FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT
PIRMIN KASPAR

Schloss Schauenstein
Andreas Caminada

6.6.2018 – 17.6.2018

Endlich ist es soweit! Einige Monate sind vergangen, ehe mein Stipendium losgehen konnte. Die Aufregung war groß. Zumal die erste Station direkt ins Restaurant Schloss Schauenstein in Fürstenau führte. Dort liegt die Wirkungsstätte von Andreas Caminada. Wie für alle Stipendiaten startet die Reise hier.
Die kleinste Stadt der Welt hat einen unglaublichen Charme. Das Juwel der Stadt ist definitiv das Schloss. Es liegt ruhig gelegen in unmittelbarer Nähe zur Autobahn in Richtung San Berndino. Ich freute mich sehr auf diese zwei Wochen. Fünf Jahre zuvor war ich hier selber zu Gast.

Areal

Beim betreten der Schlossgasse in Richtung der Rezeption konnte man einige Baustellen sehen. Das neue Gasthaus, das im Oktober 2018 Eröffnung hat, ist hinter den Bäumen schon erkennbar. In unmittelbarer Nähe wurde an der neuen Kafferösterei gearbeitet. Wie wir herausfanden, war das nicht alles was sich geändert hatte. Gleich zu Beginn bekam ich zusammen mit den weiteren Stipendiaten Pascal (Service) und Christian (Küche) eine komplette Hausführung.
Unser Stipendium startete pünktlich zum Re- Opening des Schloss Schauenstein. Während dieser Kreativpause

wurde die Rezeption an einen neuen Ort verlegt, das bisherige Logo ersetzt und die Renovierungen im Meierhaus fertiggestellt. Dieses Gebäude war für mich sehr beeindruckend. Aufgrund des bestehenden Denkmalschutzes wurde es originalgetreu saniert. Dort werden ab sofort die Hotelgäste mit einem Apero empfangen. Während der Führung sind mir in allen Bereichen des Restaurant, den Hotelzimmern und im Aussenbereich, die Liebe zum Detail in der Einrichtung aufgefallen.

Projekte

Im Herbst diesen Jahres soll die neue Genussstadt in Fürstenau eröffnet werden. Die Idee ist genauso toll wie einzigartig für mich. Dem Gast soll die kulinarische Vielfältigkeit auf einem breiten Spektrum geboten werden. Es soll eine Erweiterung als Pilgerort für Genussreisende sein, die dafür nach Fürstenau kommen. Aber auch für Einheimische, die dort ihr tägliches Brot kaufen oder auf eine kleinere Mahlzeit vorbeikommen können. Es soll eine Begegnungsstätte der Kulinarik sein. Die Kaffeerösterei rundet das Angebot einer Genussstadt vollends ab. Es entsteht ein Vergnügungspark für Kulinariker, die wenn Sie hier in Fürstenau übernachten möchten, bspw. in Zusammenhang mit einem Abendessen im Schloss sich ohne Probleme auch 2 Tage vergnügen können.

Küche

Im Anschluss an unsere Führung startete jeder in seiner jeweiligen Abteilung. Die Küche ist in die klassischen Posten unterteilt. Im vorderen Bereich ist die warme Küche. Ein paar Stufen nach unten gelangt man in die kalte Küche. Hier arbeiten 2 Personen auf dem Garde

Manger, sowie 2 in der Patisserie. Im nächsten Bereich befindet sich die Vorbereitungsküche. Dort werden Sossen gekocht und grössere Mise en place Arbeiten erledigt. Im letzten Bereich der Küche befindet sich die Test Kitchen. Hier werden neue Gerichte getestet, aber auch grössere Produktionsarbeiten gemacht um die einzelnen Posten im jeweiligen Tagesgeschäft zu unterstützen.

Stil

Der Küchenstil von Andres Caminada ist klar französisch geprägt. Er interpretiert diese mit einer besonderen Leichtigkeit, was sie damit nicht fettig oder schwer wirken lässt. Das Angebot beinhaltet ein 6 Gang Menü, das aus regionalen Produkten besteht. Eine Erweiterung mit 2 Surprise Gängen ist möglich.
Desweiteren gibt es ein a la carte Speisenangebot die weitere Klassiker und Alternativen für die Gäste bereit hält.
Was Andreas Caminada von vielen anderen unterscheidet ist sein Blick für das Detail und das große Ganze für das Erlebnis des Gastes.

Das beginnt bereits für den Gast beim Ankommen in Fürstenau. Im Schloss Schauenstein versteht sich jeder als Gastgeber, egal in welcher Position er arbeitet. Ein Kochauszubildender ist im Kontakt mit Gästen ebenfalls ein Gastgeber, genauso wie es auch der Restaurantmanager ist. Das gibt dem Gast von Beginn an das Gefühl einer herzlichen und ungezwungenen Umgebung. Ein weiteres Detail sind die neuen Menübücher/ Sketchbooks. Sie hal-

ten die verschiedenen kleinen Snacks und das Menü schriftlich fest. Am Ende des Abends darf dies jeder Gast mit nach Hause nehmen.

Remisa – La Tavlada

Der Begriff Tavlada kommt aus dem rätoromanischen und bedeutet Tischgemeinschaft. Hier fanden einige private Veranstaltungen statt. Bei drei Veranstaltungen durfte ich zusammen mit Marcel Skibba die Gäste mit dem Schloss Menü bekochen.

Die ersten zwei Wochen vergingen wie im Flug. Es war ein toller Start und wir wurden gut auf unsere weiteren Stationen vorbereitet. Meine nächste Station war für mich bei Daniel Amrein. Dem Eigenbrötler.

Eigenbrötler – Daniel Amrein

20.6.2018 – 23.6.2018

Mein erster Produzentenlehrgang führte mich nach Wauwil in die Backstube von Daniel Amrein. Er ist in der Schweiz auch besser bekannt als der "Eigenbrötler". Diese Station war ein expliziter Wunsch von mir und ich bedanke mich herzlich das mir dieses Praktikum ermöglicht wurde. Während meiner Zeit im Park Hotel Vitznau im Restaurant Focus hatte ich bereits eine Beziehung zu seinem Handwerk. Das Produkt ist fantastisch. Für mich war das der Grund zu ihm zu gehen und mich von ihm in die große Materie Brot einweisen zu lassen.

