FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT VON
JEANNINE HEIZMANN
01.10.20 – 11.08.2023

Vorwort

Seit der Geburtsstunde von Fundaziun Uccelin verfolge ich diese Ausbildung mit grossem Interesse. Die Chance, Erfahrung bei weltweit renommierten Spitzenköchen zu sammeln, ist für mich ein Ziel, welches ich schon lange anstrebe. Nachdem ich die Ausbildung zur Eidgenössisch Diplomierten Chefköchin abgeschlossen habe, ergriff ich die Initiative mich zu bewerben. Meine Euphorie war gross als ich nach dem Lockdown im Mai die Antwort erhielt, dass ich es geschafft habe und mich nun auch einen ''Uccelin'' nennen darf. Ich bin zuversichtlich, dass ich durch diese Stiftung meinen Horizont erweitern, neue Ideen sammeln und interessante Kontakte knüpfen kann.
Kochen ist eine Leidenschaft, bei der ich viel Kreativität und Enthusiasmus hineinstecke. Ich liebe es, neue Kulturen und Länder zu entdecken und bin stets auf der Suche nach originellen Herausforderungen.

SCHLOSS SCHAUENSTEIN

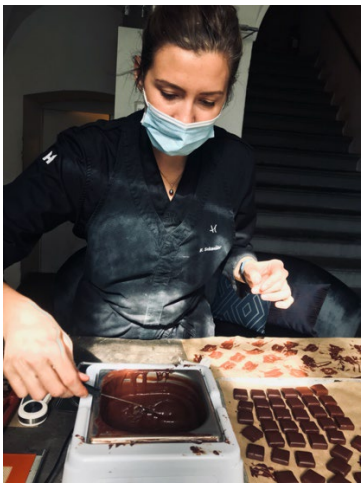
ANDREAS CAMINADA

1.10.20- 17.10.20

Wenn man nicht weiss was einem erwartet, dann sind die Gedanken wie eine Achterbahnfahrt die nie aufhört, die Ungewissheit was nun auf einem zukommt gross und der Respekt davor überwältigend. Weder als Gast noch als Köchin hatte ich je die Erfahrung mit drei Michelin Sternen gemacht. Die Freude war riesig, als mich mein Freund am Samstagnachmittag bevor mein Uccelin Programm startete mit einem Mittagessen im Schloss Schauenstein überraschte. Ich war begeistert von den Kreationen von Andreas Caminada, deren Perfektion und Handwerk bestechend wie ein Schweizer Uhrwerk sind. Kurz gesagt: Diese Oase des guten Geschmacks in der kleinsten Stadt der Welt ist jede Reise wert. Schwer zu sagen ob ich nach diesem Besuch etwas entspannter war, weil ich nun das Menu kannte oder noch viel nervöser…

Und ein paar Tage danach war es dann soweit. «*Here we go! I'm an Uccelin!*»
Nach einer super freundlich Begrüssung von Sarah und einer Führung durch das sehr stilvolle und imposante Schloss, stand ich auch schon in der Küche.
«RESPEKT LEIDENSCHAFT VERANTWORTUNG» sind nicht nur drei Wörter welche man liest, wenn man in die Küche kommt, man spürt es auch. Es ist ein junges, dynamisches und lustiges Team und ich habe mich schnell sehr wohl gefühlt.
Jedoch sind die ersten Tage immer die härtesten. Neue Küche, neue Regeln und neue Position als Praktikantin, an welche ich mich zuerst noch gewöhnen musste. Ich würde lügen, wenn ich behaupten würde die ersten Tage waren die spannendsten. Aber mit der Zeit kam das vertrauen und mir wurden richtig coole Sachen gezeigt. Am häufigsten war ich in der Patisserie was mir besonders gut gefallen hat, weil ich bisher nicht viel Erfahrung darin sammeln konnte. Pralinen mit Schokolade überziehen, das perfekte Soufflé backen, arbeiten mit flüssigem

Stickstoff und noch viele weitere interessante Kreationen habe ich lernen dürfen. Schön war es auch, als in der zweiten Woche Simeon Nikolov aus Bulgarien sein Uccelin-Programm startete. Wir konnten uns gut austauschen und hatten eine kurze aber tolle Zeit miteinander.



