Erfahrungsbericht
Fundaziun Uccelin

November 2019 – April 2020

Vorgelegt von:
Matthias Deutsch

Betriebe

Schloss Schauenstein *
Fürstenau - CH - Andreas Caminada

Black & Blaze Coffee
Zürich - CH - Claude Stahel

IGNIV by Andreas Caminada **
Bad Ragaz - CH - Silvio Germann

Restaurant Geranium *
Kopenhagen - DK - Rasmus Kofoed

Oesterij / World of Oysters
Yerseke - NL - Jean Dhooge

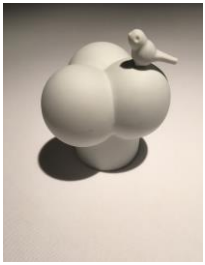
Bar am Wasser
Zürich - CH - Dirk Hany

Städlichäsi
Lichtensteig - CH – Willi Schmid

Weingut Donatsch
Malans - CH – Martin Donatsch

Restaurant Ocean **
Porches - PT - Hans Neuner

Einführung / Danksagung



In diesem Abschnitt möchte ich die Gelegenheit wahrnehmen, mich herzlich bei der Stiftung Fundaziun Uccelin und ihrem Stiftungsrat, namentlich Frau Grandits, Herrn Curti, Herrn Sachs und Herrn Strebel zu bedanken.

Sie haben mich ausgewählt, um von dieser groß- und einzigartigen Chance eines Stipendiums zu profitieren, das es mir ermöglichte, meinen gastronomischen Horizont auf verschiedenste Art und Weise zu erweitern.

Ganz besonderer Dank gilt vor allem dem Gründer und Stiftungspräsidenten, Herrn Andreas Caminada, und Frau Sarah Caminada für all ihre Unterstützung, Herzlichkeit und das großartige Mentoring.

Zu guter Letzt möchte ich auch meine große Dankbarkeit gegenüber Frau Alexandra Dorfer und Herrn Nicolà Seeli ausdrücken, die mit ihrer umfassenden Organisation des Stipendiums einen großartigen Job gemacht haben und immer für mich da waren.

Die Stiftung Fundaziun Uccelin ist für mich ein Programm, das ich jedem motivierten jungen Menschen, der für seinen gastronomischen Beruf brennt, nur ans Herz legen kann!

Schloss Schauenstein *** Service

Fürstenau - CH - Andreas Caminada
(20. November 2019 – 1. Dezember 2019)

Nach einer angenehmen Anreise am Dienstag, den 19. November installierte ich mich in meiner Unterkunft bei der sehr sympathischen Dorle und bereitete mich auf meinen ersten Arbeitstag im Schloss Schauenstein vor.

Am Morgen meines ersten Arbeitstages musste ich mir eine gewisse Anspannung eingestehen.

Diese wurde mir aber durch das Kennenlernen und die äußerst beruhigende Art von Frau Sarah Caminada genommen.

Mein Tag begann mit einem Gespräch über die Uccelin Stiftung mit Erläuterungen, für was diese steht und wie wir sie verantwortungsbewusst repräsentieren können.

Danach wurden mein Programm und die einzelnen Stationen meiner 20-wöchigen Reise durch die Welt der Gastronomie und Kulinarik besprochen. Nach einem Fitting der Arbeitskleidung für den Service im Schloss Schauenstein folgte eine Mitarbeiterschulung, an der ich teilhaben durfte.

Es erstaunt mich immer noch, mit welcher Präzision und Liebe zum Detail alles im Caminada-Universum gestaltet ist.

Die erste Woche wurde ich im Frühdienst eingesetzt, während die zweite Woche mir das Arbeiten im Abendservice veranschaulichen sollte.

Diese Planung kam mir sehr zugute, da ich nach dem Frühdienst in der ersten Woche den Abend nutzen konnte, um mich mit Herrn Caminadas Menü (ein 6-Gang-Menü, ergänzt durch zwei Apéros und vier Amuse-Bouche-Gänge, mit der Möglichkeit der Erweiterung durch zwei Surprise-Gänge und den Käsewagen), begleitenden Weinen und den Arbeitsablaufplänen vertraut machen konnte.

