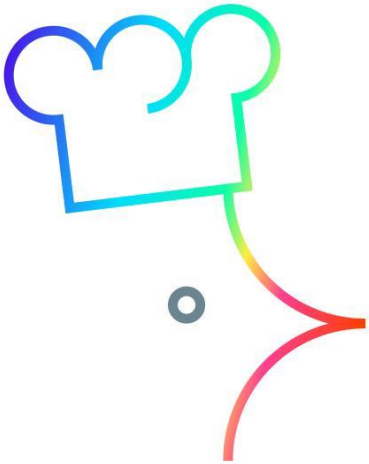
F U N D A Z I U N
U C C E L I N

E R F A H R U N G S B E R I C H T
M A R C Z I C K L E R



Metzgerei Peduzzi
Savognin
29.01.2018 – 02.02.2018

Nach wochenlanger Aufregung und Nervosität ging es mit meiner ersten Woche von der Stiftung „Fundaziun Uccelin“ los. Meine erste Station war die Metzgerei Peduzzi. Die Metzgerei liegt mitten in den Schweizer Alpen von Graubünden.

Ich war so aufgeregt, dass ich am Sonntag einen Tag vor Arbeitsbeginn schon einmal nach Savognin gefahren bin um mir ein Bild von der Metzgerei zu machen. Als ich in Savognin angekommen bin, stellte ich fest, dass die Metzgerei einen Verkaufsladen besitzt und ein extra Schlachthaus das ca. 150m entfernt von der Metzgeria Peduzzi liegt.

Am nächsten Morgen ging es dann los. Da ich so aufgeregt war, konnte ich kaum schlafen und war bereits eine halbe Stunde früher vor Ort. 5:45 Uhr traf ich dann Frau Peduzzi, ich stelle mich rasch vor und somit begann mein erster Arbeitstag. Sie übergab mich Simone. Simone war einer der 3 Metzger mit dem ich diese Woche arbeiten durfte. Zuerst bekam ich eine Führung durch die ganze Metzgerei, angefangen beim Verkaufsladen, durch die Wursterei und zum Schluss zeigte Simone mir das Schlachthaus, und prompt war die erste Lieferung da. 6.30 Uhr hieß es dann das erste Mal anpacken. Nachdem wir die halben Tiere und die andere Ware in die Kühlhäuser verräumt hatten gab es dann erst einmal zur Stärkung des Tages

„das Frühstück“. Jeden Morgen gab es frisch aufgebackenes Brot und natürlich selber gemachte Wurst als Aufschnitt. Es war der Hammer.

Beim Frühstück wurde dann der ganze Tagesablauf besprochen, was und wieviel ausgebeint werden muss und wieviel Würste wir planen, denn Dienstag und Freitag ist Wurst Tag in der Metzgerei. Nach dem Frühstück fuhren wir in den Schlachthof und produzierten das ganze Mise en Place für die Würste und beinten einige Schweinebäuche aus, verpackten und vakuumierten die einzelnen Teile von jungen Kälbern. Herr Peduzzi hat eine hervorragende Qualität an Fleisch sowieso seine Würste sind genial. Dienstag waren alle Mitarbeiter beim so genannten „ Wursten“ dabei. An diesen Tag erfuhr ich was es bedeutet frische Würste zu fertigen. Wir produzierten 13 verschiedene Würste, darunter Cervelat, Lyoner, Tessinerli und Kalbsbratwurst.

Einige Würste wurden geräuchert andere wiederum abgebrüht. Mein persönliches Highlight der Woche war, als wir die Räucheröfen öffneten und die frisch geräucherten Wiener herausnahmen und ich zwei Stück probieren durfte. Es war das frischeste, zugleich aromavollste Wiener das ich je gegessen habe oder essen werde. Es war einfach eine geniale frische Geschmacksbombe! An diesem

Tag hatten wir eine Menge Spass auf der Arbeit aber waren doch hoch konzentriert☺.

Die nächsten 2 Tage waren wir wieder im Schlachthaus. Ich als Koch der meistens nur die einzelnen Stücke zum Verarbeiten bekommt, war die Zeit in der Metzgerei eine sehr intensive Erfahrung. Ich konnte mir nicht vorstellen das es noch so viel Arbeit braucht und so viel Kraft, die einzelnen Stücke auszubeinen und weiterzuverarbeiten. Simone erklärte mir die Techniken der jeweiligen Stücke. Wir haben den ganzen Tag produziert egal ob Lammkarrees, Rinderhüfte, Kalbsbacken, Schweinebauch alles war dabei. Was ich an der Metzgerei besonders schön fand war, wie respektvoll das ganze Tier verarbeitet wird und mit was für einer Nachhaltigkeit gearbeitet wird.