Ein grosses Highlight im Schloss Schauenstein war das Charity-Dinner für Fundaziun Uccelin. Dieses Mal waren es Schweizer Gastköche. Tanja Grandits und Franck Giovannini, welche sehr beeindruckend und sympathisch waren. Ich muss zugeben, ich war etwas nervös mit ihnen zusammen zu arbeiten. Zum Glück haben mich beide in ihr Mise en Place integriert und später durfte ich Tanja Grandits beim Anrichten ihrer Teller behilflich sein. Dies gab mir einen kleinen Vorgeschmack auf mein zweites Praktikum, welchem ich mit grosser Freude entgegenblicke. Es war ein grandioser Abend mit tollen Persönlichkeiten und interessanten Gesprächen. Ich bin sehr dankbar, Teil eines solch renommierten Programmes sein zu dürfen.

Der letzte Tag im Schauenstein durften wir bei James der Bäcker mithelfen. Sein Motto: «Brot backen wie vor 100 Jahren». Nach einer kurzen Nacht ging es um 02:00 Uhr morgens los. Das Herzstück der Bäckerei ist der grosse Holzofen der so richtig einheizt, denn als ich den Laden betritt waren es kuschlige 35°C!
Los ging es mit einer Runde Gipfeli. Anschliessend mit Formen von Kartoffelbrot, Roggenbrot, Baguette und die herzhaften Zimtschnecken wo ich mich wortwörtlich darin wälzen könnte! Zum Schluss hat uns James noch verschiedene Teige für den nächsten Tag machen lassen und gegen 07:00 Uhr waren wir fertig. Ich bin mir sicher, dass mein Wochenende noch nie so früh gestartet hat!

BIOHOF TARATSCH

REBECCA CLOPATH

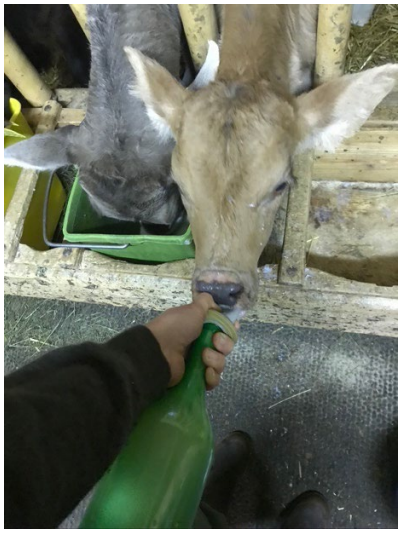
18.10.20- 8.11.20

Die Rosa schimmernde Morgenröte und die kühle Luft hat das Schamser Tal an diesem Montagmorgen fest im Griff. Diese Stimmung verstärkt die ohnehin schon herrschende Ruhe in Lohn. Das auf 1585 Meter über Meer gelegene Bergdorf hat 50 Einwohner und ausschliesslich Biohöfe. Einer davon ist der Biohof Taratsch, wo auch die Küche von Naturköchin Rebecca Clopath beheimatet ist. Ihr Konzept, vom Anbau und der Haltung in die Küche auf den Teller könnte man fast mit Dan Barber und der Blue Hill Farm in New York vergleichen. Immer im Frühjahr und Spätherbst findet die berühmte Esswahrnehmung statt. Es ist ein kulinarisches Erlebnis für alle Sinne. Ihre Produkte bezieht sie lediglich aus dem alpinen Raum und kreiert damit mindestens acht Gänge begleitet von raren Naturweinen und fantastischen Erzählungen passend zum Menu.

Mit einem grossen Lächeln im Gesicht wurde ich herzlichst von Rebecca und ihrem Team empfangen. Sie waren eine unglaublich eingespielte Brigade, haben viel zusammen erlebt und es stets sehr lustig gehabt. Schnell fühlte ich mich wohl. Allerdings war es eine grosse Umstellung zum Schloss Schauenstein, an welche ich mich zuerst noch gewöhnen musste.

In meiner ersten Woche war ich begeistert von der Kreativität der Produkteauswahl und wie clever diese zubereitet werden. Ich meine wo findet man ein ''Randengummibärli'' welches nur aus drei Zutaten besteht?! (Essigmutter, Rande und Zucker). Auch lernte ich die Herstellung vom veganem Hanffrischkäse, Butter, Koji und wie man Fichtenharz sammelt und in eine Süssspeise verpackt.