Meine Vorfreude auf diese Woche war riesig. Daniel Amrein rief mich einige Tage vor Praktikumsbeginn an. Er unterrichtete mich von seinen Plänen und fragte mich nach meinen persönlichen Wünschen. Mir war sofort klar, dass diese Woche gut geplant sein wird. Wir stellten uns vier Ziele:

1 Grundsauerteig erstellen
2 Teigführung sehen und verstehen
3 verschiedene Teige herstellen
4 am Ende der Woche selbstständig drei verschiedene Brote produzieren.

Punkt vier war definitiv ein ehrgeiziges Ziel. Das liess mich jeden Tag hochmotiviert in die Backstube gehen .

Am ersten Tag betrat ich um 5 Uhr in der früh die Bäckerei. Daniel begrüßte mich und wir gingen direkt in die Backstube. Ohne große Umwege stieg ich in die Pro-

duktion mit ein. Es herrschte eine sehr organisierte und effiziente Arbeitsweise, was ich sehr beeindruckend fand. Kerstin und Esther legten ziemlich zügig los. Während sie in sekundenschnelle mit beiden Händen Buchweizenbrötchen für das Restaurant focus abdrehten, versuchte ich mit meiner rechten Hand nicht allzu schlecht auszusehen. Nach einer halben Stunde kam der Chef und startete mit mir mein erstes Projekt. Über die gesamte Woche stellte ich meinen eigenen Grundsauerteig her.

Grundsauerteig

700g	Wasser		
60g	Honig	12h	
150g	Rosinen		
200g	Rosinenwasser		
200g	Ruchmehl	20h	26 Grad
200g	Basis		
200g	Weissmehl	9-12h	26 Grad
100g	Wasser		

Dieses Prozedur wird so lange wiederholt, bis sich der Sauerteig innerhalb von 2h verdoppelt.

Der Grundsauerteig ist die Basis für fast alle seiner Brote. Er arbeitet mit einem sehr geringen Anteil an Hefe. Dafür ist eine saubere Teigführung noch entscheidender. Die Vorteile von einem Sauerteigbrot sind vor allem in der Geschmacksintensivierung, Haltbarkeit, Porung und Geruch präsent.
Dieser Grundsauerteig hält bei sorgfältiger Pflege mein Leben lang. Ich kann ihn jetzt für alle Sorten von Sauer-

teigen als Basis verwenden. Mein persönliches Wunschprojekt.
Für den ersten Tag wollte Daniel mit mir gleich drei verschiedene Teige zusammen herstellen. Er entschied sich für ein Pain Maison (Hausbrot), ein Pain Parisette und ein Roggenmischbrot. Die ersten beiden bekamen eine Teigführung über Nacht. Das Roggenmischbrot vollendeten wir noch am selben Tag.
Die Unterschiede der Teigführung zu verstehen (bspw. über Nacht, Sauerteig, Vorteige…) ist für mich eine komplett neue Materie. Je nachdem wann und wie man das Brot backen möchte, ändern sich sehr viele Parameter. Daniel stellte sich allen meinen Fragen, wodurch ich die Unterschiede immer besser herausfiltern konnte.

Am zweiten Tag durfte ich bereits um 4 Uhr in der Backstube beginnen. Der Tag begann wie immer mit der Pflege meines Sauerteigs. Anschliessend lernte ich Brezeln und Zopf flechten. Für diesen Tag machten wir wieder ein neues Brot meiner Wahl. Ich entschied mich für ein Buchweizen Sauerteigbrot. Dies zählt definitiv zu meinen Favoriten. Es war lange das Brot das wir im Restaurant focus servieren durften. Das Brot hat eine Teigführung über Nacht, sodass wir wieder einen Tag im Voraus starteten. Für diesen Teig hatte ich schon ein viel besseres Gefühl. Die Herausforderung besteht darin, die richtige Menge an Feuchtigkeit einzuarbeiten, ohne dass das Kleberkonstrukt zu labil wird.
Gegen Mittag konnten wir auch unser Pain Maison vom Vortag backen. Durch die Analyse der bisherigen Brote und deren Eigenschaften lösten sich viele Fragezeichen und ich verstand es immer besser.

Nach einem kurzen Mittagsschlaf begann ich alle Rezepte zu sortieren und mir meinen Plan für das Wochenprojekt festzulegen.

Am Freitag fanden wir uns in der Mitte und ich begann um 4:30 Uhr. Heute durfte ich dem Chef bei der Produktion der verschiedenen Teige assistieren, um noch ein besseres Auge für das verhalten der Teige während der Mischphase und der Knetphase zu bekommen. Heute standen viele Dinkelbrote auf dem Programm. “Die sind noch ein bisschen heikler“, meinte er und erklärte mir die feinen Unterschiede.
Am Mittag begann ich alle meine Rezepte für mein Projekt abzuwiegen, da wir einige Stunden später wieder zur Nachtschicht kamen und alles recht stressig sein würde. Somit war ich niemandem im Weg und ich konnte auch voll mit in die Produktion einsteigen.
Um 21:30 Uhr starteten wir die Nachtschicht, um am Samstag auf dem Luzerner Wochenmarkt die Brote zu verkaufen. Daniel Amrein verkauft seine Brot nur an ausgewählte Restaurants und einmal in der Woche auf dem Luzerner Wochenmarkt.
Ich begann den großen Holzofen vorzuheizen. Dort backte ich zusammen mit Daniels Sohn Sven das Hausbrot. Er arbeitet normalerweise in Burgrain als Holzofenbäcker und ist somit ein weiterer Fachmann der mir weitere Tipps geben konnte. Nachdem alle Brote aufgearbeitet waren und ich alle Brote „einschiessen“ durfte, startete ich um 3 Uhr meine eigenen Teige für Sonntag vorzubereiten. Jetzt war es an der Zeit alles gelernte umzusetzen. Das Ziel war, dass ich nach Möglichkeit ohne Hilfe zum Endprodukt gelange. Als ich um 5 Uhr nach Hause ging, war ich voller Vorfreude, am Sonntag meine Brote backen zu können.

