FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT
PASCAL KNUP

Schloss Schauenstein
Andreas Caminada

6.6 – 17.6. 2018

Nun ist der lang ersehnte Tag gekommen. Am Morgen hatte ich ein extrem mulmiges Gefühl und war ziemlich nervös. Ich wäre am liebsten zu Hause geblieben, da ich mich an neuen Orten am Anfang nicht sehr wohl fühle. An diesem Punkt muss ich noch arbeiten. Bestimmt wird dies nach den bevorstehenden 20 Wochen um einiges besser sein.

Auf dem Schauensteinparkplatz angekommen, musste ich als erstes das Anwesen bestaunen. Sofort wurde ich sehr freundlich von Sarah angesprochen und so habe ich schon einen Teil von ‚Caminadas Philosophie' unbewusst erlebt.

Ihm ist es wichtig, dass jeder Mitarbeiter, egal ob Service, Küche oder Housekeeping, auf die Gäste zugeht und ihnen beim Gepäck etc., behilflich ist. Zudem sollen sie auf dem Schlossareal auf Sauberkeit und Ordnung achten und z.B. einen weggeworfenen Zigarettenstummel aufheben und ihn korrekt entsorgen. Es muss alles perfekt sein. Das hat mich sehr beeindruckt, obwohl das für mich selbstverständlich ist. Dass dies in jede Abteilung kommuniziert wird, ist einmalig und zeigt einmal mehr, was Andreas Caminada für eine grossartige Persönlichkeit ist! Uns wurde eine Führung durch das gesamte Anwesen gewährt, damit wir wissen, auf welchem Weg man die Gäste vom Parkplatz abholt und sie anschliessend in der richtiger Reihenfolge, je nach Ankunft, aufs Zimmer begleitet. Die einzelnen Räumlichkeiten werden stets beim Namen genannt, wie Erde, Luft, Wasser, Feuer, Viamala, etc.. Auch hier wieder mit Hintergrund und Tiefgang. Ich finde es spannender, als die herkömmlichen Nummern, 1,2 oder 3! Die Einrichtung, zusammen mit den Materialien, wurde in den einzelnen Räumlich-

keiten perfekt abgestimmt. Es ist nicht einfach, Modernes in einem historischen Schloss mit einzubeziehen. Mir gefällt es sehr gut und es trifft meinen Geschmack vollends. Ich sage da nur: Cool!!!

Vieles ist nicht nur schön, sondern auch praktisch. Ich denke da im Speziellen an die Tischmoltons im Restaurant.

Noch nie zuvor hatte ich bei der Arbeit einen Molton von

dieser Qualität. Er fühlt sich sehr weich an, sieht aus wie ein Matratzenschoner und man kann ihn sogar waschen. Das ist sehr wichtig, da die Gäste immer wieder mal ein Glas Rotwein umkippen. Die Flecken lassen sich nachher nur schwer aus dem Molton entfernen. Auch die Service-Plateaus finde ich genial. Sie sind aus dünnem, schwarzen Kunststoff und obendrauf liegt eine rutschfeste Matte. Sie sind federleicht zu tragen und lassen sich einfach reinigen. Die kleine, längliche Besteckboxe auf dem Plateau erleichtert das abräumen des Bestecks und zugleich kann man mit einem einzigen Arbeitsgang, bei vielen Sidedishes und den nachfolgenden Gerichten, das frische Besteck beim Gast einsetzten.

Oh - und dann der Aschenbecher! In den bisherigen Restaurants, in denen ich arbeitete, hatten sie meist die üblichen Aschenbecher, welche in kürzester Zeit überfüllt waren und somit dafür sorgten, dass man immer wieder ins ‚Rotieren' kam. Die hier im Schloss kann man gut einmal mehr stehen lassen, da hier der Stummel und die Asche ins Innere fallen und der Aschenbecher verschlossen und sauber aussieht - einfach genial!

Im Schauenstein wird nur mit runden Tischen gearbeitet und so wechselt man, je nach Personenzahl, die jeweilige Tischplatte. Dafür gibt es ein einfaches System. Hierzu werden die Tischplatten mit zwei Metallplättchen am Tischfuss befestigt, was für eine gute Stabilität sorgt. Ich habe schon viele Vari-

anten gesehen, aber diese hier, ist für mich bis jetzt die Beste.
Da ich lange in Zürich gearbeitet habe, war ich erstaunt, dass auf der Forch die Firma ‚Black and Blaze' Kaffeebohnen röstet und ich das nicht einmal wusste. Sollte ich wieder einmal in Zürich arbeiten, würde ich meinem Chef diese Firma empfehlen. Regionalität begeistert mich und ist auch sehr verkaufsfördernd. Toll, dass ich dieses Produkt kennen lernen durfte - wenn auch erst im Kanton Graubünden!

Im Schloss werden die Tische sehr dezent aufgedeckt. Die Bügelfalten an den weissen Tischtüchern, welche mir bis anhin gefielen, werden an den Seiten, wie auch an der Oberfläche herausgebügelt, so, dass eine einzige, glatte Fläche entsteht. Eine aufwendige Arbeit, die sehr viel Zeit in Anspruch nimmt!. Darauf noch eine elegante Kerze, die im Serviettenring eingerollte Serviette und das Sketchbook. Dieses beinhaltet geschichtliches über Fürstenau und das Schloss, sowie das Menü und die Weine und spezielle Samen, die man als Erinnerung im Garten anpflanzen kann. Das finde ich ein einfallsreiches Souvenir und ist zudem eine wirksame Werbung!

Nun möchte ich mich speziell beim grossen Chef Andreas Caminada und seiner Frau Sarah Leemann, herzlich bedanken. Ohne sie gäbe es dieses Programm nicht. Den Dank möchte ich auch an die Restaurantleitung weiter geben, welche immer ein offenes Ohr für mich hatte und mir mit Sandro Steingruber und seinem Acasa-Team, sogar einen Cateringeinsatz bei DJ – Antoine ermöglichten.
Zudem danke ich allen Kollegen im Service, die mich immer tatkräftigt unterstützt- und alle Fragen beantwortet haben. Natürlich gilt der Dank auch allen Mitarbeitern der Küche, Rezeption, Housekeeping und dem Back-Office. Hier kann man wirklich von einem Team sprechen. Jeder unterstützt jeden und es ist schön zu sehen, dass es das noch gibt!

Weingut zum Ochsen
Martin Donatsch

20.6.- 21.6.2018

Am Mittwochmorgen wurde ich sehr herzlich von der Familie Donatsch begrüßt. Der erste Eindruck war das Bodenständig und scheinbar sehr Geerdete dieser Menschen.
Martin zeigte mir all seine Reben einzeln, auf Kalkböden in den verschiedensten Lagen. Oft sind es nur fünf Reihen und die anderen Reben sind in verschiedenen Rebbergen rund um Malans herum verteilt. Im Weingut Donatsch gedeihen Pinot noir, Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Completer, wenig Gewürztraminer und Sauvignon blanc. Die Burgundertrauben PN, PB, PG und Chardonnay haben eine ähnlich glatte Blattstruktur mit wenig Einbuchtungen. Completer dagegen hat starke Einbuchtungen und viele Ranken. Ich durfte sogar beim auslauben helfen. Bei den blauen Trauben, also beim Blauburgunder, durften wir in der Traubenzone alle Blätter entfernen, damit die Trauben gut austrocknen und so weniger faulen. Zudem wirkt das gespritzte Fungizid besser an den Beeren und sie bekommen dadurch genügend Sonne. Bei den Weissen sieht es anders aus. Beim Pinot blanc z.B., sollte man in der Traubenzone oberhalb einer Traube ein Blatt stehen lassen, damit es ein Dächlein bildet. Somit bekommt die Traube keinen Sonnenbrand und verliert die Mineralität nicht.