Besonders das Kochen auf einem der beiden Feuerringen mit gratis Aussicht auf die Bündner Bergwelt hat mich imponiert. Mini Rüebli vom Biotisch Foffa, Edelstücke vom Wild, Fischfond, Gemüsejus so ziemlich alles landet bei ihr auf dem Ring. Was ein fantastisches Aroma gibt und ein Spektakel für die Gäste ist.
Am Ende der ersten Woche erreichte uns eine Kaltfront. Glück für mich! Ich hatte die Ehre mit Rebeccas Vater Christian alias Grizzly, die Kühe von der Alp in den Stall zu treiben. Bei feuchtkaltem Wetter fuhr uns seine Frau zum Maiensäss hoch wo die fünf Kälber schon auf uns warteten. Der iöö-Faktor war allerdings nur kurz, denn es waren nicht die Kälber, welche ins Tal mussten, sondern die gut ein duzend ausgewachsenen Eringer Kühe, welche ich ziemlich beängstigend fand. Mit Stock, Futter und lauten Rufen machte es mir Grizzly vor. Ich nahm all meinen Mut zusammen und versuchte die Kühe in Schach zu halten.
Da wir noch eine Nachbarsweide durchquerten, mussten wir dessen Kühe auch einsammeln und runterführen. Am Ende hatte ich tatsächlich über 25 Kühe ins Tal geführt. Seither habe ich definitiv keine Angst mehr davon.
In den nächsten zwei Wochen pendelte ich zwischen Küche und Hof, wo ich die Kühe melkte, Käse, Rahm und Butter herstelle, mit dem Bagger den Mist von A nach B schaufelte, im Gewächshaus arbeitete und sogar half die alten Hühner zu schlachten. Wo wir aus dem Fleisch einen Hühnerkebab für uns herstellten. Am Ende meiner Zeit lud mich Rebecca ein, ihre ''Esswahrnehmung'' zu erleben. Was für ein Highlight!



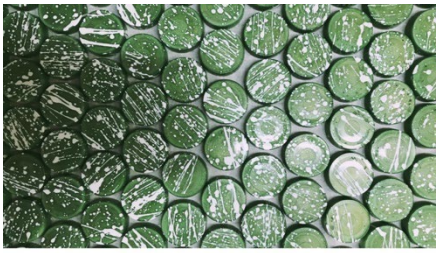
Dort in Lohn, in den Bergen, der Natur und mit tollen Menschen war ich so richtig glücklich. Ich danke Dir von ganzem Herzen liebe Rebecca für diese wunderbare und unvergessliche Zeit.

SWISS PASTRY DESIGN

ROLF MÜRNER

9.11.20- 15.11.20

Am Dienstag den 10. November morgens um viertel vor 9 stand ich gespannt vor Rolf Mürners Patisserie und suchte den Eingang. Es war ein schöner aber kalter Novembermorgen und die Aussicht auf die Berner Alpen war grandios.
Ich habe mittlerweile ja schon einige Stationen hinter mir, jedoch ist man immer wieder aufs Neue nervös. Überrascht öffnet mir Matthias Fehr die Tür. Irgendwie ist da was mit der Kommunikation schief gegangen, da sie mich in dieser Woche gar nicht erwartet haben. «Ja, wenn du schon da bist, machen wir das Beste daraus!» meinte Rolf dazu. Gesagt, getan. Die Wochenübersicht zeigte, dass wir vor allem eine grosse Produktion für Läderach machen werden. Es ist eine spezielle Zeit, wegen Covid 19 gibt es keine grossen Veranstaltungen mehr und daher leider weniger Arbeit für das Team. Sie nahmen sich daher viel Zeit für mich und erklärten mir alles von A bis Z. Ich durfte bei der Biskuit Herstellung mithelfen, Mousse produzieren und in Formen abfüllen, die Patisserie glasieren bis zum Finish. Eine Operaschnitte, Cheesecake, Pralinen und Patisserie in allen Farben und Formen stellten wir in dieser Woche her.
Dank seinem super Team welches mir von Anfang an Vertrauen entgegen brachte, hatte ich eine spannende und süsse Woche in Rüeggisberg bei Rolf Mürner.