Am Sonntag begann ich um 6:30 Uhr mit dem einheizen des Holzofens. Daniel stellte mir freundlicherweise schon alle Teige aus dem Kühlhaus um mir etwas Zeit zu ersparen. Nach sorgfältigem aufarbeiten konnte ich um 8:30 Uhr meine Brote „einschiessen“ und ca. 60 Minuten gespannt warten. Da der Holzofen unterschiedliche Hitzezonen hat, und jedes Brot sich etwas anders verhält, ist es nicht immer ganz einfach den richtigen Platz zu finden.
Nach dem Frühstück bei Daniel Amrein zu Hause gingen wir zurück in die Backstube und ich packte meine ersten eigenen 15 BROTE und meinen eigenen Sauerteig ins Auto.

Buchweizen Sauerteig

Roggenmisch Sauerteig

Landbrot

Fazit

Eine der bisher spannendsten Wochen in einem ganz neuen Metier. Viel Wissen, das mir mit einer unbeschreiblichen Leidenschaft und Faszination von Daniel Amrein vermittelt wurde. Ein ganz großes Dankeschön.i

Ecco -Stefan Heilemann

27.6.2018 – 28.7.2018

Am 27. Juni machte ich mich auf den Weg ins Hotel Atlantis by Giardino in Zürich. Es liegt am Fusse des Uetliberg leicht erhöht über der Stadt Zürich. Ich durfte für 4 Wochen im Restaurant Ecco bei Stefan Heilemann eine Stage machen. Er ist derzeit mit 2 Michelin Sternen und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Somit ist es mit eines der besten Restaurants in Zürich.
Ich checkte am Vormittag in unsere gemeinsame Unterkunft ein. Pascal Knup und ich teilten uns ein wirklich superschönes Hotelzimmer im Atlantis. Wir wurden von der Rezeption sehr herzlich empfangen und über unser weiteres Programm informiert. Mein erster Arbeitstag startete dann am Tag darauf um 12 Uhr am Mittag. Das Team von 7 Köchen um Sous Chef Peter Lauterbach integrierte mich blitzschnell in das Geschehen und ich konnte direkt auf dem Entremetier mit einsteigen.
Das Küchenteam hat sehr viel Spass bei der Arbeit. Es wird auch zusammen gelacht. Dabei wird aber nie der Fokus für die Arbeit verloren. Das ist eine sehr beeindruckende Arbeitsweise.
Stefan Heilemann war mir gegenüber sehr offen und versuchte mir so viel wie möglich an Input aus seiner Küche mitzugeben. Der Stil ist unter anderem geprägt von asiatischen Zutaten wie Yuzu, Ponzu Soja, Bonito ….. . Zusammen mit der Genauigkeit und Komplexität der Gerichte (Stickstoffperlen, viele verschiedene Texturen und Temperaturen) ist es eine sehr spannende Küche die es für mich zu entdecken galt.
Da ich die letzten Jahre sehr viel mit regionalen Produkten gearbeitet habe war es interessant für mich mit all diesen internationalen Produkten wieder einmal zu ar-

beiten. Das Menü las sich wie ein Wunschzettel an Luxusprodukten.
Sepia – Entenleber – Hamachi – Carabiniero– Jakobsmuschel – Auster – Steinbutt – Wagyu– Kalb – Steinpilze – Bresse Poularde – Trüffel –Walderdbeeren
Dieses Line up an Produkten sucht definitiv seinesgleichen.
Im Laufe meiner 4 Wochen durfte ich mich frei auf allen Posten bewegen und mitarbeiten. Im Abendservice war ich meistens auf einem der Posten am unterstützen. Die meiste Zeit im Service arbeitete ich aber zusammen mit Stefan Heilemann am Pass beim anrichten.
In meiner letzten Woche war Renu Homsombat aus Thailand für zwei Wochen im Ecco als Gastköchin. Es war ein absoluter Glücksfall auch das noch mitzunehmen. Ein völlig anderer Küchenstil, der Lust machte diese Küche weiter zu erforschen.
Am letzten Abend wurden Pascal und ich von Stefan zu einem Abendessen im Ecco eingeladen.
Vielen Dank dafür und für die vielen neuen Eindrücke.

Dan Barber - Blue Hill at Stone Barnes

1.8.2018 – 31.8.2018

Es stand eines der großen Highlights des Programmes bevor. Ich flog Ende Juli nach New York. Die Vorbereitungen auf diese Stage begannen bereits 6 Monate vor Beginn des eigentlichen Programms. Für das Arbeiten in den USA ist immer ein Arbeitsvisum Voraussetzung. Es gab viel Papierkram zu erledigen, der am 27. Juli beim abheben des Flugzeug in Zürich vergessen war. Die nächsten 4 Wochen durfte ich als Stagiaire in das Restaurant Blue Hill at Stone Barnes. Es ist mit eines der bekanntesten Restaurants, die das „Farm to Table"- Konzept auf Fine Dining Niveau betreiben.

Das Restaurant von Dan Barber liegt sehr weit ausserhalb. Es ist eine ca. einstündige Zugfahrt von Manhattan in Richtung Norden entfernt. Ich nahm meine erste Herausforderung an und bewältigte den kompletten Weg vom JFK Flughafen bis zu meiner Unterkunft in Ossining mit öffentlichen Verkehrsmittel und zu Fuss.

Von Ossining zum Restaurant gibt es keine öffentliche Verkehrsanbindung. Deshalb war ich leider gezwungen, vor allem in der Nacht, ein Taxi nach Hause zu nehmen. Am Ende meiner ersten Woche kam Austin, der auf dem Garde-

manger arbeitete aus dem Urlaub zurück und gab mir, wenn wir gemeinsam arbeiteten, eine Mitfahrgelegenheit.