An meinem letzten Arbeitstag verabschiedete ich mich bei Herr Peduzzi und seinem Team und ich bedankte mich für die geniale Woche und die Erfahrung die ich gemacht habe. Herr Peduzzi schenkte mir ein Buch über seine Metzgeria und zum Abschluss durfte ich einmal über die Fleischtheke schauen und mir etwas aussuchen.

Recht herzlichen Dank an die Metzgeria Peduzzi!

Restaurant Geranium
Rasmus Kofoed
06.02.2018 – 03.04.2018

Am Sonntag den 4. Februar begann ich meine Reise mit voller Freude in den Norden nach Kopenhagen.
Das Restaurant Geranium, was mitten in Kopenhagen liegt, war meine erste große Herausforderung. Ich freute mich sehr die Chance zu bekommen, einen ganzen Monat mitarbeiten zu dürfen. Ich bin ein absoluter Fan von der nordischen Küche und was gibt es besseres als gleich am Meer die nordische Küche zu testen.
Am Montag hatte ich noch einen Tag Frei, um ein bisschen die Stadt zu erkunden. Das erste was ich besuchte war ein Frischmarkt und hier war eine unglaubliche Auswahl an frischen Produkten vorhanden, sodass ich einmal die Woche vorbei ging und mir etwas für Zuhause mitnahm und mir frischen Fisch zubereitete.
Das Restaurant Geranium befindet sich im „Telia Parken“ also machte ich mich Dienstag auf den Weg ins Fussballstadion. 9:30Uhr war Dienstbeginn, ich wurde freundlichst begrüßt und willkommen geheißen von Paul. Er war einer der drei Souschefs.
Wir starteten den Tag mit einer Führung durch das Restaurant und durch die Küche des Geraniums. Paul erklärte uns das ganze System und den Tagesablauf, zeigte uns jede Ecke des Restaurants und berichtete uns über die Philosophie von Rasmus und Sören.
Die Küche ist in verschiedenen Sektionen eingeteilt und jede Sektion hat 3-5 Gerichte in Ihrer Verantwortung wo meist 3-4 Köche daran arbeiten die höchste Perfektion zu zaubern. Meine erste Woche begann ich in Sektion 2. Wir waren für die erste Vorspeise und für das berühmt berüchtigte Gericht „ the Hake“ zuständig.
Dienstag war ein reiner Mice en Place Tag, jede Sektion machte Ihre Vorbereitung für die ganze Woche. Es wurden Aufgaben erledigt die sehr Zeitaufwendig sind

und die ersten Vorbereitungen der einzelnen Sektionen für das Menü produziert.
Stefano (Chef) und ich waren zuständig für die erste Vorspeise, die gleich nach den 5 Snacks serviert wird.

Die Vorspeise bestand aus: im eigenen Saft blanchierter Sellerie mit Feilchenblüten, rotem Seegras, Apfelessiggelee als Mosaik gelegt.
Anschliessend musste ich die Mosaik ausstechen und in ein Rondell legen was 8 Chips umfasste.

Es war eine unglaubliche Perfektion erforderlich beim Ausstechen der Chips. Man musste aufpassen, dass das Gelee nicht kaputt reist und das maximal 7 Blättchen vom Seegras und 1 Feilchen pro Chip enthalten sind.
Das ganze Gericht wurde als Rondelle angerichtet worauf wir noch in Essig eingelegte Senfsaadkörner anrichteten (10 Stück pro Chip). Beim Gast wurde dann eine klare Sellerie- Joghurtessenz mit Seegras-öl aufgegossen. Und fertig war die erste Vorspeise.

Ein unglaublicher Taste! Harmonie von A – Z

In der Küche herrschte ein lustiges aber doch strenges Arbeitsklima. Wir waren ein sehr junges Team mit über 12 verschiedenen Nationen. Es war für mich eine großartige Erfahrung, Personen kennen zu lernen aus

der ganzen Welt. Wir hatten alle unsere eigenen Geschichten zu erzählen und das war einfach genial wir haben viel gelacht, viel gearbeitet und viel Spass gehabt.
Gleich an meinem 3. Arbeitstag hatte ich das Glück in einem Bankett für 16 Personen mit arbeiten zu können
und somit habe ich von Anfang bis Ende das ganze Menü gesehen, probiert und angerichtet.

Darauf baute ich auch und prompt war ich in meiner nächsten Sektion. Ich freute mich sehr noch einen anderen Posten sehen zu dürfen.

„Sektion 1 was the next step“ diese Sektion war für die ersten 5 Snacks zuständig. Angefangen mit milky lobster, jerusalem artischok leaves, razorclames, mushroom soup und dill-stones das waren die Gerichte für die nächste Woche.