EIGENBRÖTLER BACKWERKE

DANIEL AMREIN

16.11.20- 23.11.20

«Keine tote Materie, Teige leben.»
Montagnacht 01:00 Uhr vor der Backstube beim Eigenbrötler! Mit einer Tasse Kaffee begrüsst mich der sympathische, wilde Kult-Bäcker Daniel Amrein alias der Eigenbrötler. «Hesch uufmöge?» meinte er zu mir. Geschlafen habe ich etwa 3 Stunden. Ich bin ja gespannt!
Heute geht es vor allem darum, den Vorteig und den 1. Hauptteig herzustellen. Los ging es aber mit dem Knäckebrot, danach super leckere Haselnussmeringue. Zum Abschluss erklärte er mir alles über die Sauerteige. Dies wurde auch zu meinem Wochenprojekt. Von Grund auf haben wir eine neue Sauerteigkultur aufgezogen und am Freitag durfte ich stolz ein paar duzend Brote mit nach Hause nehmen.
Am nächsten Tag starteten wir schon um 23:30 Uhr. Also eigentlich ja immer noch am Montag! Schon zu Beginn herrschte eine unglaubliche Konzentration mit einem Touch leichter Hektik, denn heute müssen wir über 2000 Brote für den Wochenmarkt backen. Neben Claudia und Esther knetete und formte ich einen Teig nach dem anderen. Zopf, Gipfeli, Gritibänz, Brötli, Hausbrote und, und, und... Geschmacklich und handwerklich bin ich begeistert was aus dieser Backstube kommt. Jedes Brot ein Unikat und mit viel Liebe gebacken.
Kurz vor Schluss widmeten wir uns wieder meinem Sauerteigstarter. Wir pflegten es und setzten den Vorteig für die nächste Nacht an.

Am Mittwoch liessen sich die 1500 Stück Landbrote schon einfacher in meiner Hand formen. Das Prinzip ist stehts dasselbe, Teig formen, ruhen lassen und dann abschieben. Zudem hat mir Daniel gezeigt wie er Focaccia, Baguette und Salz-Kümmelstangen herstellt. All diese Brote durfte ich Ende Woche nach Hause nehmen. Und so verging die Zeit wie im Flug! Mir hat diese Stage sehr gefallen und ich konnte sehr viel lernen. Noch heute schwärme ich von dieser tollen Woche bei Daniel und seinem Team! Danke vielmals dafür!

METZGEREI PEDUZZI

SAVOGNIN

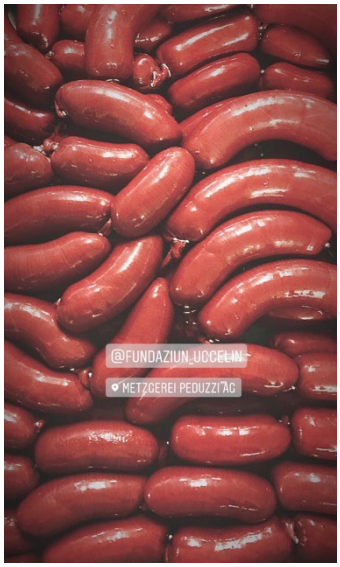
30.11.20- 06.12.20

Es ist schön mal wieder nach Hause zu kommen. Da die Metzgerei Peduzzi nur knapp 30min Autofahrt entfernt liegt, benötigte ich diesmal keine Unterkunft. Zudem bin ich super happy, dass diese Stage so kurzfristig und wegen der Coronapandemie überhaupt möglich wurde. Was danach passiert, liegt noch in den Sternen, aber fürs erste geniesse ich die Woche, denn darauf freue ich mich schon länger.