Completer darf auf keinen Fall ausgelaubt werden, da ansonsten die Gefahr auf Sonnenbrand besteht. Es werden nicht immer alle Blüten befruchtet und somit gehen die einzelnen Beerli am Traubenstängel verloren. Hier spricht man vom verrieseln. Das ist leider schlecht für den Ertrag, dafür sind die einzelnen Beerli nicht all zu eng aufeinander und es kann kei-

ne Fäulnis entstehen. Er zeigte mir auch noch, wie man eine Rebe immer auf zwei Augen zurückschneidet und wie man sie korrekt aufbindet. Er erklärte mir die Verpfropfung der amerikanischen Rebe mit den beliebigen Rebsorten wie Chardonnay, etc., die man bei diesem Vorgang oben drauf setzt. Das passiert mit einem Puzzleschnitt und wird nachher mit Wachs versiegelt, damit sich keine Bakterien am Schnitt einnisten.

Früher pflanzte man bei jeder Reihe einen Rosenstock. Da die stolzen Blumen bekanntlich sehr anfällig auf Mehltau sind, erkannte man frühzeitig die Fungizid-Gefahr. Im Weingut Donatsch schneidet man im Winter die Reben auf zwei Augen zurück und führt im Frühling den Hühnermist in die Rebberge. Nachher werden zwei Schösslinge umgebogen und angebunden. Um die Rebstöcke herum, wird mit dem ‚Grubber' die Erde aufgelockert. Danach wird jede zweite Reihe abwechslungsweise gemulcht. Aus seiner Sicht sind Schädlinge und Nützlinge so eher im Einklang, als wenn alles gemulcht würde. Stetig wird wieder eingefädelt und aufgebunden. Bevor die Traubenschliessung beginnt, werden die Geiztriebe und die Blätter entfernt. Somit kommt das Pflanzenschutzmittel direkt an die Traube. Meistens alle 10-12 Tage muss gespritzt werden. Im September darf man schon langsam mit dem Wimmeln beginnen. Es gibt eine Faustregel die besagt, dass die Ernte nach ca. 105 Tagen Blütezeit, vollzogen werden kann. Überwiegend ist dies auch der Fall. Nach dem Wimmeln werden die Kämme und der Trester in den Rebbergen verteilt und später weiden Schafe in den einzelnen Lagen. Sie zertreten die Mäusehaufen und weiden das Gras ab. Danach beginnt wieder ein neuer Kreislauf. Seine drei Weinstyle sind Tradition, Passion und Unique.

Beim Tradition werden 900gr. pro Quadratmeter geerntet und in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut.
Beim Passion werden 700gr. pro Quadratmeter geerntet, 1/3 in neuen-, 1/3 in 1mal gebrauchten-, und 1/3 in 2 mal gebrauchten Eichenfässern ausgebaut.

Beim Unique werden 500gr pro Quadratmeter geerntet, in neuen Eichenfässern ausgebaut und vor dem Verkauf ein Jahr in der Flasche gelagert.

Der Completer wird in der Regel als Spätlese im November geerntet, da er sonst viel Säure aufweisen würde und dadurch ungenießbar wäre. Completer weist immer Nuancen an Quitten und frischen Mandeln auf. Er passt dank der vielen Säure perfekt zu deftigen Gerichten und Krustentieren.

Die Pinot gris Föhnbeerenauslese wird aus überwiegend Pinot gris und ganz wenig Gewürztraminer gekeltert.
Die gelesenen Trauben werden von ca. Mitte November bis Dezember in Kistchen, draußen unter einem großen Vordach gelagert, damit der Föhn den Trauben die Flüssigkeit entzieht und sie zusammenschrumpfen lässt, damit sich der Zuckergehalt konzentriert.
Dieser Süßwein ist mein Favorit und passt perfekt zu einem Tarte aux Tartin oder zu Karamell.
80% der Gesamtproduktion werden in der Spitzengastronomie platziert!

Herzlichen Dank für diese zwei interessanten und lehrreichen Tage. Ebenfalls herzlichen Dank für die Gastfreundschaft und die Großzügigkeit. Ich werde dieses Erlebnis nie vergessen. Vielen Dank Martin und liebe Familie Donatsch.

Weingut Gantenbein
Martha und Daniel Gantenbein

26.6.2018

Die sympathischen Gantenbeins übernahmen 1982 das Weingut von Marthas Vater in Fläsch. Martha war gelernte Kauffrau und Daniel gelernter Maschinenschlosser. Beide haben schon als Kinder in den Weinbergen mitgeholfen und sich somit schon Grundkenntnisse angeeignet. Martha lernte Winzerin und Daniel belegte Kurse für Weinbereitung an der Fachhochschule in Wädenswil. Parallel zu Ihren ersten Ernten, lernten Martha und Daniel während zahlreichen Auslandsreisen gute Weingüter kennen, welche sie dazu beflügelten, mehr, als das in der Region übliche, aus den Blauburgundertrauben heraus zu arbeiten. Zuerst im Piemont und später vor allem im Burgund, wuchsen sie in das hinein, was sie als ihren Weinhorizont bezeichnen. Auf ihren Auslandbesuchen erkannten sie immer wieder, dass ein voller und extraktreicher Weingeschmack nicht vom Ausbau in neuen Eichenfässern erschlagen werden darf. Somit war der Zukunftsweg der Beiden klar vorgezeichnet. Martha und Daniel beschlossen, alle Reben auf Burgunder-Klone, mit kleinbeerigen Pinot noir Trauben umzustellen und den Ausbau im Holz zu versuchen. Sie erhöhten auch die Bepflanzungsdichte der Reben von 3’500 auf über 7’000 Stöcke pro Hektar. 1991 versuchten sie den ersten Wein in kleinen Holzfässern und Stahltanks auszubauen. Die Ergebnisse bestärkten den Entscheid und sie bauen seit 1993 ihren Wein nur noch im Barrique aus. Im Folgejahr 1994, verlor der außerordentliche Wein durch die Filtration leider seine betörende Aromatik. Somit ließen sie die Filtration bis heute weg. Damals arbeiteten sie immer noch im alten, viel zu kleinen Keller von Marthas Vater. Dadurch planten die beiden selber einen Neubau. Es sollte ein Zweckbau entstehen mit dem Ziel, aus Weintrauben mit geringem Aufwand einen großartigen Wein zu machen. Die beiden waren sich sicher, dass sich die