Was mich sehr begeistert hat, dass in diesem Restaurant mit viel Respekt vor dem Team, vor der Ware, vor der Einrichtung und vor einem Selbst gearbeitet wird und doch so eine Leichtigkeit herrscht. Die Harmonie und das menschliche ist auf dem gleichen Niveau wie die Speisen und Getränke. Chapeau! Und genau diese Atmosphäre spiegelt sich auch auf den Gast wider und dadurch herrscht im Restaurant eine lockere, ruhige und spaßige Stimmung. Es liegt vielleicht auch daran, dass wir Köche in einer offenen Küche kochen und somit auch die Gerichte mit servieren. Ich glaube jeder Gast schaut einem Koch mal gern über die Schulter wie gerade sein Gericht zubereitet wird ☺. Am Anfang meines Praktikums hatte ich sehr viel Res-

pekt davor die Speisen auf so einem hohen Niveau in Englisch zu servieren aber genau an dem Punkt setzt dann das „teamplay“ ein. Mir wurde die Nervosität von meinen Freunden schnell genommen. Alle sagten zu mir „ sei du selbst und sei stolz drauf was du servierst“ und genau mit dem Gefühl geht man zu dem Gast und das ist ein wunderbares Gefühl was dir automatisch Selbstvertrauen bringt.
Nach 1,2,3 Runden habe ich sogar richtig Spaß am Servieren bekommen obwohl ich immer der Koch war der sich vor dem Servieren gedrückt hat ☺.

Danke dafür Team Geranium!!!

Das Restaurant Geranium hat meine hohen Erwartungen weit übertroffen, ich glaub ich kann jetzt schon sagen, dass es einer der besten Stationen meines Programmes ist.
Ich kann das Restaurant Geranium einfach nur empfehlen sowie als Gast aber auch als Mitarbeiter.
Es war eine grossartige Erfahrung in meinem Leben.
Ich bin sehr froh dieses Restaurant gewählt zu haben, für mich ist das „Geranium“ eines der besten Restaurants in denen ich je gearbeitet habe.
Danke!

Restaurant Silver
Sven Wassmer
07.03.2018 – 01.04.2018

Von 0m hinauf auf 1‘252m

Mein nächstes Praktikum war in Vals im Hotel 7132 Restaurant Silver bei Sven Wassmer.
Ich konnte es kaum glauben aber in Vals angekommen kämpfte ich mich erstmal durch 30cm hohen Schnee zum Hotel 7132 durch.
Am 7. März einem Mittwoch um 14.00Uhr war der Startschuss bei Sven.

Auch hier wurde ich von dem ganzen Team herzlichst empfangen. Mitja sein Souschef zeigte mit das Restaurant und es war fantastisch; es war hochmodern eingerichtet und eine wohlfühlende Wärme berührte mich mit dem atemberaubenden Ausblick auf die Valser Berge. Er zeigte mir die Hauptküche des Hotels, selbst eine eigene Bäckerei/Konditorei gibt es in diesem Hotel was mich sehr begeistert hat. Wo täglich hauseigenes Brot gebacken wird.
Nun gingen wir zurück und dann war auch schon Sven da. Wir haben uns kurz vorgestellt und dann haben wir besprochen wie der Monat so abläuft.
Ich fand die Idee von Sven super, dass ich die erste Woche auf dem Saucier, die zweite Woche auf dem

Snackposten, die dritte Woche auf den Entremetier und die letzte Woche in der Patisserie verbringen sollte.
Somit konnte ich in jeden Posten mal reinschauen und auch das ganze Menü kochen.
Der Service startete und ich war mit Benedikt auf dem Saucierposten. Er erklärte mir im Schnell-Durchlauf was ich alles wissen muss über den Posten, wie er aufgeteilt ist und für welche Gerichte wir verantwortlich sind. Jetzt waren wir startklar. Ich wurde sofort mit einbezogen und bekam das Gefühl vermittelt, dass ich hier ein Koch bin und kein Praktikant und schon ewig da arbeite. Die erste Aufgabe waren verschiedene Saucen nach Rezept zu kochen. Nachdem ich mit den Saucen fertig war und Ben sie kontrolliert hatte, zeigte er mir wie sie den bekannten Saibling von Sven zubereiten. Der Saibling hatte eine sehr gute Qualität, denn er wurde am selbigen Morgen frisch gefangen. Nach dem filetieren und entgräten zeigten sie mir wie man den Fisch zu Portionen bündeln soll; es war ein kleines Heubündel plus einen Tannenzweig von Vals im Bauch des Saibling. Immer zwei Stück aneinander sagte Ben. Diese wurden dann im Service für 4 Minuten geräuchert und anschließend unter einer Wärmelampe bis auf den Garpunkt gegart. Somit wurde der Saibling butterweich und durch das Heu und den Tannenzweig bekam er ein sehr frisches Raucharoma. Der Saibling geht dann mit eingelegten Tannennadeln und Tannenpulver zum Gast wo Sven Wassmer dann mit einer karamellisierten Griebensauce das Gericht im Restaurant abschließt.