Und es geht auch schon Vollgas los! Wahrscheinlich wollten sie schonmal meine Nerven testen, denn das Erste was auf dem Programm stand, waren vier Rinder schlachten. Über den Hintereingang gelangte das Tier in einen Warteraum und von dort in den Schlachtraum, wo sie mit einem Bolzenschuss betäubt und mit einer Kette an den Beinen aufgehängt wurde. Sie ist noch nicht tot, spürt aber nichts mehr. Durch einen Brustschnitt verblutet das Rind und dies führt dann ohne Schmerzen zum tot. Danach wird das Rind ausgeblutet und die Innereien kommen raus. Es ist wortwörtlich ein Schlachtfeld. Da gibt es keinen Filter und vor allem ist es pure Realität. Es geht einem unter die Haut, und ich würde behaupten das erste Mal vergisst man nie mehr. Doch es gehört dazu. Wenn man Fleisch konsumieren möchte, finde ich es wichtig, dass man weiss was dahinter steckt.

Zum Glück bin ich keine zimperliche Person und konnte bei jeder Arbeit mit anpacken. Egal ob beim Schlachten, Häuten, Ausnehmen (z.B. wie man die Schulter vom Lempen und Brust trennt) oder Wursten war ich mitten drin und lernte dabei extrem viel. Es war eine sehr spannende und prägende Woche für mich und noch heute erzähle ich gerne davon, was ich bei Peduzzi gelernt habe.

Danke an das tolle Team für Ihr Vertrauen!



UNTERBRUCH WEGEN LOCKDOWN

GANZE SCHWEIZ

06.12.20- 26.06.2023

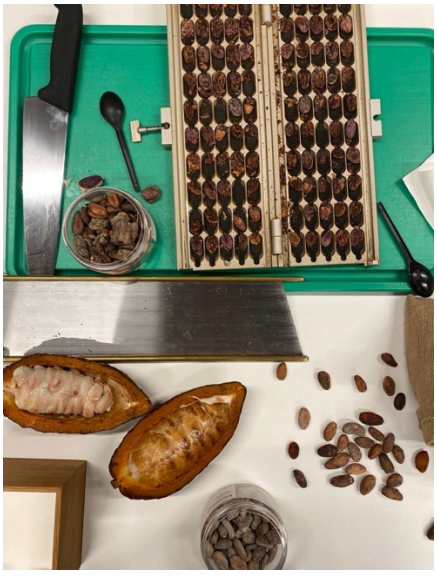
Leider ist nun das eingetroffen, was man befürchtet hat. Der zweite Lockdown. So musste ich die nächsten Stages unmittelbar für eine unbestimmte Zeit auf Eis legen… Das es allerdings mehr als zwei Jahre dauerte, bis ich mein Uccelinprojekt weiterführen konnte/wollte, mit dem habe ich damals nicht gerechnet.
Durch Sarah Caminada bin ich zu einem Ehepaar im Engadin gekommen, welche für 1-2 Monate eine Privatköchin suchte. Kurzerhand habe ich dieses Angebot angenommen. Aus einem Arbeitsverhältnis wurde schnell eine Freundschaft und aus 1-2 Monaten fast ein halbes Jahr. Während dieser Zeit veränderte sich extrem viel in meinem Leben. Diese Chance nutze ich und begann aus einer Übergangslösung ein eigenes Business und eine Selbstständigkeit zu entwickeln.
Nicht ganz von alleine aber ohne Probleme entwickelte sich mein Business ziemlich schnell. Private Dinnerpartys in der Schweiz und Ausland, zwei Wintersaison im Engadin, Kochkurse, Caterings, Yogaevents, Gastkochauftritte, für Swiss Ski Skiathleten in Zermatt kochen, Detoxkuren, Suppenangebote und noch viele weitere spannende Erlebnisse und Aufträge durfte ich in den letzten zwei Jahren erleben. Und dies war auch der Grund warum ich erst im Jahr 2023 die Zeit fand, mein Uccelin Abenteuer weiter zu führen…

