Abschlussbericht Fundaziun Uccelin

Von Björn-Erik Lüthi

FUNDAZIUN UCCELIN

Zeitliche Reihenfolge der einzelnen Projekte

12. April 2023 - 23. April 2023
Schloss Schauenstein/Andreas Caminada
Fürstenau - Schweiz

24. April 2023 - 28. April 2023
The Chocolate Line/Dominique Persoone
Bruges - Belgien

01. Mai 2023 - 05. Mai 2023
World of Oysters/Jean Dhooge
Yerseke - Niederlande

08. Mai 2023 - 09. Mai 2023
Felchlin AG/Erich Keller
Ibach - Schweiz

10. Mai 2023 bis 12. Mai 2023
Prorest AG/René Widmer
Rafz - Schweiz

16. Mai 2023 bis 11. Juni 2023
Hotel de Ville/Franck Giovannini
Crissier - Schweiz

13. Juni 2023 - 08. Juli 2023
Alinea/Grant Achatz
Chicago - USA

10. Juli 2023 - 14. Juli 2023
Swiss Pastry Design/Rolf Mürner
Belp - Schweiz

18. Juli 2023 - 13. August 2023
El Celler de Can Roca/Joan, Josep, Jordi Roca
Girona – Spanien

Vorwort

Meine persönliche Begegnung mit Uccelin

Als Erstes möchte ich mich bei allen herzlich bedanken, die mir die Chance gegeben haben, diese einzigartige Erfahrung zu machen.

Wie kam es eigentlich dazu, dass ich ein Uccelin wurde?

Mein Vater, selbst ein leidenschaftlicher Koch, sagte mir immer: „Willst du einer der Besten werden, musst du von den Besten lernen“.
Genau diesen Rat wollte ich befolgen, als ich im Frühling 2022 im Schloss Schauenstein angerufen habe, mit der Bitte, in meinen Ferien eine Stage bei ihnen machen zu dürfen.

Leider werden im Schloss Schauenstein keine Stages mehr angeboten. Dafür wurde das Förderprogramm Fundaziun Uccelin ins Leben gerufen. Mein Interesse war sofort geweckt.

Ich hatte nun ein neues Ziel vor Augen und machte mich gleich an die Bewerbung.

Nach dem Abgabetermin der Bewerbung war ich sehr nervös, bis ich den positiven Bescheid erhielt. Nun war ich offiziell ein Uccelin und freute mich auf die Herausforderung.

Was erwarte ich als Uccelin?

Meine Erwartungen an dieses Programm sind, dass ich einen weiteren wichtigen Schritt als Koch machen werde. Ich habe die Chance, in verschiedenen Küchen und mit Top-Produzenten agieren zu dürfen. Ich kann mich dadurch als Koch auf ein neues Level hinaufarbeiten, indem ich mich auf neue Kulturen, Philosophien und Zutaten einlasse, kann ich meinen Stil, meine Kenntnisse und meinen Horizont erweitern.
Zudem habe ich die Erwartung, dass ich in einem gleichgesinnten Umfeld neue Bekannte und Freunde finden kann, die meine Leidenschaft teilen.

Deshalb freut es mich sehr, meine Erfahrungen und Eindrücke der Praktikums-Wochen als Uccelin zu teilen.

Schloss Schauenstein by Andreas Caminada

2003 haben Küchenchef Andreas Caminada und Sieglinde Zottmaier als Pächter das Haus renoviert und seitdem wird Schloss Schauenstein als Restaurant und Hotel betrieben. 2010 wurde das Restaurant mit 3 Sternen im Guide Michelin und 19 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet. 2011 schaffte es Schloss Schauenstein auf den 23. Platz der S.Pelegrino World`s 50 Best Liste.