An meinem ersten Tag in der Küche war ich überwältigt von der Grösse der Küche und der Menge an Köchen. Das Restaurant hat nur am Abend geöffnet und beschäftigt dabei über 40 Köche. Die meisten Tage begannen wir mit der Arbeit zwischen 12 und 13 Uhr. Jeder Tag startete mit einem Meeting der kompletten Küchenbrigade. Es wurden unterschiedliche Themen diskutiert. Dabei ging es zum einen um neue Gemüsesorten, wie z.B neue Sorten von Tomaten, Mais oder Gurken, die es in dieser Art noch nicht auf dem Markt gibt. Zusammen mit Universitäten und Wissenschaftlern findet ein Austausch in der Forschung zu neuen Arten von Gemüsen statt. An anderen Tagen wurde bspw. auch über Eier, Fisch, Fleisch….. diskutiert und informiert. Sehr interessant für mich war auch das Training des ganzen Teams zur Präsentation der Gerichte und Präsentationsplatten. Es wird daran gearbeitet, dem Gast das Essenziele der Philosophie zu erklären, aber nicht zu verwirren oder sich zu wiederholen bei aufeinanderfolgenden Gängen. Der Gast wird vom Ersten bis zum Letzten Gang in die Welt und Philosophie von Dan Barber entführt. Es ist eine Reise durch die komplette Farm. Der Aufenthalt beinhaltet einen Spaziergang über die Felder und es werden unter anderem Teile des Menüs an verschiedenen Orten eingenommen. Beispielsweise wird in der Scheune ein Tisch eingedeckt. Auch an unkonventionellen Standorten wie einer Mauer, am Holzkohlegrill, in der Bäckerei oder am Chefs Table in der Küche werden Gänge serviert. Es wird mit allen Sinnen ein Erlebnis geschaffen. Ein Hot Dog direkt am Holzkohlegrill mit der Geschichte über die Herstellung der Wurst schmeckt eben anders und erfährt eine andere Wertschätzung als ein normal serviertes Würstchen in

einem Brot. Dan Barber schafft es, die einfachen und überall bekannten Produkte, wie eine Gurke, Tomate oder einem Hot Dog einen magischen Flair zu verleihen.

Die Küche ist sehr lebendig. Es ist ein sehr spontaner Küchenstil. Beeinflusst wird dies durch die Art der Menügestaltung. Jeden Tisch erwartet ein individuell gestaltetes Menü von Dan Barber oder einem seiner Sous Chefs. Aus einem Line Up von ca. 25 Gerichten schreibt der jeweilige Stationskellner ein individuelles Menü aufgrund von Vorlieben, Allergien oder Besonderheiten, die der Kellner schon in Erahrung bringen konnte. Im Umkehrschluss ist auch das Kochen auf der Line sehr abwechslungsreich. Da es keine fixe Menüfolge gibt, wird auch eine flexible Arbeitsweise gefordert. Ich arbeitete die ersten Wochen auf der Fish Line. Von dort aus hatte ich auch einen sehr guten Überblick auf den Gardemanger und die Meat Line. Es wurde auf allen Stationen sehr viel a la Minute zubereitet. Dan Barber und sein Küchenchef Bastien sind immer sehr aktiv auf allen Posten unterwegs und kochen dort auch mit.

Zwei Tage pro Woche sind alle Köche, unterteilt in zwei Teams, zum Farm Chores eingeteilt. Für mich klang es viel interessanter als Gartenarbeit;). Wir halfen den Arbeitern auf der Farm bspw. beim pflücken von Bohnen, Tomaten oder Blüten. Das tolle an den Arbeiten ist, dass wir wirklich nur die reifen Gemüse ernten konnten, die am selben Tag noch auf dem Teller

landeten. Während dieser Arbeit konnten uns die Gärtner viele Fragen über den Anbau der Gemüsesorten beantworten.

In meiner letzten Woche arbeitete ich auf der Meat Line. Es werden ganze Tiere verarbeitet. In der Vorbereitungsküche arbeitet ein Metzger, der die Tiere zerlegt und vorbereitet. Bei Dan Barber schaffen es auch unpopuläre Fleischteile wie Schweinenacken oder Entenherz auf das Menü.

Für mich waren es inspirierende 4 Wochen. Es ist eine Philosophie die weit über das Kochen hinausgeht. Dieses Restaurant und die Küche muss man live erlebt haben um annähernd zu verstehen, was dort täglich bewegt wird.

Vielen Dank dafür.

Eleven Madison Park – Daniel Humm

1.9.2018 – 30.9.2018

Nach meinen vier Wochen im Restaurant Blue Hill at Stone Barnes stand mein Umzug nach Manhattan bevor. Mein Zimmer befand sich sehr zentral im Stadtteil Chelsea an der Westside. Die Lage des Zimmers war großartig. In direkter Nachbarschaft war der berühmte Chelsea Market, der Highline Park und es waren nur 10 Minuten mit dem Fahrrad zum Eleven Madison Park.

Mein erster Arbeitstag verschob sich aufgrund des Labour Days um einen Tag. So hatte ich etwas Zeit um etwas in der Stadt zu unternehmen. Ich besuchte das 9/11 Memorial Museum. Ein sehr spezielles Erlebnis. Denn eine Woche später jährte sich der 11. September.

Am 4. September um 7 Uhr startete meine vierwöchige Stage im EMP. Chef Sean (Sous Chef) war bereits in der Küche und erwartete mich. Er erklärte mir den Dresscode, welcher unter anderem eine täglich frische Rasur und einen weissen Kochhut festlegte. Er übergab mir auch ein Buch mit dem Titel „Make it Nice Field Manual“. Dieses Buch gibt jedem neuen Mitarbeiter die wichtigsten Grundlagen mit auf den Weg um in der Küche korrekt zu arbeiten. Es wird die Philosophie von Daniel Humm und Will Guidara erklärt und alle standardisierten Arbeitsabläufe erläutert. Mir hat dieses Buch sehr geholfen. Es werden viele Kleinigkeiten vermerkt, die es

Neulingen einfacher macht Fehler zu vermeiden. Denn jede Küche hat andere Regeln.