FELCHLIN SCHOKOLADE

IBACH

08.11.21-09.11.21

Als sich die Coronasituation deutlich entspannte, bekam ich und sieben weitere Uccelin's eine Einladung zu einem zweitägigen Kurs beim wohl renommiertesten Schokoladenproduzenten der Welt: zu Felchlin nach Ibach. Der Kurs selbst bewies mir deutlich, wie komplex und tiefgründig die Geschmackswelten und die Arbeit mit Schokolade ist. Wir wurden in Sensorik geschult und degustierten anhand des Gelernten so ziemlich die ganze Produktpalette von Felchlin.
Was mich persönlich sehr begeistert hat, ist die Transparenz und Nachhaltigkeit. Sei es mit der direkten Zusammenarbeit mit den Cacaobauern vor Ort, um dort umweltschonende Methoden zu gewährleisten, die Philosophie des FAIR DIRECT CACAO, was soviel bedeutet, dass sie den Kakaobauern einen fairen Preis für ihr Produkt (rund etwa 30% mehr als der Durchschnitt) bezahlen sowie bei allen Unternehmensprozessen welche sie uns gezeigt haben.
Nebst der Theorie gab es eine geballte Ladung praktischen Teil. Dabei durften wir Schokoladentafeln, Osterhasen, Pralinen wie auch Ganaches herstellen und natürlich die ganze Schokoladenfabrik besichtigen.
Dank Erich Keller, seinem Team und den anderen Uccelin's waren es zwei spannende und lustige Tage in Ibach.



BLUE HILL AT STONE BARNS

DAN BARBER

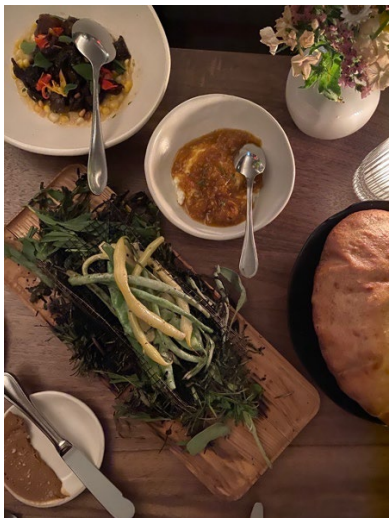
27.06.23- 27.07.23

Und jetzt geht es wieder los! Mein Gefühlstand: Achterbahn. Müde: weil ich vor nicht mal 12h von einem zwei monatigen Auftrag in Südfrankreich zurückgekehrt bin. Nervös: weil ich so gar keine Ahnung habe was auf mich zukommen wird. Und eine Wahnsinns Vorfreude aus zwei Gründen: erstens Blue Hill Farm und zweitens ein Businessclass upgrade! New York, here I am!

Nach knapp 9h Flug, 3h rumirren am Flughafen und 2h Zugfahrt bin ich in einem kleinen typisch amerikanischem Vorort namens ''Sleepy Hollow'' angekommen. Mein Zuhause für die nächsten 4 Wochen. Bei einer älteren jüdischen Nonna mit ausgeprägten italienischen Wurzeln bin ich untergekommen. Sehr liebenswert, traditionell und etwas chaotisch.
Schon am drauffolgenden Morgen ging es für mich los! Zusammen mit Camilla, Bhavana und Soda, alles Köchinnen der Blue Hill Farm liefen wir noch eher im gemütlicheren Tempo Richtung Tarrytown wo sich das ziemlich imposante Anwesen der Farm befand.
Von Anfang an haben mich alle Mitarbeiter der Blue Hill Farm, mit ihrem supercoolen und typisch amerikanischen Charm willkommen geheissen und sofort integriert. Während meiner Zeit bekam ich die Möglichkeit in verschiedene Bereiche der Farm hin einzutauchen, was meine Stage unglaublich vielseitig, spannend und lehrreich gestaltet hat. In der Küche konnte ich von Anfang an mithelfen und durfte, nein musste sogar alles probieren was ich zwischen die Finger bekam.

Nebst der Küche war ich ein paarmal in der Bäckerei und habe jüdische Bagels gebacken, durfte einen Tag dem Metzger beim Wursten und Ausbeinen