Mein absolutes Highlight in dem Menü war der gezupfte Schweineschwanz mit Federkohlpüree, fermentiertem Weißkohl, Orange, Koriander und XO- Sauce das war eine Kombination aus allem... Säure, Süsse, Schärfe, Crunch, Cremig, einfach genial. Eines meiner besten Gerichte die ich je probiert habe, WOW!!!

Als ich dann so richtig bei den ganzen Arbeitsabläufen eingearbeitet war durfte ich sogar beim Servieren am Gast helfen, denn die 5 verschiedenen Snacks auch als „Aperofeuerwerk“ bezeichnet wurden ausschließlich von den Köchen serviert. Das war ein sehr großer Vertrauensbeweis von Sven und seinem Team. Danke!

Fazit:
Das Restaurant Silver ist ein ausgesprochen geniales Restaurant, in dem ich mich in kurzer Zeit pudelwohl gefühlt habe und mich ins Team einbringen konnte. Danke an Sven Wassmer und sein geniales liebevolles Team. Es war eine wunderbare Zeit.

In meiner letzte Woche, was mich sehr gefreut hat, bekam ich als Dankeschön ein 12-Gang Menü was ich ausgiebig probieren durfte und sehr genossen habe. Es

war etwas komplett anderes das Menü von Gastseite zu probieren, denn da wurde mir erst klar wie die Gerichte und die Weine richtig genial auf den Punkt gebracht wurden. Ich kann sagen, es lohnt sich auf jeden Fall den langen Weg nach Vals ins Restaurant Silver auf sich zunehmen. Es ist eine komplette internationale Reise durch verschiedene Kulturen, Produkten und Geschmäckern aber doch bleibt man in Vals. Einfach genial.

Osteria Francescana
Massimo Bottura

04.04.2018 – 28.04.2018

Meine Reise ging dann weiter Richtung Süden, um genau zu sein nach Modena! Osteria Francescana war das nächste Ziel.
Das Restaurant liegt ganz versteckt in der Altstadt von Modena. Es ist zwischen engen Gassen und Gemäuer am Aussenring der Altstadt zu finden. Am ersten Tag, nachdem ich mich umgezogen hatte, ging es ab in die Serviceküche. Dies ist die erste Arbeit, die man als Praktikant macht d.h. es bestand aus Teller und Platten polieren. Wir waren insgesamt acht Praktikanten, welche für diese Tätigkeit zuständig waren. Das Geschirr musste für den Lunch- und Dinnerservice poliert werden. Dies war jeden Tag die erste Arbeit die wir machen mussten. Als wir dann fertig waren gingen alle Praktikanten in eine andere Küche gleich gegenüber der Osteria Francescana. Dort war die sogenannte Vorbereitungsküche (Laboratori) und unser Arbeitstag fing dann so richtig an. Ich wurde auf den Salatposten eingeteilt. Wir waren auf diesem Posten vier Stagiers und mussten den ganzen Tag Eichblattsalat vierteln und mit der Schere in Form schneiden. Der Salat war für die zwei Gerichte „Insalata di mare“(Vorspeise) und für „Caesar Salad in bloom“ (süss). Nachdem wir alle Salate in Form gebracht hatten füllten wir sie mit verschiedensten Kräutern und brachten den Salat in die Serviceküche. Am Abend haben wir dann das Personalessen für den nächsten Tag vorbereitet und einige anderen Produktionsarbeiten wie Spinat und Federkohl zupfen oder Champions schneiden, Aal enthäuten und entgräten, erledigt. Um 22.00 Uhr hieß es dann ab in die Küche zum Putzen und als wir fertig waren, durften wir endlich in die Serviceküche wo wir dann wieder die verschiedensten

