugestossen. Sie sind auf einer Schweiz-Tour und haben einen Stopp bei Willi Schmid eingelegt, da Mathias vor einigen Jahren bei Ihm auch eine Stage gemacht hatte. Wir starteten die Führung in der Produktion, wo uns Willi mehr über seine Philosophie erzählte. Er erklärte uns, wie wichtig es ist, die Rohmilch von den verschiedenen Bauern getrennt zu verarbeiten, um die verschiedenen Geschmäcker der Käse zu bewahren.
Während der Führung durch den Käsekeller zeigte uns Willi die verschiedenen Käsesorten und erläuterte, wie er sie pflegt und reifen lässt, um den einzigartigen Geschmack und die Konsistenz zu erhalten. Wir philosophierten viel über die Produkte und tauschten unsere Erfahrungen aus. Anschliessend degustierten wir die verschieden Käsesorten. Einer meiner Favoriten war die Bergfichte. Dieser Käse wird aus Rohmilch hergestellt und mit Fichtenrinde eingewickelt. Das gibt dem Käse einen einzigartigen, nussigen Geschmack und eine cremige Konsistenz. Es war ein unglaubliches Erlebnis, die verschiedenen Käsesorten zu kosten und dabei das Wissen und die Leidenschaft von Willi für sein Handwerk zu spüren.



Bis zum Ende der Woche hatte ich viele verschieden Käsesorten in der Produktion begleitet. Es war unglaublich befriedigend, das Arbeitsergebnis zu sehen und wie sich der Käsekeller nach Weihnachten wieder langsam füllt. Die Zeit bei Willi Schmid war lehrreich und interessant. Es hat mir gezeigt, wie vielfältig Käse sein kann und was alles möglich ist.

Hisa Franko - Ana Ros

11. Januar bis 05. Februar 2023

Das Hiša Franko liegt an der Grenze zu Italien, weshalb ich mit dem Zug über Venedig nach Cividale gereist bin und für das letzte Stück ein Taxi nach Kobarid nahm. Nach dem ich angekommen bin, musste ich mich zuerst mal orientieren. Das Hiša Franko liegt inmitten des Soča Valley umgeben von Wiese und Wald. Da ich nicht daran gedacht habe etwas Essen zu kaufen für den Abend, hat mich Davide mitgenommen in den nächsten Supermarkt. So lernte ich schon jemand aus dem Front of House Team kennen und konnte Fragen stellen.

Nach der ersten Nacht im Staff House ging es um 14:00 Uhr los mit der Einführung. Tillen, der Front of House Manager hat mich mit offenen Armen begrüsst und sofort allen im Team vorgestellt. Tillen fragt mich auch gleich über die Gerichte ab und wollte wissen, ob ich die Menübeschreibung auswendig gelernt habe. Zum Glück hatte ich genügend Zeit im Zug und konnte zu seiner Begeisterung die ganze Karte schon auswendig. Nach der Einführung wurde ich mit Manuel gleich in eine Station eingeteilt und wir haben an diesem Abend den Service zu zweit gemacht.

Die Handschrift von Ana Ros ist in den Gerichten gut erkennbar, alles ist sehr farbenfroh und filigran angerichtet und die Gäste werden aufgefordert von Hand zu essen. Wie ich selbst feststellen durfte, hat das einen grossen Einfluss auf das Erlebnis. Während des Tasting Menüs *Reincarnation* begibt man sich auf eine Reise durch verschiedene Kulturen. Dennoch bestehen die Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten. In der kalten Jahreszeit ist vieles gepickelt oder fermentiert. Der natürliche Geschmack bleibt so erhalten und wird teilweise sogar intensiviert. Die Aromen spielen in ihrer Küche eine wichtige Rolle.

Ein grosses Privileg ist es, dass alle im Team die Möglichkeit haben, das aktuelle Tasting Menü zu essen. So durfte ich in der ersten Woche über den Mittag die volle Experience selbst erleben. Das war fantastisch. Ich habe selten ein so leichtes und verspieltes Menü gegessen und war von den Geschmäckern einfach nur begeistert. Für mich im Service war das ein wunderbarer Start, den so wusste ich die Gerichte vorzustellen und habe alles selbst schon einmal erlebt.