EMPFANG AUF SCHLOSS SCHAUENSTEIN

Als Bündner Koch war ich mir der vielen Auszeichnungen bewusst, viele blicken mit grossem Interesse und Respekt nach Fürstenau.
Das Eintreffen im Schloss Schauenstein war bereits ein sehr grosser Moment für mich.
Anthea Zinsli-Jufer empfing Jason (ebenfalls Uccelin-Stipendiat) und mich sehr herzlich. Uns wurden gleich alle Informationen zum Programm und dem Startpunkt unserer Reise mitgeteilt.

ERSTER EINSATZ

Es musste ein spontaner Aperó vorbereitet werden, Jason und ich wurden sofort eingespannt. Ich durfte auf dem Entremetier mitwirken. Das war ein unerwarteter, aber toller Einstieg. Nach dem Service erhielten wir dann eine Tour durch die Küche. Die Küche hat mir sehr gut gefallen.

Danach ging es wieder an die Arbeit. Ich wurde erneut auf den Entremetier eingeteilt und wir haben dann das ganze Mise en Place für den Service bereitgestellt. Um 19:00 Uhr hat der erste Service angefangen und ich habe an diesem Abend als Tournant agiert und habe immer da unterstützt, wo es mich gebraucht hat. Dadurch habe ich bereits am ersten Abend viele neue Eindrücke erhalten und konnte schon viel lernen.

Routine

Meine erste Woche verging wie im Flug. Ich bekam weitere, neue Eindrücke und konnte viel dazulernen. Das effiziente Arbeiten der Küchenbrigade hat mir sehr imponiert. Ein grosses Highlight war, dass ich gegen Ende meines Aufenthalts noch im OZ bei Küchenchef Timo arbeiten durfte. Für mich war es eine sehr spezielle Erfahrung, da ich zuvor nie direkt vor dem Gast gekocht habe. Es war toll zu sehen wie Timo mit den Gästen umgehen konnte. Ich konnte mit Timo dann auch noch über meine Abschlussarbeit sprechen und habe von ihm wertvolle Inputs erhalten. Das hat die Zeit im Schloss Schauenstein für mich perfekt abgerundet.

Resume

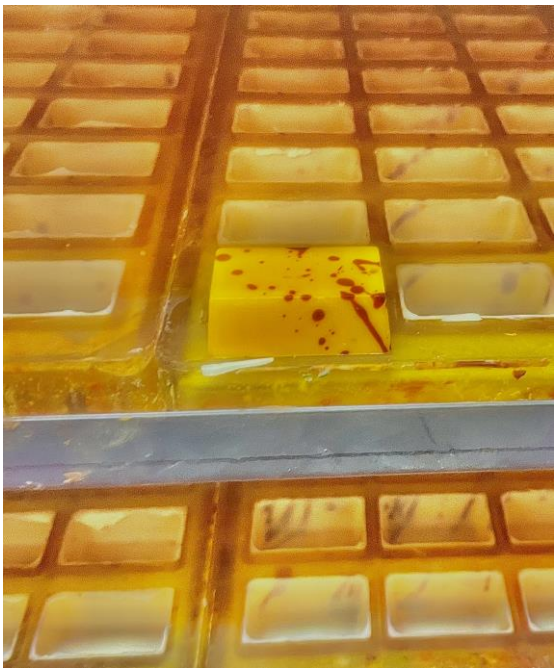
Ich kann aus meiner Zeit in diesem Betrieb enorm viel mitnehmen. Beeindruckt hat mich besonders, dass man hier mit einem relativ kleinen Team effizient auf einem so hohen Niveau kocht. Teils wurden mit einfachen Tricks die tollsten Ergebnisse erzielt. Ebenfalls fasziniert war ich von der vielfältigen Küche. Jeder Teller war in sich abgerundet und dennoch einzigartig.
In diesem Betrieb habe ich gelernt, dass es möglich ist, mit nur 9.5 Arbeitsstunden im kleinen Team drei Sterne zu kochen. Das hat mich sehr beeindruckt.