Trauben im Holz wohlerfühlen, als im Edelstahl. Daraufhin kauften sie sich 17 Eichencuvees.
Dort werden sie 14 Tage vergoren. Diese Cuvees brauchten Platz und somit mussten Sie erneut bauen. Es entstand ein spezieller und moderner Erweiterungsbau mit architektonischen Neuheiten. Ein Maurerroboter klebte mit einem Spezialklebstoff Klinkersteine aneinander. Man fügte alle einzelnen Elemente zusammen und konnte nach Beendigung dieses Vorgangs, Traubenbeeren auf der Fassade von Gantenbeins Anwesen sehen. Farblich wurde es mit den Etiketten vom gelben Chardonnay, vom grünen Riesling und vom blauen Pinot noir ergänzt. Ein wirklich spannendes Gebäude. Martha pflegt hauptsächlich die Weinberge von sechs Hektaren. Es sind knapp fünf Hektaren mit Pinot noir bepflanzt, eine Hektar Chardonnay und wenig Rheinriesling. Die Rebstöcke gedeihen ca. auf 450 - 500 Metern über Meer und wurzeln in eher leichten Böden mit hohem Kalkanteil. Mit zunehmender Nähe zum Fläscherberg steigt der Schieferanteil rapide an. Dort wächst auch Gantenbeins Rheinriesling. Martha behandelt jede Pflanze individuell. Sie nimmt Rücksicht auf schwächere Pflanzen, auf die Bodenbeschaffenheit und das Mikroklima der einzelnen Rebberge. Ihr sind die Stöcke extrem wichtig und sie pflegt und hegt sie wie ihre Kinder. Hier spürt man Professionalität und Passion. Beim „Läublen“ wird zuerst die Schattenzone der Rebstöcke freigelegt. In weiteren Arbeitsschritten die Sonnenseite, wobei immer Rücksicht auf die aktuellen Wetterbedingungen genommen wird. Wenn der Farbumschlag beginnt, muss Martha ständig die Trauben auf Beschädigungen überprüfen und Traubenbeeren, welche nicht ganz sind, auspflücken. Somit ist gewährleistet, dass nur perfekt reife Trauben geerntet werden können. Am Tag vor

der Lese begutachtet Martha nochmals jeden Rebstock und pflückt Beeren, welche nicht ihrem Qualitätsempfinden entsprechen, nochmals aus. Die Helfer können nun die Trauben nur noch abschneiden und behutsam in eine Plastikkiste legen. Sie sind auch angehalten, diese nicht zu dicht zu füllen, damit sicher keine Trauben gequetscht werden.

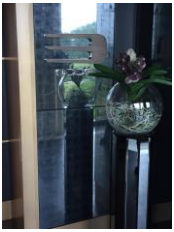
Im Torggel angekommen, prüft Daniel mit einem letzten Blick die Trauben, bevor sie dann schnellst möglich in den Rebler kommen. Von dort fallen sie in die Cuvees und werden von einem selbstentwickelten Kühlelement durch 4 Grad Celsius kaltes Quellwasser, in acht bis zehn Stunden auf 10 Grad Celsius hinuntergekühlt. Es werden zwei Cuvees vor- und nochmals zwei nach dem Mittag geerntet. Somit ist gewährleistet, dass die Kühlung schnellstmöglich vonstatten geht. Durch diese Kaltmazeration erhält Daniel weichere Tannine, vollere Weine und mehr Farbintensität. Er druckt sogar einmal täglich die Maische von Hand hinunter. Nach der Standzeit im vier Grad Celsius kalten Kühlkeller, werden die Cuvees mit dem Kühlelement auf 12 Grad erwärmt und in den Gärkeller gestellt. Hiermit beginnt der Gärprozess. Die Gärzeit liegt zwischen sieben und neun Tagen. Daniel achtet genau darauf, dass die Gärtemperatur von 32 – 33 Grad nicht überschritten wird. Während der Gärung wird fünf bis sechs Mal pro Tag der Tresterhut in die Maische gestoßen. Nach der alkoholischen Gärung, fließt der Jungwein in den Transportbehälter und die Maische wird schonend gepresst. Der daraus entstandene Saft wird ebenfalls demselben Behälter zugeführt. Nach der malolaktischen Gärung in den neuen Barriques und nach einem Umzug, reifen die Weine während zwölf Monaten im Barriquekeller. Es wird nicht gepumpt, sondern der Wein läuft durch die eigene Schwerkraft von einem Ort zum andern. Für die Schlussassemblage der einzelnen Rebparzellen, steht den Gantenbeins zur ‚Vermählung', ein 25'000 Litertank zur Verfügung. Die Weine aller einzelnen Lagen kommen so zusammen und haben Zeit, sich per-

fekt zu vereinen. Erst im Januar des drauffolgenden Jahres, werden dann die Pinot noir Trauben ohne Schönung und Filtration in Flaschen abgefüllt. Nach einem Monat Flaschenreifung sind die Flaschen abholbereit. Die Kunden kommen selber aufs Weingut oder sie werden per Post bedient.
Es war ein sehr spannender Tag mit vielen großartigen Eindrücken. Per zu Fall kam sogar ein Stammgast aus meinem ehemaligen Betrieb, um seine Weine persönlich abzuholen. Das war wirklich ein weiteres Hightlight.

Martha und Daniel danke ich herzlich für ihre geschenkte wertvolle Zeit und das nette weitergeben ihres Wissens. Ich bin fasziniert und begeistert, wie sie mit Leidenschaft und harter Handarbeit, Jahr für Jahr mit verschiedensten Umwelteinflüssen, trotzdem die beste Qualität ihrer Weine erreichen.

Hotel Atlantis by Gardino
Restaurant Ecco, Stefan Heilemann

27.6.- 28.7.2018



Das Restaurant ‚Ecco' befindet sich unterhalb des Uetlibergs mit wunderschöner Aussicht auf die Stadt Zürich. Es ist angenehm ruhig und ab und zu hört man nur einen Rettungshelikopter auf dem Triemlispital landen. Rund um das moderne und mit qualitativ hochstehenden Materialien ausgestattete Haus, befinden sich angrenzend Weiden, die von Eseln, Ponys, Ziegen und Kühen besiedelt sind. Es ist wirklich eine sehr natürliche und erholsame Umgebung. Im Hotel befindet sich ein Spa, ein Bankett/Eventbereich, eine Bar/Lounge, eine Cigar-Lounge, das Restaurant Hide and Seek und mein temporärer Arbeitsplatz, das Restaurant Ecco, das mit zwei Michelin Sternen und 17 Gault Millau Punkten, ausgezeichnet ist.