Während meiner Zeit im Hiša Franko habe ich mich intensiv mit der slowenischer Weinszene auseinandergesetzt. Es ist beeindruckend, dass viele Winzer*innen in Slowenien schon seit langem biologisch / biodynamisch arbeiten. Viele der Weine sind zu dem Maischen vergoren und haben ein grosses Alterungspotential. Im Hiša Franko hat Valter Kramer ein Weinkeller aufgebaut der Jahrgänge von namhaften Kellereien hat. So befinden sich Raritäten von Keltis, Stemberger, Gravner, Radikon, Simcic und vielen mehr auf der Weinkarte die heute nur noch schwierig zu bekommen sind. Ich empfehle allen die ins Hiša Franko gehen auch einen Besuch des Wine Store in Kobarid. Dieser wurde von einem Ehemaligen Sommelier des Hiša Franko im letzten Jahr gegründet und hat eine grosse Auswahl an Slowenischen Weinen.

In meiner vorletzten Woche hatte ich die Möglichkeit gehabt den Weinproduzenten Radikon zu besuchen.

Das Weingut liegt in der Region Friaul-Julisch Venetien in Nordostitalien und ist für seine natürlichen und biodynamischen Weine bekannt. Die Gegend ist geprägt von kleinen Weinbergen, die von Hand angelegt wurden.

Die Weinprobe war ein unvergessliches Erlebnis. Ich hatte eine Reihe von Weinen probiert, darunter auch ein Oslavje 2003, einen Weisswein aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio Trauben. Der Wein war vollmundig und komplex, mit einer feinen Balance zwischen Fruchtigkeit und Säure. Ein fantastisches Erlebnis.

Während meiner Stage konnte ich von vielen Quellen Inspiration schöpfen, jedoch hat Ana Ros selbst ein grosser Eindruck auf mich hinterlassen. Sie ist nicht nur eine unglaublich talentierte Köchin, sondern auch eine inspirierende Persönlichkeit. Mit ihrer positiven Energie und ihrer leidenschaftlichen Hingabe für ihre Arbeit ist sie ein Vorbild für alle. Ana weiss genau, wie sie ihr Team motivieren und inspirieren kann und schafft dadurch eine positive und produktive Arbeitsatmosphäre.

Insgesamt war meine Stage bei Ana Ros eine inspirierende Erfahrung. Ich konnte meine Servicekenntnisse verbessern, neue Techniken erlernen und Teil eines Teams sein, das alles gibt, um ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Ich werde die Erinnerungen, die ich bei Hiša Franko gemacht habe, für immer in meiner Erinnerung behalten.

Bar am Wasser – Dirk Hany

6. bis 10. Februar 2023

Das letzte Mal als ich in einer Bar gearbeitet habe, ist schon eine Weile her. Darum habe ich mich sehr auf diese Woche in der Bar am Wasser gefreut. Die Bar am Wasser kenne ich schon von dem einem oder anderem Besuch mir gefallen die innovative Barkarte und der gastfreundliche Service.

Zu Beginn konnte ich einen Tag mit Ben in der Produktion verbringen. Mich hat es beeindruckt, wie viele Grundzutaten sie selbst herstellen. So bereiten sie Sirups, Cordials und Garnituren zum Beispiel aus ganzem Gemüse und Früchte her. Um eine konstante Qualität sicherzustellen und Zeit zu sparen, verwenden sie Pre-Mixs. Dies sind selber produzierte Cocktail-Mischungen, die in Flaschen abgefüllt sind und mit wenigen Handgriffen zu einem perfekten Cocktail gemischte werden.