The Chocolate Line by Dominque Persoone

Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist die Chocolate Line ein fester Wert im Stadtzentrum von Brügge. Eine weitere Filiale steht im historischen Gebäude des Palastes am Meir in Antwerpen. Die Chocolate Line steht für Qualität. Handwerklich hochwertig hergestellte und leckere Schokolade, mit einer coolen und trendigen Seite und mit viel Liebe zur Natur. Ausgezeichnet als 'Bester Chocolatier des Jahres 2023' von Gault Millau.

Empfang in Brügge

Am Montagmorgen treffen Andrea Ehrbar (ebenfalls Uccelin-Stipendiatin) und ich in der Chocolate Line ein. Wir erhalten unsere Uniformen und einen Rundgang durch die Räumlichkeiten. Danach geht es für mich gleich ans Überziehen von Pralinen, was auch meine Hauptbeschäftigung des ersten Tages sein wird.



Routine

In The Chocolate Line sind die Tage nach Aufgaben strukturiert. Alle Prozesse werden mit ausserordentlicher Präzision ausgeführt, um konstant ein nahezu perfektes Resultat zu erzielen. Neben dieser Strukturierung in tagesspezifische Aufgaben gibt es noch ein Team, welches ausschliesslich für die Zubereitung von Füllungen und Massen verantwortlich ist. Die anderen Mitarbeitenden rotieren regelmässig auf den verschiedenen Posten. Das bietet den einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz. Die Chefs hingegen bleiben aus Qualitätsgründen auf demselben Posten, um ein konstantes Niveau zu halten.

Jeder kennt bestimmt die gräuliche Farbe, welche eine Schokolade annehmen kann. Wenn die Schokolade warm wird, bildet sich eine dünne Schicht, die aus Fettkristallen besteht. Da das Licht nun anders reflektiert wird, erscheint diese Schicht nun weiss oder grau. Wird die Schokolade zu kühl oder feucht gelagert und kommt sie anschliessend in eine warme Umgebung, kondensiert Wasser auf der Oberfläche der Schokolade und löst dabei Zucker. Das nennt man „Zuckerreif“.

Erlerntes

Neben dem genauen Arbeiten und Perfektionieren habe ich auch viel über die Schokoladenproduktion gelernt. Dabei war besonders spannend zu sehen, wie das Zusammenspiel von der idealen Temperatur und der damit verbundenen Kristallbildung einen entscheidenden Einfluss auf Konsistenz, Farbe und Lagerdauer hat. In zahlreichen Gesprächen mit den Mitarbeitenden war das immer wieder ein Thema. Dadurch wurde mir die Wichtigkeit dieser Zusammenhänge besonders bewusst.

Resume

Wir Schweizer sind nicht die einzigen, die die Schokoladenherstellung beherrschen!

World of Oysters & Oesterji by Jean Dhooge, Yerseke

Das Familienunternehmen Dhooge hat sich seit 1906 auf die Muschelzucht spezialisiert. Sie haben ihren Sitz in dem Dorf Yerseke in der schönen niederländischen Provinz Zeeland. Heute wird das Unternehmen bereits von der vierten Generation geführt. "Wir arbeiten seit mehr als einem Jahrhundert mit Mutter Natur zusammen". Das Unternehmen züchtet verschiedene Arten von Austern mit unterschiedlichen Techniken. Jeden Tag fahren ihre Schiffe aufs Meer hinaus, um die Ernte einzubringen. World of Oysters ist eine Kooperation von Austernzüchtern. Als Kooperation sind sie in der Lage, ihre Kräfte zu bündeln, um ein einzigartiges, besonderes Austernsortiment an ihre Kunden zu vertreiben. Sie haben eine breite Palette von Marken, Qualitäten und Geschmacksrichtungen auf Lager, die sie täglich ihren Kunden anbieten können. Das Team reist um die Welt, um mit engagierten und passionierten Austern-Landwirten ihre Geschichte und ihre Anbautechniken vorzustellen.