AM Shift/ Commis

Der Einstieg in die Küche des Eleven Madison Parks ist für alle Köche gleich. Es spielt erst einmal keine Rolle woher man kommt und wieviel Erfahrung ein Koch mitbringt. Jeder beginnt mit der Frühschicht der Commis. Sie beginnt um 7 Uhr bzw. am Wochenende um 6 Uhr. Es werden viele zeitaufwendigen Mise en Place Arbeiten erledigt. Dieser Posten ist nicht in den Service involviert.

Zu den Aufgaben zählten z.B.:

Paprika häuten und zuschneiden - Hummer kochen und putzen - Pfifferlings- Blueberry Tarte legen - Tomaten häuten - perfekte Maiskörner schneiden und einige weiter Arbeiten.

Ich startete meinen ersten Tag mit den Paprikas. Die Arbeit geht über mehrere Stunden und benötigt definitiv Ausdauer. Es gibt eine fixe Liste für das laufende Menü. Das bedeutet, dass sich die Arbeiten täglich wiederholen. Der Vorteil ist dabei, dass sich jeder in seiner Arbeit perfekt organisieren und perfektionieren kann. Da das Restaurant jeden Tag ausgebucht ist, kann auch genau definiert werden, wieviel Masse jeden Tag produziert werden muss. Allerdings ist die Problematik, dass die Gäste bei Vorspeise, Hauptspeise und Dessert jeweils eine Auswahl an 3 Gerichten bekommen. Dies macht es schwierig zu planen. In diesem Fall wurde von den meisten Gerichten auf annähernd volle Gästezahl vorbereitet. Leider heisst das auch, dass einige Portionen nicht verkauft werden und entsorgt werden müssen.

Die Commis sind für das Verräumen und die Ordnung im Gemüsekühlhaus zuständig. Täglich kommt zwischen 6:00 Uhr und 10:30 Uhr eine enorme Menge an frischer Ware. Der Durchlauf an frischen Produkten in der Küche war für mich wirklich sehr beeindruckend. Das System in den Kühlhäusern ist tadellos organisiert. Alles hat seinen exakt vorgesehenen Platz. Bei Engpässen im Kühlhaus war deshalb des öfteren Kreativität gefragt um neuen Lagerraum zu generieren. Ausnahmslos alle Produkte wurden exakt gelabelt und mit Initialen und Datum angeschrieben.

Montags, Mittwochs, Freitags und Samstags wurden zudem einige Produkte wie bspw. Blumen und Blüten, verschiedene Tomaten, Erdbeeren und einige andere Gemüsesorten direkt auf dem Union Square Greenmarket von einem der Sous Chefs (vorwiegend Chef Sean) eingekauft. Mitte der zweiten Woche kam Chef Sean auf mich zu und übertrug mir diese Aufgabe für die kommenden Wochenenden. Am nächsten Freitag gingen wir zusammen mit einem Trolley zum Union Square. Es sind acht Blocks Downtown auf dem Broadway. Es war ein spannendes Erlebnis. Speziell die Rückfahrt mit dem vollen Trolley auf den löchrigen Strassen. Da war definitiv Aufregung dabei. Denn ein umgestürzter Wagen und tausende kleine Kirschtomaten und Erdbeeren wären doch sehr peinlich. Die folgenden zwei Wochenenden durfte ich alleine zum Greenmarket gehen und bekam auch immer mehr Routine darin.

Ich verbrachte insgesamt zwei Wochen in der AM Shift. Die Arbeiten wurden nicht spannender, aber ich versuchte weiterhin mich für andere Arbeiten zu empfehlen. Das System im EMP ist sehr klar geregelt und somit ist es auch schwer das perfektionierte System zu durchbrechen. Da sich am Dienstplan nichts änderte habe ich ein kurzes Gespräch mit

Chef Dmitri gesucht und er bestätigte mir, dass ich in den nächsten zwei Wochen mehr von der Küche sehen sollte.

Gardemanger

Gerichte: Tomaten Dosa, Tomatensalat, Maissouffle mit Kaviar, Egg Benedict mit Mais (Bar) Krabbenfleisch mit Zucchini,, marinierte Melone, Foie Gras Mousse mit Aubergine

Köche: 5-6 pro Service

In meiner dritten Woche stand der Wechsel auf den Gardemanger bevor. Ich arbeitete 2 Lunchservice mit Postenchef Matt. Es machte richtig Spass, endlich etwas vom Geschehen während der Servicezeit mitzubekommen. Zu Beginn half ich beim Mise en Place für das Masissoufflee. Dieses Gericht hat mich vom ganzen Menü am meisten begeistert. Es besteht aus einem perfekten Maissouffle. Es wird in einer Silberform gebacken. Am Tisch trennt der Kellner das oberste Stück ab. Das Soufflee wird mit einer Bonito Creme-Fraiche Sosse und Kaviar serviert. Dieses Gericht ist in allen Bereichen einfach perfekt.

Anschliessend richtete ich zusammen mit Simon die Tomatensalate an. Der Mittagservice ging vorbei wie im Flug. Allerdings wird das Restaurant am Mittag nur mit 70 Personen belegt. Am Abend sind es dann 120 Gäste.

Fish Line

Gerichte: Sea Bass, Hummer, Schnecken Spiess, Beilagen zu den Fleischhauptgängen

Köche: 4 pro Service

Auf der Fish Line hatte ich das Glück mit einem alten Bekannten aus meiner Zeit im Restaurant focus in Vitznau zu kochen. Petter kochte dazumal im Restaurant Prisma als Praktikant der Hotelfachschule für 6 Monate. Sein Weg führte ihn anschliessend ins Eleven Madison Park. Er kocht bereits auf der Fish Roast Station. Das heisst er hat schon einiges in der Küche gesehen. Nur wenige der Köche schaffen es in einem Jahr alle Stationen zu durchlaufen. Er ist auf einem guten Weg es bis auf den Meat Roast zu schaffen. Es war cool mit ihm zu arbeiten, denn er versuchte mir so viel wie möglich mitzugeben. Er erklärte mir alle Sossen und auch die feinen Unterschiede zu anderen Küchen. Es herrscht eine spezielle Stimmung in der Küche des EMP. Es arbeiten bis zu 50 Köche gleichzeitig in der Küche. Das beeindruckende ist der enorm geringe Lärmpegel. Ich habe es noch nie zuvor so leise in einer Küche erlebt. Es ist eine der obersten Prioritäten, die Geräuschkulisse auf ein Minimum zu reduzieren. Nur so ist es möglich fokussiert zu arbeiten und für die Sous Chefs am Pass in normaler Lautstärke zu kommunizieren. Auch den Gästen, die in der Küche einen Gang serviert bekommen sind sehr beeindruckt und wundern sich wie das möglich ist. Es ist wirklich eine ``silent kitchen``.