Die Bar von Dirk Hany zeichnet sich jedoch nicht nur durch die Verwendung von Pre Mixes aus. Auch die Auswahl der Zutaten und die Kombination von verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen war sehr beeindruckend. Besonders faszinierend fand ich die Möglichkeit, durch die Verwendung von modernen Techniken wie dem Sous-vide-Garen von Früchten oder der Verwendung von Raucharomen in den Cocktails, völlig neue Geschmackserlebnisse zu erzeugen.

Zusammenfassend kann ich sagen, dass meine Zeit in der Bar am Wasser eine sehr wertvolle Erfahrung war. Ich konnte viel über moderne Cocktailzubereitung und die Verwendung von Pre-Mixes lernen. Das Team war sehr engagiert und professionell, was sich in der hohen Qualität der Cocktails widerspiegelte.

Schloss Schauenstein – Andreas Caminada

15. bis 19. Februar 2023

Das erste Mal auf Schloss Schauenstein. Ich freute mich endlich diesen Ort kennenlernen zu dürfen. Anthea begrüsst mich und machte gleich eine Führung über das gesamte Areal. Während der Tour lernte ich die verschiedenen Outlets und das Team kennen. Es war ein Rundgang, auf dem ich immer wieder ins Staunen kam. Wir besuchten den Schlossgarten, die Hausbäckerei von John Baker, die Rösterei von Black & Blaze, das Restaurant Oz und natürlich das Schloss Schauenstein. Es war einfach nur beeindruckend. Nach einem kurzen Austausch über das Programm und die Planung meiner restlichen Zeit, konnte ich mich für den Abendservice im Schloss vorbereiten.

Am Abend war ich im Service eingeplant. Ohne grosse Vorbereitung durfte ich gleich am ersten Tag im Team von Anna & Marco mitanpacken. Der Küchenstil ist geprägt von einer Mischung aus klassischen Techniken und modernen Ansätzen, die perfekt miteinander kombiniert sind. Viele der Gerichte sind inspiriert von der Umgebung des Schloss Schauenstein und bestehen aus lokalen Produkten. Tradition und Herkunft spielen eine Wichtige Rolle. Ab dem zweiten Tag fühlte ich mich schon so weit, einige der Gerichte vor den Gästen vorzustellen. Das Serviceteam hat mir stetig dabei geholfen und mir Kleinigkeiten mitgegeben, die ich bei nächsten Mal verbessern konnte.

Auch die Faszination für Bündner Wein wird hier gelebt. Anna & Marco Franzelin pflegen eine enge Beziehung zu den lokalen Winzern und präsentieren Weine, die das Terroir der Region widerspiegeln. Aus meiner Sicht finde ich das sehr lobenswert, da die Region hervorragende, zum Teil unterschätze Weine hervorbringt.

Da ich leider nur eine Woche auf dem Schloss Schauenstein war, war meine Zeit sehr begrenzt und vielleicht etwas zu kurz, dennoch war es eine grossartige Erfahrung, die ich machen dufte. Es hat mich tiefst beeindruckt, was Andreas Caminada alles aus diesem Ort gemacht hat. Mit seiner Kreativität und sein Engagement für Qualität und Detail hat er das Schloss Schauenstein zu einem der renommiertesten Restaurants in der Schweiz und der Welt gemacht.

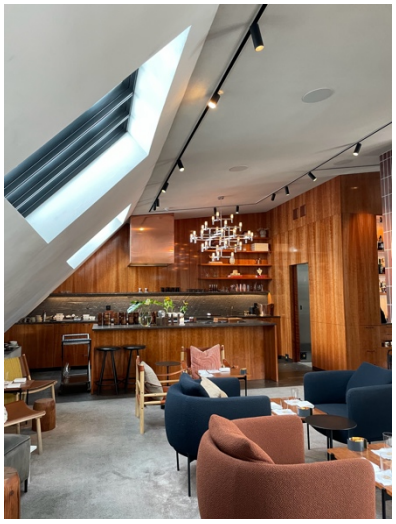
Frantzén – Björn Frantzén

21. Februar bis 18. März 2023

Als ich meine Service-Stage im Restaurant Frantzen in Stockholm begann, war ich aufgeregt und neugierig darauf, was mich erwarten würde. Schließlich war ich in einem Restaurant, das zu den besten der Welt gehört und ich seit meinem Einstieg in die Gastronomie mit viel Interesse beobachte. Das Restaurant ist ein wahrhaft exklusives Erlebnis, das den Gästen eine Kombination aus kreativer Küche und einem hervorragenden Service bietet. Die Einrichtung ist elegant und modern, aber nicht übertrieben. Es ist klar, dass hier alles darauf ausgerichtet ist, den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