EMPFANG

Auf einem Rundgang bekomme ich einen ersten Einblick vom ganzen Betrieb. Den ersten Tag habe ich in der Küche der Oesterji verbracht. Dabei habe ich von einem Profi gelernt wie man richtig Austern öffnet. Der Küchenchef hat bereits an mehreren Weltmeisterschaften teilgenommen und hat in seinem Leben schon Millionen von Austern geöffnet.

Erlerntes

Gegen Mittag hat der Service angefangen und ich habe 3 Stunden lang Austern geöffnet und Krustentiere angerichtet.
Mein zweiter Arbeitstag beginnt um 6:00 Uhr. Ich treffe mich am Hafen mit den Fischern. Bei Ebbe steigen wir ins Wasser, schütteln und drehen alle Austernsäcke. Das bewirkt, dass die neu gewachsene Schale bricht. Dadurch beginnt die Auster rund und tief zu wachsen, wodurch sich ein schönes Fleisch entwickelt. Diese Methode nennt man die Tischkultur.
Eine weitere Kultur, die ich kennengelernt habe, ist die Bodenkultur. Im Frühling werden grosse Mengen an leeren Muschelschalen und geschredderte Austernschalen gleichmässig auf den Meeresgrund gestreut.
Die Austern brauchen eine harte Oberfläche, um sich optimal entwickeln zu können. Es erhöht auch ihre Überlebenschance, wenn sie sich an einem festen Untergrund haften können, da sie sonst von Fischen und Krebsen gefressen würden.
Der Meeresboden wird gepflügt, um ein ähnliches Resultat zu erzielen wie bei der Tischkultur. Um das ganze Feld richtig zu pflügen, wird ein Echolot eingesetzt.

Tischkultur bei Ebbe

Geschredderte Muschelschalen

Nach dem Fischen mit einem speziellen Metallnetz werden die Austern durch eine Waschanlage vom grössten Schmutz befreit und grob in drei Kategorien sortiert. Im World of Oysters wird das ganze Prozedere noch einmal wiederholt. Die Austern werden in grossen Wannen gestapelt und ständig mit frischem Meerwasser gespült, um sie gänzlich vom Sand zu befreien. Jetzt kann man sie für den Verkauf verpacken.
Die Austernzucht erfordert enorm viel Handarbeit und ist sehr zeitaufwendig.
Am letzten Tag in der Oesterji habe ich eine Führung mit einem Tour-Guide bekommen, dieses Angebot steht auch den Touristen und allen Interessierten zur Verfügung. Auf der Tour durch die Anlage inklusiv Besuch im eigenen Museum wird die ganze Geschichte des Familienunternehmens erzählt und man erhält einen Einblick, in die gesamte Auster Zucht von früher bis heute.

Resume

Ich konnte mein Wissen und meine Wertschätzung zu einem Produkt vertiefen, welches ich nicht sehr gut kannte.

Felchlin AG
by Erich Keller, Ibach

BESTE SCHWEIZER SCHOKOLADE SEIT 1908
Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten.

Vom Kakaoanbau bis zur Veredlung: Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit stehen für die Nischenproduzentin aus der Zentralschweiz im Fokus. Sei es in ihrer direkten Zusammenarbeit mit Kakaobauern vor Ort, den namhaften B2B-Kunden und Partnern rund um den Globus sowie bei allen Unternehmensprozessen.

Verschiede Kakaosorten nach der Ernte

Empfang und Erlerntes

Der erste Tag war der Theorie gewidmet. Nach einem kurzen Einblick in die Firmen-Geschichte haben wir viel Interessantes über die Sensorik, über der Schokolade gelernt. In der folgenden Lektion wurde uns ein Vortrag über die Zusammenarbeit mit den Kakaobauern gehalten.