mithelfen. Ich war im Eventteam und habe an Hochzeiten mitgeholfen welche so pompös waren, dass ich vor Staunen fast nicht mehr raus gekommen bin. Ich durfte zwei Tage ins Gewächshaus und auf das Feld wo ich den ganzen Tag Sungold Tomaten und Bohnen gepflückt habe, und während dessen die lustigsten Gespräche mit den Mitarbeitern führte. Eines meiner grossen Highlights waren die letzten beiden Tage, wo ich die Tiere der Farm kennen lernen durfte. Wir haben nach den Ziegen geschaut, neue Zäune für die Schafe und Rinder gesteckt und diese auf die Weiden getrieben. Bei den rund 200 Hühnern die Eier eingesammelt und die jungen Hirtenhunde ''Gassi'' geführt. Ich liebte es denn ganzen Tag draussen in der Natur zu sein und mich um die Tiere zu kümmern. Dies hat mit mich an die wundervolle Stage von Rebecca Clopath erinnert.
Ich habe es noch nie erlebt, dass ein Betrieb so viel daran setzt die Mitarbeiter zu schulen. So gab es mehrmals wöchentlich interne Meetings. Sei es vom Bauer, der über die aktuelle Situation berichtet, ein Winetasting vom Sommelier oder ein externer Produzent, wie zum Beispiel der Olivenölproduzent aus Südfrankreich, wo über seine Produktion berichtet. Das ganze Küchenteam ging auch mehrmals wöchentlich auf das Feld um bei der Ernte zu helfen, die aktuelle Ernte zu begutachten oder um diese zu degustieren. So sind wir eines Morgens alle zum Erbsenfeld und haben geschmacklich besten Triebe gesucht. Die Samen davon wurden dann weitergezüchtet um das nächste Jahr noch bessere Erbsen zu erzielen.



Dan Barber und Nick Hukezalie sein Küchenchef war es auch sehr wichtig, dass wir während unseren Freitagen was erleben. So hat Blue Hill mich und Soda (neu im Blue Hill, aus Italien und bleibt ein Jahr dort) kurzerhand ins drei Sterne Restaurant Per Se von Thomas Keller in Manhattan und eine Woche später ins Family Meal at Blue Hill* eingeladen. Ich durfte auch öfters an einer Farm Tour

für die Gäste dabei sein, wo ich viele Informationen zum ganzen Blue Hill Konzept erhielt.

Der Monat in New York war rasant zu ende. Ich versuchte jeden Tag so viel wie möglich aufzusaugen und zu geniessen. Das war ein Erlebnis was ich nie mehr vergessen werde. Blue Hill hat mir in vielerlei Hinsichten die Augen geöffnet und ich bin extrem Dankbar, was ich dort alles lernen und erleben durfte. Daher kann ich jedem zukünftigen Uccelin die Stage sehr empfehlen!

CMK BY CHRISTINE M KOHLER

BERLIN

31.07.23- 04.08.23

Zurück in der Schweiz ging es nach 2 Tagen schon wieder los nach Berlin. Christine hat mich am Bahnhof in Reinickendorf super freundlich empfangen und mich in ihr Atelier geführt. Nach einem ausgiebigen Frühstück welches sie für uns vorbereitet hat, erklärte sie mir Schritt für Schritt ihr Handwerk. Jeder ihrer Teller braucht 2-3 Tage, je nach Fusingverfahren.

Die Glasfusingtechnik wurde vor über 4000 Jahren von den Ägyptern entwickelt und bedeutet das Verschmelzen von Glas. Gebrannt wird in einem speziellen Brennofen mehrere Stunden/ über Nacht, bei Temperaturen bis zu 818°C. Dabei passiert die Form- und Farbgebung.

Ich durfte mir in dieser Woche mehrere Projekte aussuchen welche wir dann zusammen herstellten. Wir haben Teller im sogenannten ''Sandwich'' entwickelt. Dabei haben wir zwischen zwei Floatgläser Farbe in Pulverform, Kräuter oder andere Dinge gelegt. Die Kräuter verbrennen dabei und hinterlassen ihre weisse Asche als Abdruck. Leider hat nicht jedes Kraut funktioniert. Trotzdem hat mir diese Technik sehr gefallen. Die Coralsschälchen stellten wir mit kleinen Glasstückchen (Frits) her, die miteinander verschmelzen und eine Korallenoptik ergeben. Sogar in der Mikrowelle konnte man Glas schmelzen. In einen sogenannten Hotpot haben wir Glasreste zusammengestellt und zu Handschmeichler gebrannt.

Es war eine super spannende und lehrreiche Woche, wo wir viel Zeit hatten um kreativ zu sein und um Ideen austauschen. Vielen lieben Dank Christine für deine Zeit, dein Wissen und dein Berlin.