Meine erste Arbeite auf der Fishline waren Mini Pommes Soufflee. Nach all den weniger spannenden Aufgaben die Wochen zuvor war ich sehr glücklich über eine etwas herauforderndere Arbeit. Während des Abendservice arbeitete ich auf der Fisch Vege Station. Im Laufe des Abends bekam ich

immer mehr Arbeiten und Vertrauen und wurde voll im Posten mit integriert.

Pastry

Gerichte: Aprikose mit Sauerrahm – Blaubeere mit Zitrone – Schokolade mit Coffee – Triple Cheese mit Brioche – Schokoladen Brezel

Die Pastry startet schon um 5 Uhr in der früh. Glücklicherweise wurde ich aber für den Nachmittag eingeteilt. Ich durfte gleich in die Produktion der kleinen Briochekugeln einsteigen. Es werden jeden Tag alle Brote und Teigwaren frisch gebacken. An meinem letzten Tag in der Patisserie durfte ich alle Desserts degustieren.

Meatline

Gerichte: gebratene Foie Gras mit Pflaume – Rind mit Paprika – Ente mit Blueberry Tarte

Köche: 3 pro Service

Die letzte fehlende Station war die Meat Line. Ich durfte die Frühschicht sowie dann auch noch die Abendschicht an den anderen Tagen mitarbeiten. Dies war insofern interessant, da am Morgen eher die Produktion stattfand und ich so den ganzen Ablauf des Mise en Place sah. Es gibt sogenannte Single oder Double Days. Denn nur Freitag, Samstag und Sonntag wird das Restaurant auch am Mittag geöffnet. Für die Double Days produziert die Frühschicht alle Pürees, Sossen, etc. auch für den Abendservice. Die Spätschicht würde nicht genug Zeit haben alles neu zu produzieren, da der Lunchservice bis ca. 3 Uhr geht und dann ein fliegeneder Wechsel, ähnlich wie beim Hockey stattfindet. Es wird die

komplette Line, mit Ausnahme des Sous Chefs gewechselt. Das erklärt eben auch den enormen personellen Aufwand.

Blake kommt aus Australien und kocht zusammen mit Patrick aus der Schweiz die erste Schicht auf der Meat Line. Ich unterstützte Blake bei der Vorbereitung seiner Gerichte. Er ist verantwortlich für die Foie Gras und die Beilagen der beiden Fleischhauptgänge. Jeder einzelne Bestandteil eines Gerichts wird perfekt vorbereitet um es im Service nur noch anrichten zu müssen. Mir gefällt diese Art des vorbereitens sehr. Es wird somit nichts dem Zufall überlassen. Zudem findet vor jedem Sevice ein komplettes Tasting statt. Chef Dmitri oder Chef Lockwood degustieren jeweils eine halbe Stunde vor Servicebeginn das komplette Menü, um jeden Tag die gleiche Konstanz zu gewährleisten. Ein Punkt aus dem Field Manual heisst: “Everyday is the Superbowl”. Man fühlt diese Anspannung vor jedem Service. Es ist eine Mischung aus einer leichten Nervosität, mit einer hundertprozentigen Fokussierung auf das wesentliche und dem Vertrauen mit dem richtigen Produkt und dem richtigen Team ins Finale zu gehen.

Es war grossartig auch auf dieser Station wieder mit am Pass anrichten zu dürfen .

An meinem letzten Abend kochte ich zusammen mit Chef Julian aus Deutschland Meat Roast. Wie erwähnt ist das die letzte Station die ein Koch in der Küche normalerweise durchläuft. Julian erklärte mir seine Aufgaben und sein System auf dem Posten. Die grösste Herausforderung ist definitiv das garen der Enten. Es ist vielleicht DER

Signature Dish von Daniel Humm, der auf der ganzen Welt bekannt ist.

Als erstes erklärte mir Julian das System der Tickets in der Küche. Es ist ein recht aufwendiges System, das mich sehr beeindruckte. Es ist perfekt und vielleicht der wichtigste Bestandteil weshalb diese Küche mit so wenigen Worten und Lärm funktioniert. In den ersten Tagen realisierte ich nicht wann der Service begann. Es wurde nicht 1 dB lauter.

Jede Station hat ihr eigenes Ticketboard mit den Gerichten welches sie betrifft. Dem Sous Chef am Pass, der die Station jeweils organisiert reichen zwei Kommandos um zu kommunizieren.

z.B.

1. Table 13, 48 and 65 on the board – bedeutet vorbereiten.

2. Fire Table 13, 48 and 65 – bedeutet schicken.

Es ist so wenig zusätzliche Kommunikation nötig, da alle wichtigen Änderungen, etc. beim jeweiligen Line Cook schon schriftlich sind.

Es ist das beste Ticketsystem mit dem ich bisher arbeiten durfte.

Nach der ausführlichen Exkursion in das organisatorische System weihte mich Julian in das Zubereiten der Ente ein. Wir strichen die komplette Ente hauchdünn mit Honig ein, würzten es mit der Gewürzmischung und Salz. Anschliessend kam sie in den Ofen und wurde immer wieder gewendet, um die richtige Bräunung und Garpunkt zu erhalten. Die Herausforderung ist dabei eine gleichmässige Färbung zu erhalten und Sie auf den Punkt zu garen. Aufgrund des Honigs ist es näm-

lich nicht möglich die Ente ein zweites Mal der Hitze auszusetzen, denn es würde sich der Honig verflüssigen und die Kruste wäre nicht mehr knusprig genug. Es beinhaltet ein sehr sensibles Gefühl für die Ente, da diese auch von unterschiedlichen Farmen kommen und somit auch eine andere Struktur des Fleisches haben. Ein perfektes Timing ist nötig, da die Ente vor dem servieren nicht noch einmal aranciert wird.