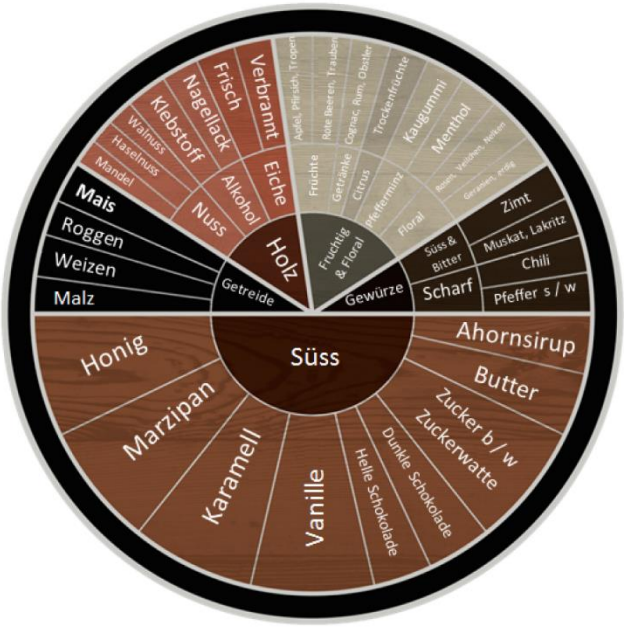
Die Besuche vor Ort bilden Vertrauen und führen zu einer Partnerschaft auf Augenhöhe. Für die hohe Qualität der Bohnen ist das Unternehmen bereit, einen fairen Preis zu bezahlen. Zudem setzen sie sich dafür ein, den Landwirten bessere Sozialleistungen zu gewährleisten.

Am zweiten Tag haben wir an einem Workshop über Schokolade und ihre Weiterverarbeitung teilgenommen.

Am Ende der Regenzeit ist die Kakaofrucht reif für die Ernte. Nachdem die gleichmässige Fermentation erreicht ist, werden sie in der Sonne getrocknet. Nächstes werden die Bohnen nach Grösse und Qualität sortiert. Jetzt sind sie bereit für den Transport per Schiffscontainer nach Europa

Es ist sehr wichtig, dass mit der Schokolade genau und sauber gearbeitet wird. Da sonst das Endprodukt Fehler aufweisen kann.
Der erste Schritt in der Manufaktur ist die Reinigung der Kakaobohne. Anschliessend werden die Kakaobohnen geröstet, gebrochen und vermahlen. Jetzt kann mit der Kakaomasse die Produktion beginnen.

Am Nachmittag bekamen wir eine Führung durch die Manufaktur und haben einen Einblick erhalten, wie die Theorie in Praxis umgesetzt wurde.
Zwei sehr spannende und lehrreiche Tage gehen zu Ende.



RESUME

Dank der vielen Theorie konnte ich das praktische wissen, dass ich mir in Belgien angeeignet habe, vertiefen. In der kurzen Zeit konnte ich mir enorm viele kleine Tipps und Tricks aneignen.

Prorest Gastrotechnik by René Widmer

Rene Widmer führt zusammen mit seiner Frau Pia den Betrieb Prorest Gastrotechnik.
Als passionierter Koch ist es für ihn eine Herzensangelegenheit, sein Wissen weiterzugeben. Er verfügt über grosse Fachkenntnisse im Bereich der Molekularküche und der Fermentation.

Empfang

Beim ersten Durchgang stellte ich fest, dass auf kleinstem Raum alle Geräte zur Verfügung stehen, die sich ein Koch nur wünschen kann. Da die Zeit meines Aufenthalts beschränkt war, haben wir uns auf einige Projekte konzentriert, die für René und mich Priorität hatten.

Erster Einsatz

Nach dem Einkauf der benötigten Zutaten haben wir alles für den nächsten Tag vorbereitet. Lebensmittel, die eine längere Zubereitung benötigen, haben wir bereits am Vorabend angesetzt.