Die Aufgaben des Frühdienstes bestanden im Servieren des Frühstücks, inklusive Auf- und Abbauen des Frühstücksbuffets mit hausgemachten und regionalen Produkten, sowie dem Umgestalten des Frühstücksaals in die für den Mittags- und Abendservice benötigte Aperitif-Lounge. Nach Beendigung dieser Aufgaben ging es in den Mittags-Service, was mir erste Einblicke in die Serviceabläufe ermöglichte.

Ab 14 Uhr oblag es meiner Verantwortung, das
Mise-en-place für das Meierhaus zu richten und den sich über den Nachmittag erstreckenden Service zu gestalten.

Das Meierhaus ist ein auf dem Schlossgelände gelegenes Areal, das den Hausgästen einen ruhigen Ort zum Verweilen, Lesen und Einnehmen eines ersten Aperitifs ermöglicht. Zudem wird ein kleines Büfett regionaler Spezialitäten für den kleinen Hunger zwischendurch bereitgestellt.

Nach einer genauen Einführung durfte ich dort frei agieren und war verantwortlich für das Auffüllen des Büfetts sowie das Servieren und Zubereiten von Kaffee, Drinks, Bieren und offenen Weinen.

Am Wochenende begann ich am Mittag und startete direkt mit dem Mise-en-place des Meierhauses.
Da dieses ab 17 Uhr geschlossen wird, ging ich anschließend zu meinen ersten beiden Abendservices über. Die darauffolgende Woche durfte ich dem Service im Restaurant beiwohnen und aktiv am Gast mitarbeiten.
Ich lernte den Käsewagen des Restaurants kennen und hatte die Möglichkeit, diesen am Gast zu präsentieren.

An dieser Stelle möchte ich mich auch nochmal bei Frau Junge, Herrn Franzelin und dem ganzen Serviceteam des Schloss Schauenstein bedanken, dass sie mich so unterstützt und mir das Vertrauen geschenkt haben, aktiv mitzuarbeiten. Sie haben mir zu jeder Zeit das Gefühl gegeben, ein Teil dieser tollen Servicebrigade zu sein.

Black & Blaze Coffee Produzent

Zürich - CH - Claude Stahel
(4. Dezember – 6. Dezember 2019)

Nach zwei freien Tagen in Zürich begann mein Stage bei Black & Blaze Coffee.

Die Kaffeerösterei beliefert das Schloss Schauenstein und kreiert mit Herrn Caminada zusammen hauseigene Röstungen.

Die ersten zwei Tage startete ich in der Stadt. Hier hat die Rösterei das „Schmück to Go“, ein kleines Kaffeefenster von den Barista Liri und Rony.
Bei ihnen lernte ich Kaffeebasics, wie bspw. die Unterschiede zwischen verschiedenen Kaffeebohnen und das richtige Handling einer Siebträgermaschine. Zudem wurde ich mit der Philosophie der Firma vertraut gemacht, die einen hohen Wert auf Fairtrade bei ihren Bezugsquellen legt.

Ich trainierte das Erstellen des perfekten Milchschaums, Latte-Art und servierte Kaffee an die Kunden.

Es ist sehr interessant, was alles beachtet werden muss, um den perfekten Kaffee aus der Maschine herauszulassen.

Hierbei spielen sowohl der Mahlgrad des Kaffees als auch die Grammzahlen von Kaffeepulver und Wasser eine Rolle. Außerdem wird die Durchlaufzeit durch den Siebträger gestoppt.

Nach zwei Tagen des Barista-Daseins fuhr ich am Freitag zur etwas außerhalb gelegenen Rösterei und arbeitete in der Produktion mit. Ich bekam sehr interessante Einblicke in die kompletten Prozesse - von der Röstung bis hin zum abgepackten Kaffee.