Posten geputzt und aufgeräumt haben. Das war der tägliche Ablauf meiner ersten Woche.
Innerlich war ich ehrlich gesagt sehr schockiert, sauer, wütend und traurig aber ich dachte „hey, wenn das so ist und ich mich dazu bereiterkläre die Arbeit einen Monat lang zu machen dann bin ich hier falsch!“. Also entschied ich mich, durchzuhalten und mehr Gas zu geben. Ich fing früher an, habe keine Pause gemacht und während die anderen Pause machten wurde ich immer schneller gerade beim Salat rüsten. Ich dachte mir; je schneller ich arbeite umso weniger Arbeit gibt's und umso schneller können wir in Serviceküche hinein schauen. Und genauso so war es, wir bekamen mehr Arbeit aber es war nicht ungesehen. Ich und ein anderer Praktikant wir zogen das für 1 Woche so durch und schwupp bin ich in meiner 2ten Woche ab Freitag in der Service Küche gelandet☺. Ich fühlte mich wie der König irgendwie ☺. Aber jetzt angekommen hiess es genau wieder so einen Einsatz geben wie die erste Woche. Als Ich in der Serviceküche war kam ich auf den Vorspeisen Posten wo ich mit Misha zusammengearbeitet habe. Und ab jetzt war es eine ganz andere Welt, die Köche haben mich angeschaut, mit mir gelacht usw. Endlich habe ich was gelernt und die Philosophie verstanden. Jetzt ging es los ich bin in der Osteria Francescana angekommen.

Misha und ich waren für zwei Gerichte zuständig einmal „New York“ und das zweite Gericht „5 ages and texturas of Parmesan“.
New York war eher mein Schwerpunkt wo ich mich fokussieren musste. Das Gericht war rein vegetarisch, es bestand aus jeweils grünem und weissem Spargel der gerillt wurde, Erbsen und Zucchiniperlen die in Limettenöl mariniert wurden. Dazu gab es ein leicht säuerlichen Crème Fraîche und Zitronenpüree.
Alles wurde in eine Form, wie ein Apfel angerichtet. Zum Schluss haben wir alles mit verschiedenen Kräuter und Blütenblättern belegt und darauf 5 Eigelbdotterdrops gespritzt.

Die Öffnungszeiten der Osteria Francescana waren recht knapp besetzt für mein Empfinden. Das Restaurant war am Mittag von 12.30 Uhr- 14.00 Uhr offen und am Abend von 20:00Uhr bis 21:30Uhr.
Doch es ging auf. Die Gäste kamen alle ca. um die gleiche Uhrzeit, sodass man teilweise schon ein Bankett von 10 Tellern schicken konnte. Nachdem unsere Gerichte geschickt wurden ging ich auf einen anderen Posten und richtete den „Salat di Fiori“ an. Endlich habe ich gesehen was meine erste Woche an Arbeit war. Und nun durfte ich den Salat selbst noch anrichten. Der mit Kräutern gefüllte Salat wurde mit karamellisiertem Rettich nachgefüllt und einer leichten Karamellcreme bespritzt. Zum Schluss kurz vor dem Schicken belegten wir den Salat mit Blumenblättern, glacierten ihn mit Sambucca Honig und bestäubten ihn mit Erdbeerpulver.

Auf den Teller spritzen wir

einen grossen Bubble an Kamillencreme und setzten den Salat darauf kurz bevor der Salat ausgehoben wurde gab es noch einen Spritzer von einem Blumenparfüm.
Das war was mich so begeistert hat. Massimo Bottura ist ein Genie er spielt mit allen Sinnen der Gäste er hat viele Geschichten zu seinen Gerichten. Also ich meine: Man hört die Geschichte, man bekommt das Gericht, es sieht super aus, der Duft steigt sofort in die Nase, und nachher probiere ich es und alle Sinne sind gereizt und der Geschmack ist eine Bombe. Einfach Wahnsinn sowas habe ich noch nie gesehen.

John Baker
Helvetiaplatz Zürich
02.05.2018 – 05.05.2018

Jetzt ist der letzte Monat meines Stipendiums angebrochen und ich habe noch einige Produzenten vor mir. Kaum von Modena zurück gekommen fuhr ich mit dem Zug mitten nach Zürich zu einem der besten Bäcker der Stadt. An meinem ersten Arbeitstag fing ich 4.00 Uhr morgens an, es war ziemlich hart für mich so einen Wechsel von der Arbeitszeit in kürzester Zeit.
Als ich das erste Mal die Bäckerei in den frühen Morgenstunden betrat, waren schon alle mitten am Arbeiten und ich dachte mir zuerst ups, bin ich zu spät?
Aber dem war nicht so, denn ich war den ersten Tag beim teigen eingeteilt und da fängt man 4.00 Uhr morgens an. Nachdem mir ein wenig erklärt wurde wie hier Brot gebacken wird und in welche Posten eine Bäckerei aufgeteilt ist,

kam auch schon unsere Produktionsliste. Jeden Tag bekommt man eine Produktionsliste, wo draufsteht, was die Bestellungen sind, wieviel Brote gemacht werden, welche Mengen wir an Teigen brauchen bis auf das Gramm genau. (aber die Liste war für 3 Tage später)

Die Bäckerei verkauft 11 verschiedene Brotsorten was auf Anhieb vielleicht nicht viel klingt aber eine Menge Arbeit ist.