Im Restaurant, sowie auf der Terrasse mit der einmaligen Abendsonne, finden bis zu 30 Gäste einen komfortablen Platz. Anschließend an das Restaurant befindet sich der PDR (Private Dining Room) mit ca. 18 Plätzen und einem eigenen Balkon. Dort befindet sich die Smoking-Area. Auf der Ecco-Terrasse herrscht Rauchverbot, was ich sehr begrüße. Somit wird niemand beim genießen des Gourmetmenüs mit Rauch gestört. Das Ecco-Team, bestehend aus sieben Köchen unter der Leitung von Stefan Heilemann und die fünfköpfige Servicebrigarde unter der Führung von Stefano Petta, servieren von Mittwoch bis Sonntag ein 10-Gang Menü. Die Gäste dürfen aber jedes Gericht einzeln bestellen und somit von den

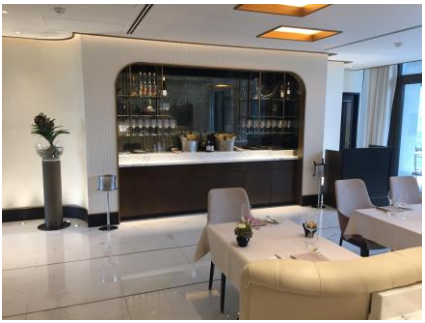
zehn Gerichten à la carte auswählen. Sie begrüssen es, wenn sich die Gäste für mindestens drei Gänge aus dem Menü entscheiden. Auf der Rückseite der Speisekarte befindet sich immer ein passendes Weinparing zu den einzelnen Gerichten,

zusammengestellt von Sommelier Stefano. Ich hatte das Gefühl, dass dieses Konzept dem Service die Bestellungsaufnahme erleichtert. Zugleich merkte ich, dass in dieser einmonatigen Zeitspanne viele den Wineflight bestellten. Dadurch gingen weniger ganze Flaschen über die Theke, die ja immer mit einem guten Deckungsbeitrag berechnet sind und man hat viel weniger Aufwand mit einer 7dl Weinflasche. Ansonsten braucht es viele Gläser, Weg und Zeit. Dafür hat der Gast zu jeder Zeit den perfekt passenden Wein und der Sommelier kann seine eigene Note mit einbringen. Der Gästetisch wurde mit einer Serviette, einem Wasserglas, zwei Kaffeelöffeln, zwei Kuchengabeln, einem Brotteller mit Buttermesser und einem Olivenbäumchen in einem goldenen Topf eingedeckt. Nachdem der Apéro beendet ist, wird auf einem Plateau das erste Häppchen serviert. Während die Gäste die Speisekarte begutachten, werden erneut drei Appetizer aufgetragen.

Das Serviceteam erklärt selbstverständlich jedes Häppchen am Tisch und zum Schluss unserer Erklärungen, wird ein Kärtchen auf den Tisch gestellt, in dem nochmals von jedem Häppchen die Hauptzutaten aufgelistet sind. Ich finde das eine super Sache, da sich nicht jeder Gast alle Komponenten in so kurzer Zeit merken kann. (Geht mir ja auch so!) Nach der Bestellungsaufnahme wurde das Brotarrangement serviert. Darauf ist ein Kartoffelschalenbrot, eine Gartenkresse zum selber schneiden mit einer goldenen Victorinoxschere, eine aufgeschlagene Räucherbutter, eine aufgeschlagene Buttermilchbutter und Malton-Sea-Salt. Danach wurde ein Amuse-bouche serviert und erst dann ging es mit dem effektiven Menü los. Wir hatten bis zum Hauptgang hauptsächlich kleines Besteck und einen Gourmetlöffel nachgedeckt. Zum Hauptgang gab es ein Laquiollmesser, eine grosse Gabel und einen Gourmetlöffel.

Chef Stefan schickte nämlich fast zu jedem Gericht eine Sauce a part dazu, wodurch der Gourmetlöffel zum Einsatz kam. Zum Käseteller servierten wir

Früchte- und Kartoffelbrot. Zugleich gab es einen goldenen Briefumschlag mit den wichtigsten Facts zum Käse und einer kleinen Broschüre des Käselieferanten Jumi Versum aus Bern. Für den Nachtisch wird wie üblich Dessertbesteck nachdeckt. Anschliessend gibt es noch ein Pré, serviert auf einem Kaffeelöffel.



Zum Abschluss erhält der Gast vier Petite Four, die nach der mündlichen Erklärung ebenfalls auf einem Kärtchen dokumentiert sind. Zudem wurde jeden Abend eine Wein-Wasserstation aufgebaut. Die beiden Servicestationen waren mit Handservietten, kleinem Abfallschälchen und laminierten Tischnummern versehen. Diese wurden mit Tesa auf die Station geklebt, damit jeder wusste, wem der Wein und wem das Wasser gehört. Während die Gäste ihren Tisch für kurze Zeit verliessen, wurde ihnen eine neue Serviette aufgelegt. Das ganze Service-System ist sehr übersichtlich und effizient.
Der gesamte F+B Bereich hingegen, ist extrem weitläufig und führte aus baulichen Gegebenheiten zu langen Arbeitswegen. In der Küche sowie im Service werden mehrheitlich Luxusprodukte verarbeitet. Man merkt, dass in diesem Haus keine Kosten zum Wohl der Gäste gescheut werden.

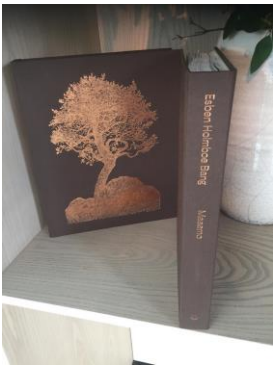
Herzlichen Dank für diese eindrucksvolle Stage bei Euch, sowie die hilfsbereiten und großzügigen Gesten.

Herzlichen Dank ans ganze Ecco-Team!

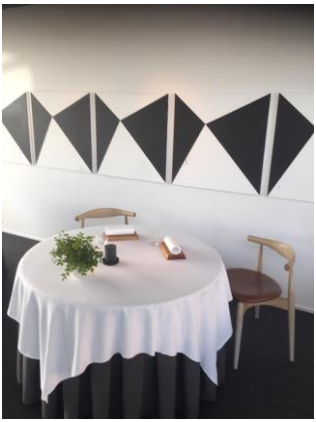
Restaurant Maaemo
Esben Holmboe Bang, Oslo

1.8.- 1.9.2018

Das Restaurant Maaemo befindet sich direkt neben dem Hauptbahnhof in Oslo mit Blick auf die Gleise. Bis vor zwei Jahren hatte man sogar noch einen Ausblick auf den Hafen. Nun ist leider alles in die Höhe verbaut worden. Dieses Gebäude war bis im Jahre 2010 ein Bürokomplex. Anschließend hatte Esben Holmboe Bang einen Teil des Büros in ein Restaurant umgestaltet. Im Erdgeschoss befindet sich der Gastraum mit einem winzigen Office, wo die Getränke vorbereitet- und Gläser gespült werden, sowie ein begehbarer, gläserner Weinkeller. Durch eine Wendeltreppe ist der Gastraum mit der Küche verbunden. Dort befindet sich auch der PDR (Private Dining Room) mit sechs Plätzen, sowie Küche und einer kleinen Abwaschnische. Die Lagermöglichkeiten sind überall verteilt und dadurch sehr aufwendig. In der Küche wirken sechs Chef de parties, ein Sous-Chef und ein Küchenchef. Ca. zehn Stagiaires unterstützen ganzjährig die Küchenbrigade. Esben ist leider nicht oft da. Er reist viel auf der ganzen Welt umher und tüftelt an den neuen 18 Gänge Menüs. Bei uns im Service arbeiten sechs Mitarbeiter und Stagiaires sind da eher selten. Alle Gäste die im Maaemo reservieren möchten, müssen Ihre Kreditkartennummer angeben, damit man bei einer No Show auf diese zurückgreifen kann. Zum Glück kommt das selten vor. Überall im Ausland wird das akzeptiert, leider noch nicht so in der Schweiz. Vielleicht kann das künftig auch bei uns eingeführt werden. Das wird aber noch seine Zeit dauern. Das Restaurant ist sehr natürlich eingerichtet, wie es der Name Mutter Erde, auf norwegisch Maaemo, schon sagt. Vor dem Restaurantglasbau befinden sich schwarze Hochbeete mit