Am nächsten Morgen waren wir beim Fliegenfischen erfolgreich.
Für René und mich als leidenschaftlicher Fischer ein idealer Start in den neuen Tag.
Die frischen Fische wurden dann gleich weiterverarbeitet. Und ich konnte einen guten Mehrwert für meine Abschlussarbeit sammeln. An diesen Tagen konnte ich viele neue Geräte kennenlernen und ausprobieren.

Routine

Wir haben gemeinsam den Kolben-Destillator angeschaut und haben dort einen Habanero-Gin angesetzt. Der Okoo war für mich eines der Highlights. Mit Okoo kann man z.B. den Fermentierungsprozess extrem verkürzen.

Zusammen mit René habe ich den Junker-Hof besucht. Neben vielem anderen Gemüse werden dort auch Spargeln angebaut. Da gerade Spargelzeit war, haben wir uns auf deren Produktion konzentriert. Ich konnte viel Neues über den Anbau bis zum Verkauf der Spargel lernen.

Erlerntes

Bei Rene Widmer habe ich mein Wissen im Bereich molekulares Grundwissen verbessert. Zudem wurde ich im Thema von Textur-Gebern weitergeschult.

Resume

Ich konnte aus den drei Tagen viele neue Eindrücke gewinnen.

Spargelernte Junkerhof

Schwarzer Knoblauch, 11 Stunden fermentiert

Restaurant de l'Hôtel de Ville Crissier Franck Giovannini

Nur zehn Minuten von Lausanne entfernt, blickt diese Institution, von ihren Stammgästen einfach "Crissier" genannt wird, auf eine Geschichte voller Stars zurück, die 1955 begann. Seit dem Erwerb der ersten Sterne durch Frédy Girardet im Jahr 1975 hat das "Crissier" eine Reihe begnadeter Köche beherbergt, darunter Philippe Rochat und Benoît Violier, und jetzt Franck Giovannini, der nach vielen Jahren als zweiter Küchenchef an der Spitze der imposanten Küchenbrigade steht. Er und sein Team kreieren hochkarätige und präzise Gerichte, die den kulinarischen Traditionen huldigen und in die Fussstapfen seiner illustren Vorgänger treten. Vollendete Technik, tadellose Ausgewogenheit und tadelloser Service:Der Gipfel der feinen Küche für eine unvergessliche Mahlzeit.

Erster Einsatz

An meinem ersten Tag wurde ich auf dem Gardemanger eingeteilt. Da sich mein Französisch auf Fachbegriffe beschränkt, war die Kommunikation etwas schwierig. Zum Glück kann man sich in einer Küche mit Händen und Füssen verständigen.

Routine

In meiner Zeit in Crissier habe ich sehr viel gesehen und noch mehr gelernt. Ich habe mehrheitlich als Tournant agiert. Durch diese Tätigkeit konnte ich bei jedem Posten mithelfen und habe so den ganzen Küchenablauf kennengelernt.

In der Küche des Hôtel de Ville wird mit sehr grosser Leidenschaft und Liebe zum Detail gekocht und angerichtet. Hier wird klassische französische Küche gelebt.

Erlerntes

Ich konnte mein bisheriges Wissen über die französische Küche enorm erweitern. Es ist von grossem Vorteil, wenn man von einem Franzosen französisch kochen lernt. Vergleichbar wie Capuns kochen lernen von einem Bündner.

Resume

Mir hat die Zeit in Crissier sehr gut gefallen, das freundschaftliche, fast schon familiäre Verhältnis der Küchen-Brigade hat mich fasziniert. Es hat mir gezeigt, dass man auch in einer grossen Küchen-Brigade bei aller Hektik den Teamgeist nicht verliert, wenn es vom Patron so vorgelebt wird.

Alinea
by Grant Achatz

Das Restaurant Alinea wurde im Jahre 2005 eröffnet. Es wurde im Laufe der Jahre mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. Unter anderem erreichten es drei Michelin Sterne, einen Platz auf der S.Pelegrino World 50 Best Liste und wurde mehrmals zum besten Restaurant Amerikas ernannt. Das Alinea steht für eine innovative und molekulare Küche.