Denn in dieser Bäckerei braucht man ganze 3 Tage bis ein Brot zum Verkauf fertig ist. Zuerst wird der Vorteig produziert, wenn der Vorteig fertig ist geht er für 24 Stunden in die Kühlung. Am nächsten Morgen wird dann Brotteig fertig geknetet samt Vorteig plus Brotteig. Ist der Teig fertig samt dem Vorteig dann geht er wieder für 24 Stunden in die Kühlung und erst am 3 Tag wird er dann aufbereitet und in die jeweilige Form und Grösse gelegt. Anschliessend liegt der Teig noch 30Minuten bei Zimmertemperatur in der Form bis die Brötchen und Brote in den Ofen eingeschossen werden.

Okay zurück zum Teigen: Beim Teigen entscheidet sich ob das Brot gut wird oder nicht. Beim Teigen kommt es darauf an, dass der Teig nicht zu warm wird und nicht überknetet wird.

Wir haben am Morgen alle 11 Teige zubereitet von Weissbrot über Ruchbrot, Olivenbrot, Dinkelbrot usw. die ganze Palette ist vorhanden. Ein Guter Teig erkennt man an seinem Glanz und wie der Kleber vom Mehl bindet. Wenn man den Teig langsam auseinanderzieht und der Teig nicht reist aber hauch dünn ist,

so dass man fast durchschauen kann, dann ist der Teig perfekt.

Am 2ten Tag war ich dann beim Aufbereiten dabei. 1.30Uhr ging es los. Wir waren zu 2t an einem grossen Langen Holztisch, an dem wir nach und nach unsere Brote und Brötchen aufbereiteten. Die Unterschiede waren teilweise von Brot zu Brot sehr gross. Das eine konnte man kaum kneten und aus dem anderen wiederum musste die ganze Luft raus geknetet werden. Die Formen waren auch alle anders, sowie die Teige sehr unterschiedlich waren. Ein normaler Weissbrotteig war sehr locker und leicht, ein Dinkelteig hingegen sehr schwer und eher fest.

An meinem letzten Tag durfte ich dann noch in eine andere Bäckerei von John Baker schauen. Das Highlight in dieser Bäckerei war der Ofen, es war ein richtig alter Steinbackofen, wo noch mit Feuer geheizt wurde.
Diese Erfahrung war gigantisch, da war noch richtiges Handwerk gefragt. Die Brote waren die gleichen, der Unterschied war nur, dass die Teige ein wenig angepasst wur-

den und eher feuchter waren als die anderen. Das liegt daran, dass die Hitze von diesem Ofen direkter an das Brot gelangt als bei einem modernen Ofen. Für mich persönlich ist so ein Ofen der bessere, von den Broten her aber so ein alter Steinofen braucht natürlich auch mehr Pflege und ein sehr gutes Gefühl für Brot. In einer Bäckerei mit modernem Ofenklingelt der Wecker und das Brot ist fertig. Bei einem Steinbackofen muss man alle 15 Minuten schauen und die grosse Steinplatte drehen, es gibt viel mehr zu beachten. Aber das Endprodukt an Brot kann sich sehen lassen, für mich persönlich das bessere Brot ☺.

Städtlichäsi Lichtensteig
Willi Schmid
08.05.2018 – 12.05.2018

Angekommen in Toggenburg, Wunderschön! Bevor ich zu Willi Schmid in die Sennerei ging habe ich schon viel über Ihn und sein Handwerk gelesen.
Ich habe auch schon viel mit seinen wundervollen Käsesorten in früheren Restaurants gearbeitet. Jetzt wollte ich aber mehr wissen. Nicht nur zu wissen wie das Endprodukt zu verarbeiten und an Gäste zu servieren ist, sondern zu wissen wie so ein genialer Käse produziert wird und wieviel Arbeit in so einem Käselaib steckt.

Willis Arbeit ist noch ein richtiges Handwerk auf höchster Meisterstufe, wenn ich das so sagen darf. Hier legt der Chef noch selber Hand an und zeigt über die ganze Zeit seine Leidenschaft zum Käse. Willi Schmid ist jeden Tag der erste der auf Arbeit kommt. Wir starten immer 6.00 Uhr morgens.

An meinem ersten Arbeitstag war ich ein wenig überfordert, denn ich wusste nicht wie es in einer Sennerei abläuft, auf was man achten muss, wie die verschiedenen Schritte sind usw. Eines weis ich aber jetzt, 100% oberstes Gesetz ist die Hygiene, bei Willi Schmid wird alles mit Wasserstoff desinfiziert und man wäscht sich gefühlte 100-mal am Tag die Hände, was auch gut so ist. Denn Willi stellt über 15 verschiedene Käsesorten her und da wäre es fatal, wenn sie die Bakterienstämme kreuzen würden oder ein Blauschimmelkäse mit einem Weisschimmelkäse in Berührung kommt.