Die ersten 6 Enten bereitete ich zusammen mit Julian zu. Anschliessend durfte ich ran und er kontrollierte die jeweiligen Schritte. In der Mitte des Service durfte ich fast eigenständig die Enten braten. Ich war sehr erstaunt. Aber ich wehrte mich definitiv nicht. Selbst Chef Dmitri am Pass schien nichts einzuwenden zu haben. Wobei ich mir sehr bewusst war, dass die Enten am Pass sehr genau geprüft werden würden. Ich liess Julian jede Ente kontrollieren und wir hatten am Ende einen tollen Service.

Am Ende des letzten Service war ich sehr glücklich. Ich hatte nach 4 Wochen endlich das Gefühl einen Superbowl gespielt zu haben. Ein ganz großes Dankeschön an Julian für sein Vertrauen an diesem Abend.

Fazit

Es waren unvergessliche 4 Wochen. Eine Erfahrung in einer Küche in der Perfektion, Konstanz, Innovation und Kompromisslosigkeit in Bezug auf Qualität im Vordergrund stehen. Es war mir eine Freude so viel Inspiration und neue Eindrücke mit nach Hause in die Schweiz zu nehmen.

Städtlichäsi – Willi Schmid

8.10.2018 - 12.10.2018

Nach 3 Tagen frei um mich wieder ein wenig an die Schweizer Luft zu gewöhnen, fuhr ich am Sonntagabend ins Toggenburg. Genauer gesagt nach Lichtensteig in die Städtlichäsi von Willi Schmid. Er betreibt dort eine der besten Käsereien der Schweiz. Sein Käse hat Weltruhm. Selbst Daniel Humm in New York schwört auf den Käse von ihm in seinem NoMad Restaurant. In vielen Restaurants in denen ich arbeiten durfte, hatte ich bereits Kontakt zu seinem Käse und war schon immer begeistert von der Qualität des Geschmackes. Jetzt war es an der Zeit diesem Handwerk näher zu kommen und innerhalb einer Woche möglichst viel Input zu erhalten.

An meinem ersten Arbeitstag traf ich Willi um 6 Uhr vor der Käserei an. Er war bereits am arbeiten und kümmerte sich um die Milchannahme. Jeden Morgen kommen die Milchbauern exakt gestaffelt in die Städtlichäsi um ihre Milch abzuliefern. Sie fliesst direkt über eine Milchmaschine in die Käsekessel. Dies ist bereits ein sehr wichtiger Schritt, denn das Timing der Bauern bestimmt auch den Rhythmus wann die Käse fertig sein werden. Der Unterschied zu vielen anderen Käsereien ist, dass Willi nur mit sehr wenigen Milchbauern Hand in Hand arbeitet. Er hat ca. 3 Lieferanten für Braunvieh-, aber jeweils nur einen für Jersey-, Schaf-, Büffel- und Ziegenmilch. Jede dieser Milchsorten wird als Rohmilch geliefert. Ein entscheidender Faktor für einen Käse der Geschmack haben soll. Dieser wird neben seiner Herstellungsmethode und der Reifung zu einem Großteil über das Grundprodukt Milch bestimmt. Je nach Jahreszeit bekommen die Tiere unterschiedliche Nahrung. Es wachsen unterschiedliche Blüten

und Kräuter auf den Wiesen. Im Winter hat eine Milch eine andere Charakteristik als im Sommer. Für Willi ist diese Einzigartigkeit der Milch die Basis und das Geheimnis seines Käses. Am Mittwochnachmittag durfte ich seinen Sohn Nicola, der gerade seine Lehre begonnen hat, zu zwei Milchbauern begleiten. Wir besuchten einen Hof mit Braunvieh und

den Schafbauern. Ich habe zuvor schon einige Landwirtschaftsbetriebe gesehen. In beiden dieser Betriebe hat mich die Sauberkeit extrem beeindruckt. Hygiene wird hier sehr groß geschrieben.

Meine erste Arbeit am Montagmorgen war das schmieren der Käse. Ich begleitete Gabriel in den Keller. Er schmiert jeden Tag alle Käse im großen Keller. Dort lagern die etwas grösseren Käse. Es sind Rotschmierkäse die gewendet und mit einer Salzlake bestrichen werden. Je nach Reifegrad und Art des Käses wird dies täglich oder in einem längeren Rhythmus durchgeführt. Eigentlich kann man sagen, dass je älter der Käse wird, desto länger wird der Abstand.

Gegen späten Vormittag durfte ich in der Produktionshalle mithelfen. Nachdem die Milch in der früh eingelaufen war, wird Sie langsam erhitzt und es wird das Lab und die Reifekulturen zugegeben. Nach dem Dicklegen wird die sogenannte ``Dickete`´ mit einer Harfe geschnitten. Für weichere Käse

wird der Bruch gröber und für Hartkäse feiner geschnitten. Wichtig ist, dass alle Teilchen möglichst die gleiche Größe gaben, um eine gleichmässige Wasserverteilung im Käse zu erreichen. Anschliessend wird der Käse aufgerührt und weiter erhitzt, bis zur idealen Temperatur. Diese ist für jeden Käse etwas unterschiedlich. Während diesem Vorgang zieht sich der Bruch weiter zusammen und wird ``Brennen`` genannt. Dann wird der Käse in die Formen abgefüllt. Anschliessend wird er für eine gleichmässige Wasserverteilung im 30 Minuten Takt gewendet, bevor er ins Salzbad taucht und dann in den Reifekeller geht. Die Formen und alle Gegenstände die mit dem Käse in Berührung kommen werden geputzt und desinfiziert. Es dürfen auf keinen Fall Fremdbakterien in den Käse kommen, da es sonst zu unerwünschtem Bakterienwachstum kommen kann und die Qualität des Produktes gefährdet. Deshalb achtet Willi stark auf die Hygiene. Es werden am Tag unendliche Male Hände und Arme gewaschen und desinfiziert. Das gleiche gilt auch für die Arbeitsgeräte. Die Käserei gleicht einem Operationssaal. Das ist mehr als beeindruckend. Spiegelt aber auch Willis Ehrgeiz und Leidenschaft wieder. Es wird nichts dem Zufall überlassen. Er weiss zu hundert Prozent worauf es ankommt. Er ist bei jeder einzelnen Produktion in der Käserei persönlich mit dabei. Er ist der erste der kommt und der Letzte der geht.