Eines meiner Highlights dort war das anschließende Cupping. Hierbei wurde mir beigebracht, wie Kaffee richtig degustiert wird und welche Technik zu beachten ist, um die volle Aromatik der verschiedenen Bohnen und Röstungen zu entfalten und zu erfahren.

Diese drei Tage bei meiner ersten Produzenten-Station erfüllten meine Erwartungen voll und ganz. Ich erlebte eine ganz neue Perspektive auf die Behandlung von Kaffee. Vielen Dank an das gesamte Black & Blaze -Team!

IGNIV by Andreas Caminada** Service/Küche

Bad Ragaz - CH - Silvio Germann
(11. Dezember 2019 – 5.Januar 2020)

Das IGNIV ist ein Restaurant, in dem Andreas Caminada ein Sharing-Konzept auf Fine-Dining-Niveau kreierte.
IGNIV ist rätoromanisch und bedeutet „Nest“, ein Ort an dem sich die Gäste wohl und geborgen fühlen sollen.

Das IGNIV Bad Ragaz war das erste Restaurant dieses Konzeptes und wurde 2015 im Hotel „Grand Resort Bad Ragaz“ eröffnet. Weitere IGNIV-Restaurants folgten in St. Moritz, Zürich und bald auch in Bangkok. Es werden rund 20 Gänge in vier Etappen serviert, die man auf Wunsch noch um ein bis drei Überraschungsgänge erweitern kann.

Das Sharing-Konzept und die moderne Art dieses Restaurants reizten mich sehr, und ich kann sagen, dass meine Erwartungen dort mehr als erfüllt wurden. Ich durfte im IGNIV Bad Ragaz drei Wochen im Service tätig sein und hatte auf meine Nachfrage hin auch die Möglichkeit, eine Woche in der Küche mitzuarbeiten.

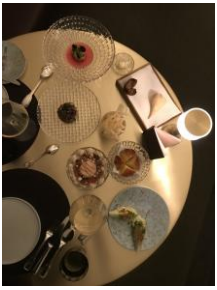
Küchenchef Silvio Germann und Restaurantleiter/Sommelier Francesco Benvenuto sind ein sehr harmonisches Team. Ich hatte in diesem Restaurant eine unglaublich tolle Zeit und werde es immer in bester Erinnerung behalten. Gestartet wurde direkt im Service und es wurde alles darangesetzt, dass ich so schnell wie möglich in einer Station arbeiten konnte.

Herr Benvenuto spornte intensiv meinen Lernwillen an. Er erkannte schnell meine Motivation und investierte trotz knappem Terminkalender seinerseits sehr viel Zeit für mich - unter anderem mit einer Wein-Tour durch die Bündner Herrschaft und einer Weinschulung. Dies forderte und förderte mich sehr und gab mir die Chance, mich in dem Betrieb zu beweisen.

Das Gleiche gilt für die Woche in der Küche.
Ich bin Herrn Germann sehr dankbar dafür, dass ich mich nochmal zurück zu meinen Wurzeln, dem Kochen, begeben durfte und er mich perfekt in den Küchenservice und die Brigade eingliederte.

Das komplette IGNIV-Team sorgte dafür, dass ich mich sowohl bei der Arbeit als auch in meiner Freizeit und an Feiertagen, wie Weihnachten und Silvester, immer perfekt aufgehoben fühlte. Ich habe dort nicht nur viel gelernt, sondern auch sehr gute Freunde gefunden.

Auf diesem Weg dem Team meine herzlichsten Glückwünsche zu dem in diesem Jahr (2020) erreichten zweiten Michelin-Stern!



Restaurant Geranium *** Service

Kopenhagen - DK - Rasmus Kofoed
(8. Januar – 1. Februar 2020)

Nach der tollen Zeit in Bad Ragaz startete ein neues Abenteuer. Und was für eines! Ich flog von Zürich nach Kopenhagen. Dort warteten vier Wochen im Team des Restaurants Geranium auf mich.