wenigen Blumen und vielen jungen Laubbäumen. Im Eingangsbereich hat es zwei hölzerne Garderobenschränke. Für die Gäste stehen sieben runde Tische und ein länglicher ovaler Tisch bereit. Sie sind mit einem weißen, perfekt gebügelten Tischtuch belegt und werden von einem dunklen Vorhang umrundet. Dazu ein Holzstuhl mit einem hellbraunen Kunstlederpolster. Aufgedeckt sind die Tische mit einem rechteckigen Holzbrettchen, einer weißen Serviettenrolle und einem Wasserglas. Eine dunkelviolette Kerze und eine Tonvase mit kleinen Baumästchen vom Wald, schmücken ebenso den



Tisch. Von einigen Ecken aus ragen höhere Baumäste in den Diningroom. Es ist eine tolle Idee und schont auch das Portemonnaie des Inhabers. Wenn die Gäste Platz genommen haben, wird zuerst nach Wasser gefragt, das wir aus Edelstahlkrügen ausschenken. Es gibt immer Leitungswasser mit- oder ohne Kohlensäure. Verrechnet wird nur einmal eine Wasserpauschale. Das Wasser schmeckt hier ausgezeichnet und diese Vorgehensweise ist sehr gästeorientiert. Anschließend servieren wir den Apéro, was mehrheitlich Champagner ist. Nach dem ersten Schluck wird den Gästen immer zu zweit die Servietten auf den Schoss gelegt. Das war für mich die ersten male etwas fremd und unangenehm. Zugleich wird über die Philosophie des Restaurant orientiert und über das bevorstehende 18 Gänge-Menü. Allergien werden noch genau abgeklärt und über Produkte gesprochen, welche der Gast nicht essen möchte. Erst danach bekommen die Gäste ein zusammengerolltes Erfrischungstüchlein auf das hellbraune, rechteckige Holzbrettchen. Das ist auch der Startschuss für die Küchencrew, um mit dem Menü zu starten. Wir vom Ser-

vice rufen die Tische nicht ab. Die Küche hat den Blick von oben. Sobald die Tische eingedeckt sind, rufen sie die einzelnen Gerichte selbstständig ab. Für uns sind das gesparte Wege. Die Gerichte kommen extrem schnell. Sollte jemand auf Toilette gehen oder möchte eine Pause machen, muss man alles stehen und liegen lassen und es der Küche sofort mitteilen. Das heißt, die Küche bestimmt das Tempo. Die Gerichte werden meistens von Stagiaires und mindestens von einem Chef de Partie serviert. Er erklärt auch die Zubereitung der Speisen. Man darf nur immer einen Teller tragen, sowie beim einsetzen und ausheben. Dazu braucht es sehr viele Mitarbeiter. Das wäre finanziell nie tragbar, hätte man nicht so viele Stagiaires, die gratis arbeiten.

Im ‚Maaemo' gibt es nebst einer Wein- auch eine interessante Saftbegleitung, die jeweils perfekt harmonisch zu den Speisen kreiert wird. In Norwegen gibt es sehr viele Früchte und Beeren, die exzellent schmecken. Ich war erstaunt, dass sie mit Edelstahlbesteck und nicht Silber arbeiten. Ich finde es super, da es perfekt zur Einrichtung passt!

Zur Königskrabbe decken wir ein hölzernes Steakmesser ein und zum Römergröt einen kleinen Holzlöffel mit Rentierknochenverzierung. Das Geschirr ist alles aus Ton, einzig zu den Waffeln wird Porzellan gereicht.

Der Bodenbelag des Restaurants ist für mich eine Neuentdeckung, er sieht aus, wie ein mit Kunststoff gewobener Teppich. Er ist super zum reinigen, Lärm dämmend und strahlt trotzdem Wärme aus. Ich bin begeistert und muss unbedingt den Produzentennamen ausfindig machen.

Im ‚Maaemo' legt man viel Wert auf Sauberkeit und achtet auf die Details. In diesem Restaurant wird viel geputzt, was meiner Erwartung voll und ganz entspricht. Man bemüht sich sogar, die Toilette nach jeder Nutzung zu reinigen. Alles immer perfekt und ordentlich. Das Maaemo ist ein Vorzeigebetrieb!

Vielen Dank für diese Erfahrung und für die Unterstützung, welche mir durch das ganze Team zu Teil wurde.

Herzlichen Dank!

Restaurant Kai
Jess Murphy, Galway

5.9.-29.9.2018

Das Restaurant Kai befindet sich an der Sea Road in Galway, Irland. Es ist ein kleines, farbenfrohes Restaurant. Jess Murphy, die beste Köchin Irlands, ist gebürtige Neuseeländerin und gab dem Restaurant den Namen Kai. In der maorischen Sprache Neuseelands, bedeutet Kai „Essen“.

Im Jahr 2011 eröffneten Jess und ihr Mann David das Restaurant Kai, welches vor der Eröffnung ein Blumengeschäft war. Die beiden haben das Floristikgeschäft nur mit Hilfe von Handwerkern in ein Restaurant umgebaut. David Murphy, gelernter Flugzeugingenieur, leitet den Service zusammen mit seiner Stellvertreterin Nik. Das Restaurant ist mit massiven Holztischen, hölzernen Stühlen und einer rustikalen Ledersitzgruppe ausgestattet. Da das Kai mit Lagermöglichkeiten zu kämpfen hat, steht im Eingangsbereich ein riesiges, weißes Gestell mit diversen Softdrinks und Bieren. Das löst einen Teil des Problems und zudem sehen alle Gäste, was es im Angebot hat. Auch Äpfel, Birnen, Zitronen, Limetten, ect., zieren den Gästebereich, was sehr cool aussieht. Auf die Tische werden am Mittag Getränkekarten bereitgestellt. Besteck und Servietten werden à la Minute nachgedeckt. Das Speiseangebot von fünf Gerichten, wird jeden Mittag von Hand an die schwarze Tafel geschrieben. Auf der Theke sind zudem immer sieben bis acht verschiedene Torten und Kuchen aufgebaut. Die Preise sind im tieferen Segment, zwischen 10 und15 Euro angesiedelt. Der Mittagservice startet um 12.00 und endet um15.00 Uhr. Reservationen werden nur für den Abend entgegen genommen. Das Restaurant ist überdurchschnittlich gut frequentiert, sodass alle dreizehn Tische 3-4-mal hintereinander, besetzt werden. Oft gab es sogar bei der Eingangstür eine Schlange. Am Abend überreichten wir den Gästen eine Speisekarte mit fünf Vorspeisen,

fünf Hauptgängen und fünf Desserts. Auch hier waren die Preise zwischen 10 und 30 Euro, sehr tief angesiedelt. Abends gab es immer eine Doppelbesetzung. Jess`s Küche ist von frischem Gemüse, Salaten und asiatischen Gewürzen geprägt.