In der ersten Woche durfte ich in der Küche des Frantzen mitwirken und miterleben, wie das Team Gerichte von höchster Qualität zubereitet und dabei eine beeindruckende Präzision und Kreativität an den Tag legt. Für ein Gericht sind unzählige Arbeitsschritte notwendig, obwohl es vielleicht am Ende für den Gast nicht ersichtlich ist. Das hat mich beeindruckt und auch aufgezeigt, auf welchem Niveau sich das Frantzen bewegt.

In der zweiten Woche ging es für mich an die Front. Ich war einerseits froh darüber die Küche zu verlassen und in mein Komfortbereich zurückzukehren und anderseits nervös, weil ich erneut nicht wusste, was mich erwartet. Die Einführung hatte ich mit Frida. Sie hat mich in die Serviceabläufe eingeführt und mir die Gerichte erklärt. Am Abend haben wir zu zweit eine Station geführt. Ich muss gestehen, dass ich im ersten Service einige Leerläufe und Schwierigkeiten hatte in die Prozesse hineinzukommen. Es gibt so viele Sachen, die man beachten muss und gleichzeitig dürfen die Gäste von dem allem nichts mitbekommen. Das war herausfordernd.



Das Menü im Frantzen besteht aus 9 Gängen. Jedes Gericht wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, darunter erlesene Produkte wie Thunfisch von Ibiza, Taube aus der Loire oder Blauer Hummer aus dem Atlantik. Die Saisonalität und Regionalität spielen weniger eine Rolle. Wichtig ist das die Produkte von hervorragender Qualität sind. Das Menü wird oft als kulinarische Reise beschrieben, die den Gästen eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen bietet. Jeder Gang ist kunstvoll präsentiert und wird oftmals von der Küche Crew vor dem Gast zubereitet.

Die Weinkarte ist gespickt mit vielen bekannten Namen. Head Sommelier Andre Bekker hat den Fokus auf klassische Weine aus den bekannten Anbaugebieten dieser Welt gelegt. Oftmals sind es Raritäten oder sogar exklusive Abfüllungen für das Restaurant Frantzen, die nur hier getrunken werden können und die Karte einzigartig machen. Daneben hat die Karte ein paar Positionen mit Naturweinen. Alles grosse Namen die vor ein paar Jahren noch unbekannt waren. Der Trend ist definitiv angekommen und es ist schön zu sehen, dass erstklassige Restaurant mehr und mehr für solche Weine offen sind und die Weine auch in eine Begleitung einfliessen lassen.

Gegen Ende meiner Stage fühlte ich mich als wäre ich ein Teil des Teams. Die Energie und Ausstrahlung des Restaurants sind unglaublich und beeindruckend. Es gibt so viele positive Aspekte, die dazu beitragen, dass das Restaurant zu einem besonderen Ort wird. Schlussendlich ist es immer das Team. Die Motivation des Teams, immer noch besser zu werden und einen zusätzlichen Schritt zu gehen, ist einer der Faktoren, die dazu beitragen, dass das Restaurant zu den besten Restaurants der Welt gehört. Das Streben nach Exzellenz und Perfektion ist allgegenwärtig und treibt an, immer neue kulinarische Kreationen und Erlebnisse zu schaffen.

Insgesamt war meine Stage im Restaurant Frantzen eine unglaubliche Erfahrung. Ich habe viel über die skandinavische Küche, das exklusive Service-Erlebnis und die Bedeutung von hohen Standards gelernt. Ich hatte eine unglaublich schöne Zeit und bin von der Professionalität des Team zu tiefst beeindruckt.