Ein hohes Maß an Nervosität kann ich rückblickend nicht abstreiten. Nicht nur, dass dieses Restaurant mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, es wird zudem noch auf der Liste der „World´s 50 Best Restaurants“ auf Platz 5 gelistet und Chef Rasmus Kofoed ist Preisträger der Bronze-, Silber- und Goldtrophäe des renommierten Kochwettbewerbs „Bocuse D’Or“.
Diese Tatsachen ließen mich sehr angespannt in meinen ersten Arbeitstag gehen.

Doch auch hier wurde mir dieses Gefühl schnell durch den Empfang des stellvertretenden Restaurantleiters, Herrn Mattia Spedicato, genommen.
Nach dem Fitting der Arbeitsuniform wurde ich mit der ca. vierzig-köpfigen Restaurantbrigade bekannt gemacht.

Das Restaurant befindet sich im 8. Stockwerk des vom 1. FC Kopenhagen bespielten Fußballstadions „Teliaparken“. Die Location ist sehr beeindruckend, und es ist unglaublich, was dort geboten wird.

Das Team (ca. 20 Köche, 15 Servicemitarbeiter plus Praktikanten aus 23 verschiedenen Nationalitäten) arbeitet von morgens bis in die Nacht mit dem Ziel, 35 Gästen (Maximalbuchung) mittags und abends ein perfektes gastronomisches Erlebnis zu bieten.

Gearbeitet wird von Mittwoch bis Samstag in einer Viertagewoche. Die Arbeitstage sind sehr intensiv. Ich arbeitete im Schnitt 16 Stunden pro Tag. Das gemeinsame Arbeiten auf höchstem Niveau schweißt die Menschen dort dermaßen zusammen, dass man den Eindruck hat, dass in diesem Restaurant eine große Familie agiert.

Und diese Geranium-Familie hat Spaß an dem, was sie tut. Jeder dort brennt und lebt für seinen Job und sieht es als große Ehre an, in diesem renommierten Betrieb arbeiten zu dürfen und seinen Beitrag zu der hier bestehenden Perfektion zu leisten.

Das Service-Team rund um Restaurantdirektor Søren Ledet, Restaurantleiter Mikael Båth und die zwei stellvertretenden Restaurantleiter Roxane und Mattia forderten mich bis zum Limit.

In den Vorbereitungen wurde ich jeden Tag variabel eingesetzt, was dem Ganzen eine angenehme Abwechslung verlieh und mir zeigte, dass sich über meinen Stage viele Gedanken gemacht wurden. So konnte ich von Basic-Arbeiten, wie Gläser und Besteck polieren, bis hin zum Eindecken des Restaurant-Saals überall Einblicke gewinnen.

Während des Service wurde ich meistens als Commis von einem Chef de rang eingesetzt und konnte mich somit schnell in das Konzept und die Arbeitsabläufe einarbeiten.

Das Restaurant serviert ein 18-Gänge-Menü mit dem Ziel, vorwiegend lokale, regionale und nationale Produkte zu verwenden.
Bis auf einen Fleischgang als Hauptgericht sind es ausschließlich Seafood- und vegetarische Gerichte.

Zu diesen empfehlen die Sommeliers vier verschiedene Weinbegleitungen in variablen Preiskategorien und alternativ eine alkoholfreie Begleitung, bestehend aus selbstgemachten, aufwendig präsentierten Säften. Selbstverständlich kann der Gast auch aus einer monumentalen Weinkarte wählen, die auf einem Keller mit einem Bestand von ca. 10.000 Flaschen basiert.

Serviert und gesprochen wird auf Englisch.
Das anvisierte Ziel der Restaurantleitung: Ich sollte die letzten Tage meines Praktikums eine Station in diesem Restaurant führen und eigenverantwortlich abrufen. Diese Challenge meisterte ich nach großer Nervosität zu Beginn des Service dann auch und beendete mein Praktikum dort mit großem Stolz.