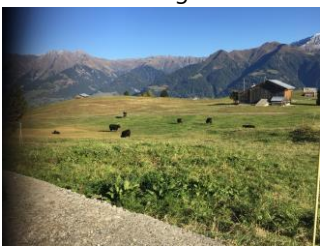
Alle Lebensmittel kommen täglich frisch von lokalen Produzenten. Somit konnte ich auch ein paar Worte mit den Lieferanten wechseln. Dadurch habe ich viele Informationen erhalten. Ich durfte hier auch die Grundlagen der Kaffeekunst erlernen. Der Kaffee muss eine schöne Crema aufweisen und als erstes hergestellt werden. Danach betätigt man den Milchsieder, damit der Wasserdampf nicht in die Milch gelangt. Erst dann darf man das Krüglein schräg unter den Milchsieder halten. Das Ende des Milchsieders muss kurz unter der Milchoberfläche liegen. Wie lange man die Milch aufschäumen muss, spürt man an der Wärme des Krügleins, an der Handoberfläche und am Geräusch. Nach diesem Arbeitsschritt klopft man sofort das Krüglein auf eine harte Oberfläche, damit die Bläschen zerplatzen. Daraufhin schwenkt man die Milch bis die Bläschen verschwunden sind und das Gleiche macht man mit der Crema des Kaffees. Danach gießt man die Milch von der Mitte der Tasse ein und zieht das Krüglein nach oben, damit die Milch einen höheren Fall bekommt, bis die Tasse ¾ gefüllt ist.

Erst nachher beginnt man das Muster zu kreieren. Wenn die Milch geschäumt ist, muss alles sehr schnell gehen, ansonsten kriegt man kein Muster hin. Temperatur und Beschaffenheit der Milch, spielt bei dieser Art Latte eine große Rolle. Mit etwas Routine werden mir auch schwierigere Muster gelingen. Es war eine sehr spannende Zeit, da ich immer in der gehobenen Gastronomie tätig war und noch nie einen einfacheren Service ausgeübt habe. Es hat riesig Spaß gemacht - vielen Dank für die tollen Eindrücke!
Vielen Dank Jess und David für eure Mithilfe, das Verständnis, die Hilfsbereitschaft. Danke für eure Herzlichkeit, Großzügigkeit und für die schönen Erinnerungen!

Alpenfischzucht Lumare
Sarah und Curdin Capeder, Cumbel

1.10.-5.10.2018

Die Familie Capeder hat auf ihrem Bauernhof drei Hühnerställe, 18 Angus-Mutterkühe mit Kälbern, drei Esel und die Fischzucht Lumare mit vier „Seebecken“. Es ist eine total herzliche Familie mit zwei tollen Kindern und den Schwiegereltern. Die Familie hat viel Power und sie sind sehr innovativ. Erst seit Mai haben sie in Chur ein Ladengeschäft gemietet. Dort verkaufen Sie ihre eigenen Produkte und auch die von anderen Bauern. Ich durfte auch einen Nachmittag lang in den Laden. Er ist sehr geschmackvoll eingerichtet und das Angebot ist toll. Ich wünsche Ihnen für ihren Mut viel Erfolg. Ich durfte beim aufstellen von Zäunen für die Kühe und Esel mithelfen. Anschliessend mussten die Kühe auf die frischen Weiden umgesiedelt werden.



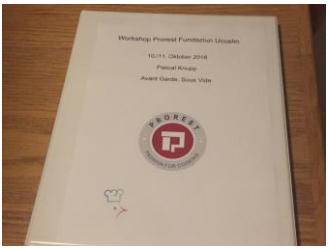
Speziell beeindruckt haben mich die Anguskühe. Gross, schwarz und massig! Man sieht sofort, dass sie für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Ich durfte auch bei einer Geburt dabei sein - leider verlief sie nicht ohne Komplikationen.
Das gehört leider auch dazu.
Curdin und ich fischten 110 Saiblinge aus den Seebecken, welche wir nachher ausgenommen, filetiert, warm und kalt geräuchert haben. Ein paar Fische haben wir nur ausgenommen und am Stück verpackt. Es wird immer mittwochs und freitags gefischt. Es war sehr spannend, einmal selber Fische im rohen Zustand auszunehmen. Ich dachte, dass es mich ekeln würde, aber es hielt sich in Grenzen. Solch frischen Fisch hatte ich noch nie in den Händen und der

Geruch war dementsprechend minimal.
Die Pouletmast bei Capeders funktioniert so: Sie bekommen immer Eintagsküken, die sie für drei Wochen in einem warmen Stall bei ca. 32 Grad Celsius aufziehen.
Masthühner und Bruderhähne gibt es dort auch. Bruderhähne sind die männlichen Küken der Zucht-Legehennen. Diese werden normalerweise am ersten Tag vergast. Curdin und Sarah schenken jedoch auch diesen ihr Leben. Man sieht schnell den Unterschied. Die Bruderhähne sind viel kleiner als die Pouletmastküken. Sie brauchen einfach mehr Zeit, bis sie das gewünschte Schlachtgewicht erreichen.

Nach 21 Tagen wechseln sie in den größeren Stall mit Weideauslauf. Man kann die Küken am besten in der Nacht, im abgedunkelten Stall, nur mit blauem Licht, in Kisten verladen. Ansonsten sitzen sie so nah aufeinander, dass die Gefahr droht, sich gegenseitig zu ersticken. Der Auslaufstall ist mit Stroh und Sägemehl eingestreut, damit die Hühnchen auch „scharren" können. Im überdachten Auslauf stehen ihnen Töpfe mit Sand gefüllt zur Verfügung, damit sie Ihre Federn pflegen können. Die Futter- und Wasserzufuhr wird automatisch geregelt.
Es war schön, so nah beim Produzenten zu sein und auf dem Bergbauernhof mitzuhelfen. Zu sehen, wie die Tiere Artgerecht gehalten werden und wieviel harte Arbeit damit verbunden ist!
Herzlichen Dank für die liebevolle Gastfreundschaft und die offenen Gespräche. Kulinarisch wurde ich auch täglich verwöhnt. Vielen, vielen Dank für diese einmalige Erfahrung!