Winzerwoche

20. bis 24. März 2023

Zurück in der Schweiz, ging ich in meiner letzten Woche als Uccelin noch zu verschiedenen Weinbauern und Produzenten. Die Woche verging wie im Flug und hat mir offenbart, wie vielfältig und innovativ die Schweizer Weinszene ist. Passion und Leidenschaft spielen eine wichtige Rolle. Die Weinbranche insgesamt befindet sich in Bewegung hin zu mehr Nachhaltigkeit und biologischem Weinanbau. Es ist erfreulich zu sehen, dass insbesondere die junge Generation von Winzer*innen diesen Schritt wagt und sich von traditionellen Methoden löst, um umweltfreundlicheren Wein zu produzieren.

Am ersten Tag meiner Wein-Reise besuchte ich das Weingut Davatz, eine wunderschöne Anlage, die sich mitten in den Weinbergen befindet. Die Anreise allein war ein Highlight, denn das letzte Stück des Weges führte durch die malerischen Weinreben, während im Hintergrund die schneebedeckten Berge aufragten. Die nächste Generation mit Luca, Micha und Jil haben soeben den Betrieb von den Eltern übernommen und stellen in den kommenden Jahren auf biologischen Betrieb um.
Die Tour durch die Rebberge mit Micha zeigte mir das Potential der Bündner Herrschaft und lässt mich verstehen, warum aus dieser Region hervorragende Weine kommen. Die Kellerführung machte ich dann mit Luca. Er zeigte mir den imposanten Gärkeller und die Tanks für die Weine. Am Nachmittag degustierten wir noch die Weine, unteranderem auch ein Orange Wein, der mir sehr gut gefallen hat.

Gleich am nächsten Tag, ging es beim Weingut Donatsch in Malans weiter. Martin Donatsch führte mich durch die Weinberge. Im Vergleich zu Fläsch sind die Böden hier viel Lehmhaltiger und kompakter. Für Pinot Noir die perfekten Bedingungen. Neben den Burgunder Sorten, kultiviert Martin auch Completer, eine autochthone Rebsorte aus der Bündner Herrschaft. Diese Weine sind mineralisch, mit einer präsenten Säure und können lange gereift werden.
Zurück auf dem Weingut, ging es in den Keller. Ich war beeindruckt von den vielen Barrique Fässern, die hier überall herumstehen. Die drei Keller sind verwinkelt und über mehrere Hundert Jahre alt. Mit einer kleinen Degustation beenden wir die Führung und hatten anschliessend in der Winzerstube unser Mittagessen.
Am Nachmittag verbrachte ich meine Zeit im Weinberg, wo ich dem Team beim Anbinden der Reben half und die beeindruckende Schönheit der Gegend erneut geniessen konnte.

Zum Abschluss besuchte ich noch Markus Ruch in Neunkirch. Seine Weine und Philosophie kannte ich schon aus meiner Zeit im Restaurant Kin und habe Ihn auch schon an Weinmessen getroffen. Leider hatte ich es noch nie geschafft bei Ihm vorbeizuschauen, was ich glücklicherweise jetzt nachholen konnte.
Unglücklicherweise war das Wetter nicht schön, es war kalt und nass. So verbrachten wir die ersten paar Stunden damit Cidre Flaschen zu etikettieren und uns währenddessen auszutauschen. Schlussendlich entschieden wir uns den Keller anzusehen und hinüber in das Haus zu gehen. Dort haben wir seine Weine degustiert und mit ein paar anderen namhaften Schweizer Naturweinen verglichen. Es war eine beeindruckende Vielfalt, die wir auf dem Tisch hatten.
Im Anschluss unternahmen wir eine Fahrt durch die Weinberge und er zeigte mir seine unterschiedlichen Parzellen. Deutlich wurde dabei seine Philosophie, alte Weinreben nicht durch ertragreichere junge zu ersetzen. Viele seiner Reben haben bereits ein Alter von über 40 Jahren erreicht. Der Tag war insgesamt sehr bereichernd und ich war beeindruckt von seiner tiefen Leidenschaft für den Weinbau.