FISCHEREI FROSCH

WALENSEE

07.08.23- 11.08.23

Noch in Berlin hat sich Hanspeter Gubser alias Frosch bei mir gemeldet. Der fischende Frosch vom Walensee. Er freue sich sehr auf die kommende Woche, muss mir aber leider mitteilen, dass er noch nie so eine magere Sommersaison wie dieses Jahr gehabt hätte. Wir machen das Beste daraus und wer weiss, vielleicht bringe ich ja Glück! In diesem Sinne, ‘’Petri Heil!‘’
Um 06.00 Uhr habe ich Frosch mit seinem Piaggo vor meinem Hotel getroffen. Gut gelaunt geht es erst mal zum Kaffee ins Hotel Seehof. Das gehört schon ziemlich zum Morgenritual von Frosch und anderen Frühaufstehern, welche in der Region tätig sind. Gespannt höre ich ihm zu was er mir zu erzählen hat. „Als ich 2006 begonnen habe, waren wir noch vier. Früher gab es auch schon mal sieben Berufsfischer, die vom See leben konnten.“ Früher hatte der See allerdings keine Trinkwasserqualität. Was für den Menschen eine Wohltat ist, bedeutet für den natürlichen Fischbestand eine Verknappung von organischer Nahrung im Wasser.
Für die Qualität der Fische ist es jedoch das Beste, was passieren konnte. Dazu kommt noch, dass der Walensee aufgrund unterirdischer Zuflüsse kälter als andere Seen ist, auch wenn das Klima mediterrane Züge aufweist und sogar Weinbau ermöglicht. „Hier brauchen die Fische länger zum Wachsen. So wird das Fleisch kompakter und aromatischer“, erklärt Hanspeter Gubser und zieht einen interessanten Vergleich: „Brauchen Felchen im Bodensee nur zwei bis drei Jahre, bis sie Speisegrösse erreicht haben, sind es im Walensee vier bis fünf Jahre.“

Ich bin begeistert von seiner Arbeit und freue mich nun endlich auf das Wasser zu gehen. Die Netze hat er schon am Tag zuvor geworfen. Nun gilt dies wieder

einzuziehen. Eine Arbeit die Muskelgruppen beansprucht welche man normalerweise nicht oft benötigt. Stolz erzählt er mir, dass daran auch schon bekannte Schwinger, Sportler oder Köche gescheitert sind. Einen Meter nach dem anderen ziehe ich das Netz ins Boot hinein mit der Hoffnung, dass ein Fisch sich darin verfangen hat. Leider war die Freude am ersten Tag nicht so gross, da wir nur 4 Felchen, 1 Hecht und 5 Eglis im Netz hatten. ''Mit so einem Ertrag könne man nicht einmal den Sprit für das Boot bezahlen. Reich wird man damit nicht, aber von der Natur grosszügig beschenkt'' schmunzelte Frosch.
Vom Boot geht es mit dem Piaggo in die Fischküche, wo mir Frosch genau erklärte wie er die Fische ausnimmt und filetiert.
Um 19.00 Uhr haben wir uns wieder getroffen, um die Netze im See zu verteilen. 600 Meter Schwebnetze und 300 Meter Bodennetze bringen uns vielleicht etwas mehr Glück! Und so war es auch! In dieser Woche fischten wir jeden Tag das doppelte wie am Tag zuvor. Aus unerklärlichen Gründen waren die Fische plötzlich wieder da! 30, 40 ja sogar 60 riesige Felchen, Egli's, Hechte und Forellen welche bis zu 5kg schwer waren, zogen wir ins Boot! Aus einer Anfangs gemütlichen Woche, hatten wir richtig viel zu tun! Wir waren ein super Team und ich bin mir sicher, dass Frosch ziemlich froh war, dass ich in dieser Woche bei ihm war.
Nebst dem Fischen hat mir Frosch seine Heimat gezeigt. Er nahm mich mit zu seiner Familie und Freunden und bescherte mir eine einmalig und unvergessliche Woche. Ein paar Wochen später besuchte mich Frosch und veranstaltete mit mir einen Fischabend in der Alten Glasi 1936. Vielen lieben Dank an Dich!

DANKE AN ALLE, WELCHE MIR DIESES ABENTEUER IN DEN LETZTEN DREI JAHREN ERMÖGLICHT HABEN!

JEANNINE HEIZMANN