Im Laufe der Woche habe ich einige verschiedene Käseproduktionen gesehen.

Bergfichte – Hölzig Schaf – Schaf Reblochon – Quadretto – Raclette – Bergmatter – Tuma – Blauer Büffel – Jersey Blue

Es ist eine sehr große Vielfalt an Sorten. Dies verlangt auch einiges von seinen Mitarbeitern ab. Peter arbeitet seit 2 Wochen in Lichtensteig und ist Käsermeister. Er war bereits

selbstständig und Betriebsleiter in einer Käserei. Selbst ein Käser mit dieser Erfahrung ist beeindruckt von der Art und Weise wie hier gearbeitet wird. Für mich war Peter ein Glücksfall, denn er konnte mir sehr viel Fachwissen mit auf den Weg geben.

Am letzten Tag der Woche kam das ganze Team zu einem Racletteessen am Mittag zusammen. Es war ein toller Abschluss der Woche.

Ganz herzlichen Dank an Willi und sein Team. Mir wurde in dieser Woche einmal mehr ein großartiges Handwerk näher gebracht.

Kaffeesensorik – Kaffee Macher

15.10.2018

Meine letzte Veranstaltung führte mich nach Münchenstein bei Basel zu den Kaffee Machern. Sie sind spezialisiert auf Kaffee rösten, Barista Weiterbildungen und Schulungen der Sensorik.

Wir besuchten zu viert (Pascal, Christian, Arne und ich) den Kaffeesensorik Kurs. Im Ganzen waren 11 Teilnehmer im Kurs. Das Ziel war es anschliessend einen Kaffee technisch beurteilen zu können.

Philipp Schallberger und Michel Aeschbacher leiteten den Sensorik Kurs. Philip ist ein sehr erfahrener Barista und ist als Juror bei Weltmeisterschaften tätig. Zusätzlich sind Sie jetzt im Kaffeeanbau tätig. Sie haben eine eigene Farm. Zusammen mit Michel hatten wir zwei hervorragende Fachmänner.

Die erste Frage in die Runde war, was einen qualitativ hochwertigen Kaffee ausmacht. Dass er gut schmeckt ist in diesem Falle nicht die korrekte Antwort. Für die Beurteilung und vielleicht sogar Benotung eines Kaffees ist das bei weitem nicht genug. Denn dabei zählt nicht eine persönliche Vorliebe, sondern die technische Qualität eine Rolle. Das bedeutet ob in einem Kaffee klare Aromen in Geruch und Geschmack vorhanden sind sowie welchen Körper der Kaffee hat. Zu Beginn klang das für uns alle sehr komplex und neu. Philipp und Michel brachten uns aber Schritt für Schritt näher zu unserem ersten ``cupping``. So wird

ein professionelles Tasting von Kaffee genannt. Mit Hilfe von einem Aromarad und einem Bewertungsbogen von einem Brewers World Cup starteten wir in unser erstes Tasting. Wir verkosteten 5 Kaffees und wir sollten einfach aufschreiben was für Unterschiede wir schmeckten und wie wir sie beschreiben würden. Es schmeckten wirklich alle unterschiedlich und wir waren gespannt was die Unterschiede der Kaffees waren. Es war der exakt gleich zubereitete Kaffee in allen Tassen. Der Unterschied war nur das Wasser, das aus verschiedenen Regionen kam. Je nach Härtegrad des Wassers kann sich der Kaffee und damit die Aromastoffe unterschiedlich lösen und bestimmen damit das Aromabild. Das bedeutet, dass der beste Kaffee mit dem falschen Wasser kein tolles Ergebnis erzielt. Damit war der erste Faktor für guten Kaffee geklärt. In den weiteren Tastings versuchten wir mit Hilfe des Aromarades uns eine Sprache für das beschreiben anzueignen. Zuerst beurteilten wir den Geruch, dann den Geschmack, die Säure und den Körper. Von Mal zu Mal konnten wir uns klarer ausdrücken. Wir verkosteten ausschliesslich Spezialitätenkaffees. Das sind Kaffeebohnen die mit über 80 von 100 Punkten bewertet wurden. Diese sollten im Idealfall keine technischen Fehler haben. Zum Ende des Tages machten wir ein cupping mit absoluten Spitzenkaffees. Bei desem Tasting war es interessant, wie klar die Aromen zur Geltung kommen können. Jetzt wussten wir auch was ein qualitativ guter Kaffee ist.

Vielen Dank für einen überaus interessanten Tag. Sehr viele Eindrücke die mir als Kaffeeliebhaber viel Freude gemacht haben.

Schlusswort

Ein sensationelles halbes Jahr geht zu Ende. Ich möchte mich ganz herzlich bei Andreas Caminada für sein Engagement bedanken, die Stiftung Fundaziun Uccelin ins Leben gerufen zu haben. Es waren für mich inspirierende, erlebnisreiche und fordernde 6 Monate. Ich durfte in den besten Restaurants der Welt arbeiten, sowie das Handwerk von den besten Käsern und Bäckern in der Schweiz näher kennenlernen. Es ist großartig, dass ich dieses Netzwerk nutzen durfte.

Ein großer Dank geht auch an Sarah, Daniela, Alexandra, Sabrina und Jana im Stiftungsbüro, die mit jedem Studenten eine große organisatorische Aufgabe vor sich haben. Die Unterstützung war jederzeit spürbar und ich schätze das sehr.

Allen zukünftigen Stipendiaten kann ich nur empfehlen diesen Schritt zu wagen und sich auf all die Neuen Eindrücke und Herausforderungen zu freuen.

Vielen Dank

Pirmin Kaspar
Stipendiat