Willi Schmid verwendet für seine Käselaibe nur Frischmilch, die in den Morgenstunden von verschiedenen Bauern der Region geliefert wird. Willi Schmid legt selbst Hand an, kein Käse wird ohne ihn produziert.

Mit mir waren noch zwei andere Facharbeiter in der Sennerei tätig, einer schmiert immer täglich die verschiedenen Käse in den verschiedenen Kellern. Wobei man nicht immer alle Keller an dem selben Tag betreten darf. Zum Beispiel: Wenn wir den Mühlsteinkeller betreten haben, durften wir in keinen anderen Keller, da die ganzen Schimmelsporen auch in der Luft liegen und sofort an unseren Kleider sind und wenn wir da mit der gleichen Kleidung in einen Weichkäse Keller gehen würden, wäre das fatal, denn der ganze Weichkäse würde von den Sporen befallen werden. Jens und ich wir waren Vorort und rüsteten täglich die Käseformen, wir machten das sogenannte Mise en place für Willi, so dass wenn die Milch sich getrennt hat Willi den Käse abfüllen konnte.

Zur Käseherstellung:
Willi Schmid verwendet ausschliesslich unbehandelte Milch, zB. Braunviehmilch, Büffelmilch, Schafmilch, Ziegenmilch.
Nachdem Willi Schmid die Milch überprüft hat wird sie abgefüllt und je nach Käse in die dazugehörigen Kessel abgefüllt. Anschliessend wird die Milch erhitzt auf genau 32°C. Wenn die Temperatur vorhanden ist gibt Willi Schmid sein Lab und die Reifekulturen in die Milch. Danach wird noch kurz alles gerührt und in ca. 3 Minuten zum Stillstand gebracht. Jetzt folgt der nächste Prozess, das so genannte „Dicklegen". Willi Schmid prüft mit einem Mal pusten ob die „Dickete" zum Harfen bereit ist.
Die „Dickete" wird mit einer Käseharfe oder Säbel geschnitten (je fester der Käse werden soll umso kleiner). Für jungen Frischkäse schneidet man die „Dickete" in ca. Walnussgrösse und für Bergkäse der lange reifen soll benötigt man Stücke in Fingernagel-Grösse. Ziel: Umso kleiner die „Dickete" umso mehr Wasserverlust hat man am Ende bei den Käselaiben. Dementsprechend werden sie härter, reifer, älter und sind somit länger haltbar. Durch das Harfen erhält man den sogenannten Käsebruch der nochmals langsam erhitzt wird, damit sich das Bruchkorn weiterzusammen zieht bis auf die gewünschte Feste. Dieser Vorgang bezeichnet man als das „Brennen".
Danach kommt der Käsebruch in die vorgegebene Form. Ist der Käse abgefüllt so wendet man die Laibe je nach Art mehrmals im 30 Minutentakt. So wird sichergestellt, dass es eine gleichmässige Wasserverteilung gibt und somit der Käse auf einer Seite nicht zu übersäuern droht.
Ist dieser Prozess abgeschlossen kommen die Käselaibe in das Salzbad (20% Salzgehalt), umso jünger die Laibe sind desto kürzer werden sie gebadet (20-45Minuten) und je nach Alter umso länger (bis zu 24 Stunden). Das

Salzbad trägt nebenbei auch zur Geschmacksgebung bei.
Nachdem man den Käse aus dem Salzbad nimmt kommt er in den jeweiligen Keller, in dem er dann reift. Jetzt kommt die Zeit, in der Käse sehr viel Feingefühl braucht. Verschiedene Laibe werden mit einer Salzlake 2mal wöchentlich bestrichen, so dass dem Käse am äussersten Rand das Wasser weiterhin entzogen wird. So reift er mehr, er bekommt Geschmack und vor allem wird der Käse dadurch haltbar gemacht.

Fazit:
Es war mir eine grosse Freude bei Willi Schmid eine Woche reinzuschauen. Ich bedanke mich sehr für sein Engagement mir gegenüber.
Er hat sehr viel Zeit für mich aufgebracht, wie zum Beispiel am ersten Tag, an dem wir nach dem Mittagessen durch die Region Toggenburg gefahren sind und er mir sein altes Familienhaus zeigte und etwas über das Toggenburg erzählte. Er zeigte mir die Bauernhöfe von denen er die Milch bezieht und zum Schluss waren wir in der puren Natur von Toggenburg, wir besuchten ein Moor, in dem so viele Wildkräuter wachsen, so dass wir gleich eine Menge von diesen probieren mussten. Das war ein genialer Nachmittag. Auch beantwortete er mir jede Frage die ich gestellt habe mit einer solchen Freude.