Hervorzuheben in diesem Restaurant ist, dass das Team trotz des hohen Drucks und des Weltklasse-Niveaus immer menschlich bleibt und hohen Wert auf Zusammenhalt und Freundschaft legt.

Dies sorgt für eine gewisse Lockerheit während der Arbeit, bei der trotzdem jeder genau weiß, woran er ist und was er zu tun hat.

Der Monat im Geranium war einer der anstrengendsten in meinem Leben, und ich verlasse meinen Stage mit einer großen Hochachtung und meinem größten Respekt für jedes Teammitglied, das dieses enorme Pensum tagtäglich leistet. Vielen Dank an Rasmus Kofoed, Søren Ledet und die gesamte Geranium-Familie für vier außergewöhnliche und sehr lehrreiche Wochen.

Oesterij / World of Oysters Produzent

Yerseke - NL - Jean Dhooge
(3. Februar – 7. Februar 2020)

Sowohl die Niederlande als auch der Produzent überraschten mich von Anfang an.

Dieses Praktikum wurde mir von der Stiftung selbst vorgeschlagen und nicht von mir persönlich ausgewählt. Ich bin kein großer Fan von Austern, aber die Hintergründe dieses Produkts interessierten mich dann doch sehr, weswegen ich in diesen Vorschlag einwilligte.

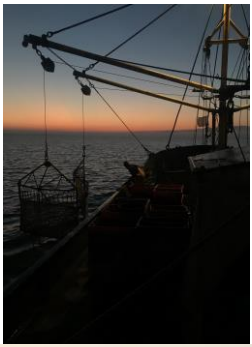
Ich ging in diesen Stage mit Vorfreude, aber mit keinerlei Erwartungen hinein und wurde mehr als positiv überrascht.

Jean Dhooge, der Chef der Oesterij und World of Oysters war ein herausragender Gastgeber und Lehrer.
Ich erfuhr in meiner Woche in Yerseke bei der Oesterij ein breit gefächertes Spektrum an Eindrücken und Informationen. Herr Dhooge war nicht nur darum bemüht, mir die Philosophie und die Arbeit seiner Firma nahezubringen, sondern auch die Kultur seines Landes.

Ich erhielt von ihm Eindrücke in der Produktion, in der Verarbeitung im hauseigenen Restaurant, auf dem Schiff bei den Austernfischern und bei der Qualitätskontrolle auf den von der Firma angelegten Austernbänken.
Dieses Stage begeisterte in vollem Umfang, und ich kann jedem künftigen Uccelin-Stipendiaten nur ans Herz legen, diese Austernfarm zu besuchen.

Zusammenfassend ist noch einmal die große Gastgeberqualität von Herrn Dhooge hervorzuheben. Er interessierte sich nicht nur für mein persönliches Befinden während der Arbeitszeit, sondern bereicherte auch meine Freizeit durch Restaurantbesuche, einen Road Trip durch Zeeland und eine Weindegustation.

Dafür möchte ich mich herzlich bedanken und betonen, dass ich dies sehr zu schätzen wusste, da es in keiner Weise selbstverständlich war.



Bar am Wasser Produzent

Zürich - CH - Dirk Hany
(10. Februar – 14. Februar 2020)

Angekommen in der Bar am Wasser, standen Ziel und Motivation des Teams dort schnell fest.
Sie wollten mir in einer Woche so viel wie möglich von der schier unerschöpflichen Masse an Informationen des Barkeeper-Universums nahebringen.

Dirk Hany und sein Team sind auf diesem Gebiet unglaublich bewandert. Die Mädels und Jungs nahmen mich abwechselnd unter ihre Fittiche und vermittelten mir eine Menge an Theorie und Praxis.

Ich lernte etwas über die Geschichte des Bartendings, die goldenen Regeln eines Barkeepers, verschiedene Cocktail-/Longdrink-Classics und die unterschiedlichen Shaker mit ihren Techniken. Zudem bekam ich Einblicke in den Barservice mit der Leitung eigener Tische sowie in das Kassensystem.