Prorest Passion for Cooking
René und Samuel Widmer, Rafz

10.10.-11.10.2018



René und Samuel Widmer leben für den Kochberuf und sind extrem vernetzt. Sie kennen fast jeden in der Gastroszene. Samuel arbeitet in Hamburg. Er ist extra in die Schweiz geflogen, um seinen Vater bei unserem Kurs zu unterstützen. Er tüftelt sehr gerne an Gerichten und hier in Rafz hat er die perfekte Spielwiese dafür. Wir haben verschiedene Gerätschaften ausprobiert. Wir alle durften mithelfen, Lebensmittel zu verarbeiten oder diese vorzubereiten, um sie dann mit den verschiedensten Maschinen bearbeiten zu konnten. Wir haben

Sous vide gegart, im Occo Knoblauch zu schwarzem Knoblauch fermentiert und mit dem Rotationsverdampfer einen Gin destilliert. Wir haben Vanilleeis im Thermomix zur Rose gekocht und dieses anschliessend mit Stickstoff gefroren. Gelees und Sphären wurden getüftelt und verschiedene Grills wie Big Green Egg und Kopa getestet. Wir haben Espumas für Drinks und vieles mehr zubereitet. Ich kann gar nicht alles aufzählen. Es gäbe eine zu lange Liste. Für mich war es total spannend, derart viele Techniken auszuprobieren und die unterschiedlichsten Maschinen zu testen. Im Service hatte ich bis anhin noch nie mit solch tollen Geräten zu tun. Nun habe ich Ideen entwickelt, wie man gewisse Geräte auch für Drinks anwenden kann. Ich werde am Ball bleiben, damit ich meine Ideen künftig im eigenen Betrieb einbringen kann. René hat sogar einen Termin mit dem Produktionsbetriebsleiter der Jucker Farm in Rafz ver-

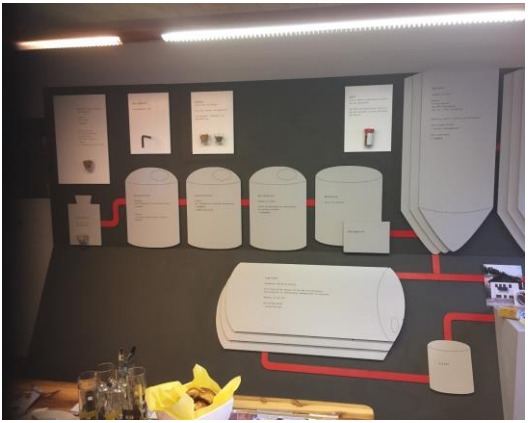
einbart. Die Jucker Farm ist bis jetzt an drei Standorten. Rafz, wo die Lebensmittel angebaut werden, in Seegräben oder Jona, wo sie die Produkte verarbeiten und in ihrem Bauernhofrestaurant und Bauernhofladen angeboten werden. Ihr Kerngeschäft sind im Frühling die Spargeln und im Herbst die Kürbisse. Sie bauen auch Beeren an, wie Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Zudem gibt es Kräuterbeete und schon bald können verschiedene Kohlsorten geerntet werden. Sie ziehen Weidegänse auf, die an Weihnachten geschlachtet werden. Es war sehr imposant die Tiere auf der Weide zu sehen und dem Lärm der Gänse zu horchen.
Jedes Jahr stellt ein Künstler verschiedene Figuren her, die nachher mit Zierkürbissen geschmückt werden. Die Figuren werden auf den drei Bauernhöfen ausgestellt. Ein innovativer Betrieb, der die ganze Region bereichert.

René, Samuel und Fridolin, herzlichen Dank für den spannenden und gastfreundlichen Kurs. Eure Ehrlichkeit und Spontanität haben die zwei Tage zu einem Erlebnis gemacht. Tausend Dank!

Bieraria Tschlin
Christian Schneider, Martina

13.10.2018

Nach einer langen Autofahrt sind wir in Martina angekommen. Am letzten Zipfel der Schweiz – da war ich noch nie! Nach der Begrüssung führte uns Christian durch die ganze Brauerei. Im Erdgeschoss war ich gefangen von der Schrotmühle, der Maischpfanne, dem Läuterbottich, der Würzepfanne, dem Whirlpool und dem Gär- und Lagertank. Im Untergeschoss befindet sich die riesige Waschmaschine, welche die Bügelflaschen reinigt, der Flaschenfüller, die Etikettier- und Verpackungsanlage. Bier wird aus Malz, Hopfen, Wasser und Hefe hergestellt. Zuerst durften wir das Gerstenmalz (Gerste mit Wasser) zum Keimen bringen und nachher schroten. Das Malzschrot vermengten wir anschließend mit warmem Wasser in der Maischpfanne. Die Maische erhitzten wir langsam, wodurch die Stärke in Malzzucker umgewandelt wird. Mineralstoffe und Vitamine werden ebenfalls herausgelöst. Die am Ende auf 76 Grad Celsius warme Maische, trennten wir von den unlöslichen Bestandteilen. Diese Rückstände nennt man fachlich Treber.



Ein Landwirt verfüttert die Treber an seine Schweine oder Schafe. Die daraus entstandene Flüssigkeit, Bierwürze genannt, haben wir mit Hopfen angereichert und in

der Würzepfanne gekocht. Nach ca. 70 Minuten floss die Würze in den Whirlpool, um dort die Feststoffe zu klären.
Danach kühlten wir die geklärte Würze hinunter. Nach diesem Arbeitsschritt gaben wir die Hefe zur Flüssigkeit dazu. So wandelt die Hefe den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Nach einer Woche Gärung entsteht das Jungbier. Christian wird es später in den Lagertank umfüllen. Durch den Druck im Tank wird das Bier mit der eigenen Kohlensäure gesättigt, was wichtig ist, für die Schaumbildung, den Geschmack und die Bekömmlichkeit.
Im Lagertank wird ca. 0 Grad Celsius herrschen. Dann wird es ungefähr zwei bis drei Wochen, bis zur Genussreife, gelagert. Danach wird es noch filtriert, in Flaschen abgefüllt und etikettiert. Als Letztes wird unser Bier zu Sarah nach Fürstenau verschickt und ich freue mich jetzt schon, unser selber gebrautes Bier zu verkosten. Es war spannend selber Bier zu brauen und selbst anzupacken. Ich bin mir sicher, dass jetzt die Bierherstellung im Hirn abgespeichert ist, obwohl ich eher der Praktiker und nicht der Theoretiker bin.
Herzlichen Dank Christian, für die Weißwürste, die ausführlichen Erklärungen über die Bierherstellung und die aufschlussreiche Degustation eurer Biere!

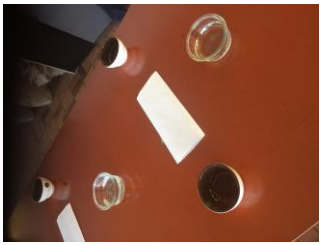
Kaffee-Macher
Philipp Schallberger
Michel Aeschbacher, Münchenstein

15.10.2018

In Münchenstein angekommen, wurden wir von Philipp und Michel herzlich begrüßt. Beide sind sehr erfahrene Baristameister und man spürt gleich, dass ihre Herzen für den Kaffee schlagen. Schon in der Berufsschule lernt man, dass Kaffee aus der Kaffeekirsche hergestellt wird. Kaffee besteht mehrheitlich aus Wasser und somit ist die Qualität des Brühwassers äusserst entscheidend. Bei Filterkaffee ist das Verhältnis von ca. 1,5% Kaffee und 98.5% Wasser. Beim Espresso ist es ca.10% Kaffee und 90% Wasser.
Durch die sehr kurze Extraktionszeit, lassen sich höchstens 30% aus der Kaffeebohne herauslösen. Die restlichen 70% bleiben als Cellulose und Kaffeesatz zurück.
Die ‚Crema' des Kaffees spielt nur eine untergeordnete Rolle und ist eher fürs Auge gedacht. Das war mir absolut neu.
Um unseren Geschmackssinn auf der Zunge zu testen, erhielten wir 16 kleine Gläschen. Die waren jeweils in vier Gruppen unterteilt. Süss, sauer, salzig und bitter. Wiederum gab es innerhalb jeder Sparte vier Gläser, die wir der Reihenfolge nach, zuordnen mussten. Angefangen mit der süssesten-, gefolgt von immer weniger süssen Komponenten, bis hin zu salzig, bitter und am Ende auch sauer. Das gelang mir einwandfrei. Bitterkeit kann man mit Säure vermindern, Salziges mit Süssem, Süsses mit Säure, usw., usw..