Gantenbein Wein
Fläsch
15.05.2018

Das Weingut Gantenbein war die letzte Station meines Programms. Es ist meine erste Erfahrung auf einem Weingut, deshalb war ich sehr angespannt und bin mit voller Vorfreude und Erwartungen 9.00Uhr angereist.
Herr Gantenbein stand schon auf dem Hof bereit und begrüsste mich. Der Tag begann mit einer Tour durch die Bündner Herrschafft. Er zeigte mir die ganzen

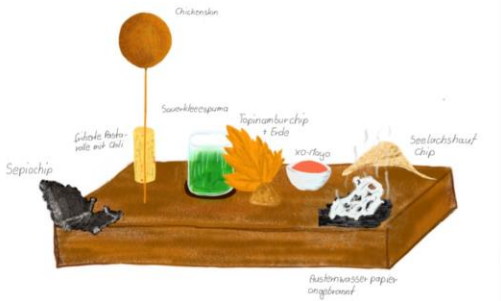
Weinreben von Terrassenlagen über Flachlagen bis zu den verschiedenen Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Was mich beeindruckt hat war wie unterschiedlich doch die Böden sind und dass in so einer kleinen Weinregion, von der Steile der Weinreben bis hin zur Fläche, auch das Klima, die Sonneneinstrahlung, der Wind usw. sehr unterschiedlich sind, obwohl alle Gebiete in der Bündner Herrschaft liegen. Herr Gantenbein erklärte mir was es alles braucht zum Keltern. Wir waren bei den neu angepflanzten Reben bis hin zu den ältesten Weinreben der Bündner Herrschaft.
Als wir dann die Tour beendet hatten sind wir über Lichtenstein nach Bad Ragaz in einem Restaurant Essen gegangen. Hier kam dann seine Frau zu uns und wir haben eine super tolle Unterhaltung gehabt über Speisen und Wein und wie man sie am besten kombinieren kann.
Nach dem Mittag sind wir dann auf das Weingut gegangen und Herr Gantenbein hat mir von Grund auf alles gezeigt von der Beerenlese bis hin zum maischen, entsäuern und abfüllen. Es war sehr interessant, weil alles in seinem Weingut stattfindet.

Abschlussprojekt

Wasser	Erde	Feuer	Luft
Restaurant Geranium	Restaurant Silver	Osteria Francescana	Fundaziun Uccelin
Sepiachip Seelachshaut gepoppt	Tobinamburchip Karamellisierte Perlhuhnhaut	Scharfe Pastarolle Austernwasserpapier	= XO–Mayonaise = Sauerkleeespuma

* für Apero
* Snack für Getränke
* give Aaway in einer Chipstüte
* Geschenk für Fundaziun Uccelin Produzenten (Stallöhen) Chipstüte

* alle 3 Restaurants haben Chips im Menü
* 2 CHF auf Schloss & Ignis Rechnung und ich finde wer cool wenn der Gast sieht für was die 2 CHF sind
* und die Chips mit Story vk. zu jedem Element eine kleine Story eine kleine kulinarische Rundreise



Zu meinem Endprodukt:
Bevor ich mein Programm startete sagte ich mir: „Ich lass mich voll und ganz inspirieren." Dem war auch so.
Mein Grundgedanke ist eine Chipstüte. Eine Chipstüte?
Ja! Ich habe festgestellt, in allen Restaurants in denen ich Praktikus gemacht habe, waren mehrere Chips in einem Menü verbaut. Egal ob als Snack oder zur Unterstützung eines Gerichtes. Meine Idee ist es dem Gast eine kleine Erlebnissreise zu schenken. Noch bevor der Gast am Tisch platziert ist soll die Tüte schon auf dem Tisch des Gastes liegen, als kleiner Willkommensgruss von der Fundaziun Uccelin.
Doch musste ich nach tagelanger Recherche leider feststellen, dass es eine Menge braucht um eine Chipstüte herzustellen.
Aber um meine Idee noch weiter auszubauen und daran festzuhalten dachte ich mir, ich mache doch eine kleine Aperoplatte für Gäste die entweder auf ein Glas Wein kommen oder als Bestandteil im Menü. Vielleicht eignet sich die Platte auch als kleiner Snack für zwischendurch. Ich war in 3 komplett unterschiedlichen Restaurants, hier bin ich dann auf die Elemente gestossen. Ich war am Wasser, in den Bergen und im heissen Modena.
Nun habe ich mein Thema beschlossen, die 4 Elemente der Fundazuin Uccelin:

Restaurant Geranium = Wasser
Resaturant Silver = Erde
Osteria Francescana = Feuer
Fundazuin Uccelin (kleiner Vogel) = Luft