Empfang in Chicago

An meinem ersten Arbeitstag begrüsst mich der Executive Headchef und führt mich auf einem Rundgang durch das ganze Haus. Dann werde ich auf dem Snack-Posten eingeteilt.

Erster Einsatz

Der Service war für mich etwas völlig Neues. Da im Alinea einige Gänge in der Küche serviert werden, kann es dazu kommen, dass die Küche plötzlich von Gästen und Kellnern eingenommen wird. Während der Kellner die Gäste mit einer Show begeistert, dürfen sich die Köche nicht aus dem Konzept bringen lassen.

Impressionen

Ein Besuch im Alinea soll nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt sein, sondern auch ein Erlebnis darstellen. Die klassische Rollenverteilung wie wir sie kennen, gibt es im Alinea nicht. Die Philosophie von Chef Grant Achatz ist, dass der Küchenchef an den Herd gehört. Deshalb übernimmt der sogenannte «Expo» (Explenator) die Aufgabe des Annoncierens.

In dieser speziellen Küche wird anders gedacht als in anderen Restaurants. Sie nehmen klassische Rezepte und verleihen ihnen den Alinea Touch. Aus dem Kochen wird eine Show.

Resume

Es ist schwierig, die ganzen Eindrücke und Überraschungen auf Papier festzuhalten, Alinea muss man erlebt haben.

Mürner One
by Rolf Mürner

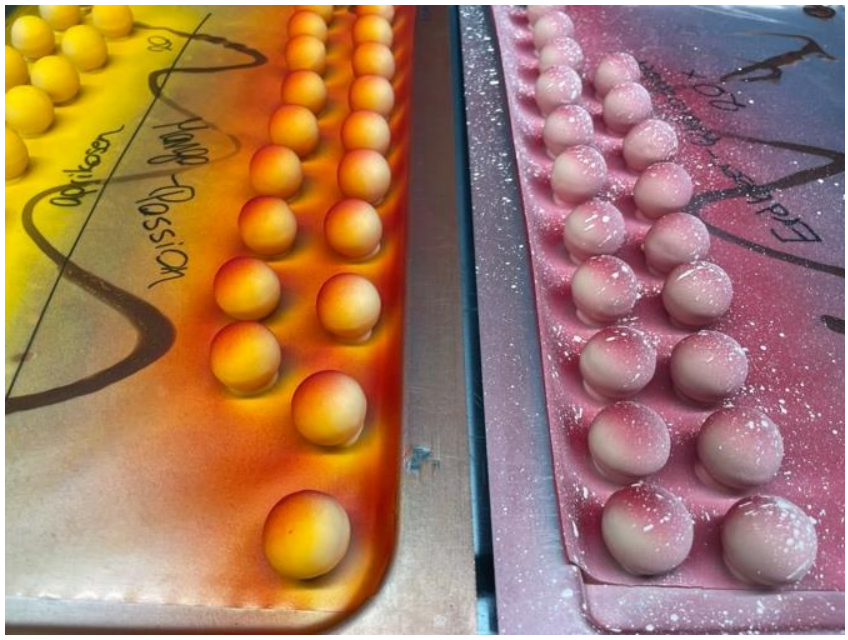
Nach der Pâtisserie-Ausbildung und ersten Anstellungen in Top-Hotels entdeckte Rolf die Begeisterung für internationale Koch-Wettbewerbe. Zuerst als Einzelaussteller, dann als Teammitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft und Coach. Dank seiner unglaublichen Präzision und Kreativität konnte er neue Massstäbe in der Pâtisserie setzen und gewann viele Medaillen, darunter auch den äusserst begehrten Titel «Pâtissier-Weltmeister».