Abschlussprodukt – Nycha

Während meiner Tätigkeit im Restaurant Kin dachte ich darüber nach, natürliche Softdrinks herzustellen. Allerdings aus zeitlichen Gründen und aufgrund der geringen Nachfrage habe ich diesen Gedanken verworfen. Stattdessen habe ich versucht, eine interessante Getränkekarte zu gestalten, indem ich gekaufte und selbstgemachte Softdrinks kombiniert habe. Das Kombucha von Patrick war stets auf unserer Karte zu finden. Somit war es für mich klar, dass ich, wenn Möglich gerne einen Produzententag bei Nycha Kombucha machen wollte.

In der Planung meines Abschlussproduktes, habe ich Patrick von meiner Idee erzählt, ein Non-Alkoholisches Getränke zu kreieren, welches in einer Weinflasche daherkommt und sich für Getränkebegleitungen eignet. Das Patrick zur gleichen Zeit eine endliche Idee verfolgte, war ein Zufall und trotzdem waren wir beide begeistert von der Möglichkeit, unsere Ideen zu kombinieren. Wir beschlossen, unsere Köpfe zusammenzustecken und gemeinsam an der Entwicklung eines Getränks zu arbeiten, das nicht nur schmackhaft und erfrischend ist, sondern auch perfekt zu verschiedenen Speisen und Anlässen passt. Uns war es von Anfang an wichtig, dass es natürlich ist und ohne künstlichen Zusatz daherkommt. Alle Zutaten sollten Bio zertifiziert sein und wenn möglich aus der Schweiz kommen.

Letztendlich haben wir uns für eine Rezeptur entschieden, die auf Raden, Haskap-Beeren und Kirschen basiert. Als Basis dient ein reiner Kombucha aus First-Flush-Darjeeling-Tee, das acht Wochen lang natürlich fermentiert wurde. Anschliessend werden die weiteren Zutaten hinzugefügt und vermischt. Um eine weitere spontane Gärung zu verhindern, wird das Getränk pasteurisiert.

Die Tage mit Patrick waren eine grossartige Erfahrung. Nicht nur kann er dich für Sachen begeistern, sondern hat von Grund auf eine Lebenseinstellung die anstecken ist. Kreativität und Perfektionismus gehen bei Ihm Hand in Hand. Es war mir eine grosse Freude mit dir zusammen zu arbeiten und freue mich auf zukünftige gemeinsame Projekte.

.

Schlusswort

Ich möchte dem Stiftungsrat und insbesondre Anthea Jufer von ganzem Herzen für die Organisation und die grosszügige Unterstützung danken. Das Uccelin Programm, war für mich eine aussergewöhnliche Chance, mich weiterzubilden und meine Fähigkeiten zu verbessern. Es hat mir die Möglichkeit gegeben, mich intensiv mit der Gastronomie auseinanderzusetzen und mich auf die Selbständigkeit vorzubereiten.

Das Programm ist in dieser Art auf der Welt einzigartig. Viele Service und Koch Freunde aus dem Ausland beneiden uns, dass wir auf ein solchen Pool von Kontakten zurückgreifen können und unzählige Möglichkeiten haben. Dieses Privileg wurde mir wehrend meiner Zeit als Uccelin bewusst und ich hoffe, dass viele weitere Service-Talente auch in Zukunft von diesem Programm profitieren können. Es stärkt unsere Branche und tragt zur Attraktivität unseres Berufes bei. Das macht mich stolz.

Für mich und meine Partnerin Rebecca Leaver geht es jetzt weiter. Ab dem Frühling eröffnen wir die Auberge du Mouton im Schweizer Jura. Es ist ein kleines feines Hotel mit Restaurant, das wir mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail gestaltet haben. Wir freuen uns riesig und sind voller Vorfreude darauf, Gäste begrüssen zu dürfen.

Stipendiat
Samuel Tobler