So lernten wir, auf den verschiedenen Zonen der Zunge, den Kaffee zu spüren und zu bewerten. Um den Körper eines Kaffees zu beurteilten, erhielten wir für das Training wiederum 4 Gläser mit Wasser und Xanthan. Xanthan wird als

Verdickungsmittel eingesetzt. Dieses sorgt dafür, dass man den Druck und die Dichte sofort auf der Zunge spürt. Dadurch kann man ableiten, ob sich der Körper des Kaffees leicht, mittel oder schwer anfühlt. Natürlich gibt es nachher noch weitere Unterteilungen. Das Aromarad hilft zusätzlich dabei, die Komponenten feiner zu unterteilen.



Somit ist man bereits als Anfänger in der Lage, den Kaffee zu analysieren. Das taten wir dann auch mit verschiedenen sogenannten ‚cuppings'. Wir gingen immer gleich vor.
Zuerst versuchten wir das Aroma mit der Nase zu bestimmen, dann schlürften wir mit einem Löffel den Kaffee und beurteilten ihn nach seinem Flavour. Nachher wurde die Säure und zum Schluss der Körper des Kaffees bewertet. Die „Kaffeetastings"waren für mich eine riesige Herausforderung. Ich trinke nämlich nie Kaffee. Nach etwa fünf bis sechs mal schlürfen, widerte mich der Kaffee an und ich musste neutralisieren. Trotzdem schmeckte ich fast genau so viel heraus, wie die übrigen Teilnehmer. Es war richtig spannend und ich werde zu einem späteren Zeitpunkt bestimmt einen weiteren Versuch wagen. Nichts desto trotz, konnte ich viele zusätzliche und wertvolle Erfahrungen in meinen Rucksack packen!

Herzlichen Dank
Philipp und Michel
für diesen vielschichtigen und interessanten Tag in Basel.
Bin sehr froh, durfte ich an diesem Sensorikkurs teilnehmen.
Merci für alles!!!

SCHLUSSWORT

Das zurückliegende halbe Jahr, war eine einmalige Erfahrung, die mir niemand nehmen kann.
In diesen Monaten durfte ich in verschiedenste Betriebe hinein schauen, die von den Bewertungen her, ziemlich ähnlich sind. Trotzdem spürte man schon am ersten Tag frappante Unterschiede. Sei es in Menschlicher, koch- oder servicetechnischer Hinsicht oder welcher Betrieb von welcher Klientel bevorzugt wird. Meine Menschenkenntnisse liessen mich diesbezüglich. nicht im Stich.
Ich lernte neue Produkte, innerhalb des Wein- und Säfteangebots kennen. Ich durfte die jeweiligen Arbeitsabläufe analysieren, in denen die Einrichtung des Restaurants, eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt, was die Effizienz der Arbeit betrifft. Ich durfte verschiedenste Betriebe mit ihren Konzepten kennenlernen, um diese in der Folge für mich persönlich zu beurteilen. In einer Hinsicht konnte ich mich speziell verbessern. Meine anfängliche Nervosität an neuen Orten, wurde von Betrieb zu Betrieb geringer.

Die berühmten Winzer wie Gantenbein und Donatsch, live in ihren Rebbergen erlebt haben zu dürfen, war eine einmalige Erfahrung, die stets in meiner Erinnerung bleiben wird!

Die Art der Aufzucht und Haltung der Tiere, welche ich bei allen Produzenten miterleben durfte, haben mich sehr überzeugt, denn das ist für mich eine Herzensangelegenheit.

All die Kurse und Schulungen erweiterten ebenso meinen Horizont.

Ein wirklich herzliches Dankeschön an alle, die mich in dieser spannenden Zeit begleitet haben, für euer Wissen, eure Offenheit und eure kostbare Zeit.

Den grössten Dank richte ich an Koryphäe Andreas Caminada und an den Stiftungsrat. Ohne sie würde es dieses einmalige Programm nicht geben. Zudem ist es schön zu wissen, dass es noch immer namhafte Persönlichkeiten gibt, welche auf dem

Boden geblieben sind und sich mit viel Engagement für den Nachwuchs einsetzen.

Vielen herzlichen Dank an Sarah, Daniela, Alexandra und Sabrina, dass ihr immer ein offenes Ohr für mich hattet und danke für die aufwändige Organisation der einzelnen Stationen.

Es war eine unglaublich lehrreiche, aber auch anstrengende Zeit. Vor allem hat das viele hin und her reisen an den Kräften gezehrt. Natürlich musste man auch ab und zu in einen sauren Apfel beißen. Ich denke da an eine wenig komfortable Unterkunft, resp. Rückzugsmöglichkeit. Doch von nichts kommt ja bekanntlich nichts. Ich kann diese Erfahrungen allen jungen Berufskollegen weiter empfehlen.

Es bleibt nur noch ein Wort: Danke, Danke, Danke!!!

Herzlichst

Pascal Knup
Stipendiat

Rezepte für Fonds/Sirup

Grundrezept für Heufond

50	Gramm	Heu
1	Liter	Wasser

Wasser und Heu in ein Vakumbeutel geben und vakumieren. Danach sofort in ein 65 Grad Celsius warmes Wasserbad legen und 60 Minuten garen. Anschließend im Passiertuch abhängen lassen.

Grundrezept für Himbeerfond

1.5	Gramm	getrocknete Himbeerblätter
250	Gramm	Wasser

Wasser aufkochen und danach die grobgehackten Himbeerblätter sieben Minuten ziehen lassen. Danach im Passiertuch abhängen lassen.

Grundrezept für Goldmelissensirup

1	Handvoll	Goldmelissenblüten
2	Liter	Wasser
1	Kilo	Zucker
20	Gramm	Zitronensäure

Goldmelissenblüten ins kochende Wasser legen. Zucker und Zitronensäure dazugeben, umrühren und über Nacht ziehen lassen. Am Morgen aufkochen, durchs Tuch passieren und heiß abfüllen.

Rezept für Foin Sec

(Rezept für ein 2 dl Glas)

6	Gramm	Goldmelissensirup
150	Gramm	Heufond
30	Gramm	Himbeerfond

Alle Zutaten zusammenmischen und gut umrühren. Anschließend in ein Gästeglas gießen und ca. bei 18 Grad servieren.

Serviervorschlag:

In eine dunkle Müeslischale ein Glas stellen und mit Heu umranden. Das Heu mit einigen Blüten (getrocknet, gefroren) oder einem kleinen Heubällchen dekorieren.
Als natürlichen Strohhalm eignet sich wunderbar der Stängel des Wiesenkerbels (getrocknet).