Empfang in Belp

An meinem ersten Tag begann ich mit der Herstellung von verschiedenen Früchte- und Schokoladenmousses.
Ich habe tolle Techniken kennengelernt und konnte z.B. meine Fertigkeit mit der Air-Brush verfeinern.

Routine

Wir haben verschiedene Patisserie mit einer Mirror Glaze überzogen und sie für den Laden ausgarniert.
An einem Tag konnte ich in die Confiserie gehen und habe viele kleine Tricks über Ganachen und das Temperieren gelernt, sowie viele Möglichkeiten zu Garnituren.



Erlerntes

Während meiner Woche in Belp habe ich verschiedene Patisserie hergestellt und mir sehr viel technisches und fachliches Wissen angeeignet.

Resume

Wir haben viele interessante und lehrreiche Fachgespräche geführt.

El Celler can Roca by Joan, Josep und Jordi Roca

EL CELLER DE CAN ROCA

Die Geschichte des "El Celler de Can Roca" begann vor über 30 Jahren. Es ist unbestreitbar ein Spitzenrestaurant. Seit 2009 hat es drei Michelin-Sterne und wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. Es wurde mehrmals zum besten Restaurant der Welt gekürt und ist jetzt in der "Best of Best" Hall of Fame.

EMPFANG

Als ich im Can Roca ankam, wurde ich von Rodrigo (dem Chef-Stagier) empfangen. Zusammen haben wir uns das ganze Restaurant angesehen. Das Thema der drei Brüder ist überall präsent: Es gibt drei Speisesäle, drei Gärten und auch in den Gerichten wird oft auf die Zahl Drei Bezug genommen.

ERSTER EINSATZ

Die erste Woche habe ich in der Produktionsküche verbracht. In diesem Team arbeiten circa 20 Köche. Die gesamte Küchenbrigade des Can Roca besteht aus 60 Köchen. Sie stellen beinahe das gesamte Mise en Place für die Küche her. Dadurch konnte ich viel Wissenswertes von diesem Posten mitnehmen.

Der Wettkampf

In der zweiten Woche hatte ich das Glück, an einem internen Wettbewerb teilnehmen zu dürfen. Durch diese Erfahrung konnte ich viel profitieren und mich kreativ richtig austoben.
Ich durfte aus den ganzen Lagern und Kühlhäusern Zutaten sammeln, um meinen Gang zu kreieren. Nun kam mir das, was ich in den letzten Wochen als Uccelin gelernt habe, zugute. Für meinen Gang habe ich ein tolles Feedback bekommen. Besonders stolz war ich, als man mich nach meinen Rezepten gefragt hat.

Routine

Die letzten Wochen habe ich auf dem Saucier verbracht und beim Abendservice entweder auf dem Poissonier oder am Snackposten gearbeitet.

Resume

Mit vielen positiven Eindrücke und neuen Ideen kehre ich nach Hause zurück.

Schlusswort

Meine Erwartungen wurden erfüllt. Ich konnte mich in einer kurzen, intensiven Zeit fachlich und persönlich weiterentwickeln. Ich durfte eine tolle und lehrreiche Zeit als Uccelin verbringen. Ich habe nicht nur vom grossen Fachwissen profitiert, sondern auch viele interessante Menschen, Persönlichkeiten und Orte kennengelernt. Von diesen Kontakten werde ich auch noch in Zukunft profitieren können. Trotz verschiedener Philosophien der Unternehmer verfolgen alle das gleiche Ziel, mit Leidenschaft besser zu werden.

Herzlichen Dank an alle, die mich bei diesem Projekt unterstützt haben. Überall, wo ich hingekommen bin, wurde ich herzlich empfangen. Ich möchte mich bei den Produzenten und Restaurants bedanken für den herzlichen Empfang und die gute Betreuung.
Die Stiftung Uccelin kann ich allen jungen, ambitionierten Köchen wärmstens empfehlen.

Jou sund fiac e flomma par igl uccelin