Dirk Hany und sein Team kreieren gemeinsam in der Bar am Wasser ihre eigenen Cocktails.

Die momentane Karte umfasst 24 verschiedene Signature Drinks, eingeteilt in sechs Kategorien, außerdem eine kleine, aber feine Wein-/Champagnerkarte und etliche Spirituosen und Fillers. Die Bar hat einen Bestand von ca. 400 verschiedenen Spirituosen und ist bereit, dem Gast jeden klassischen Cocktail, den man sich vorstellen kann, zu mixen.

Einen Tag in meiner Woche durfte ich mit dem Meister, Herrn Hany persönlich, ins Labor und wir entwickelten mithilfe verschiedenster Geräte, wie einem Rotovap, Ultraschallgerät, Colddrip und Wasserbad, verschiedene Geschmackskonzentrationen, die wir aus Produkten extrahierten und Spirituosen hinzufügten. Dieser Tag hat großen Spaß gemacht und mir auch sehr bei dem Kreieren meiner Ideen für das Abschlussprojekt der Fundaziun Uccelin geholfen.

Am letzten Abend des Stages hatte ich die Möglichkeit, jedem vom Team seinen Wunschdrink mixen zu dürfen, um die Abläufe hinter der Bar zu verinnerlichen.

Meinen allerherzlichsten Dank an Herrn Hany, dass er extra einen Tag seines Urlaubs geopfert hat, um mit mir im Labor zu arbeiten und mir diese sehr spannende Seite des Kreierens verschiedener Aromen in Spirituosen gezeigt hat.
Natürlich auch ein riesen Dankeschön an das komplette Team für den Willen und die Motivation, mir so viel in dieser Woche beizubringen, sowie für die tolle gemeinsame Arbeitszeit.

Städlichäsi Produzent

Lichtensteig - CH - Willi Schmid
(17. Februar – 21. Februar 2020)

In der Käserei „Städlichäsi“ von Bea und Willi Schmid schlüpfte ich in eine komplett andere Welt.

Der Betrieb in der Käserei begann um 6 Uhr morgens. Herr Schmid selbst fing noch früher an.

Willi Schmid ist wahrlich ein Meister seines Faches, der seine Profession lebt und liebt. Ich gewann die Woche bei ihm in der Käserei sehr viele Eindrücke über die Käseherstellung und Lagerung.

Herr Schmid züchtet seine eigenen Bakterienkulturen und verleiht somit seinem Sortiment von ca. 20 verschiedenen Käsen seine ganz persönliche Note mit Wiedererkennungswert.

In der Käserei werden fünf verschiedene Milchsorten bearbeitet, die von regionalen Bauern geliefert werden. Die Milch ist von Braunvieh, Jersey-Kuh, Büffel, Ziege und Schaf.

Der Käsemeister legt höchsten Wert auf die Qualität der Milch und kennt buchstäblich jeden Landwirt, jede Kuh und jedes Kraut der Toggenburger Weiden samt dem genauen Weideplatz der Tiere.

Durch das komplizierte Herstellungsverfahren, bei dem viel Taktgefühl, Wissen und ein immens hoher Hygienefaktor gefragt sind, beschränkte sich meine Woche bei Herrn Schmid jedoch sehr auf das Zuschauen, was mir persönlich als eher praktisch veranlagter Mensch letztendlich schwerfiel.

Praktisches Arbeiten wurde mir dennoch im Käsekeller bei der Lagerung, dem Abwaschen der Käse und bei der Herstellung von Blauschimmelkäse in der Produktion ermöglicht.

Dies ist ein Praktikum, das wertvolles Wissen vermitteln kann und mir einen der besten Handwerker seines Fachs zeigte.

Ich danke Herrn Schmid und seinem Team für all die Impressionen, die ich sammeln durfte, und das wunderbare Käsetasting am Ende des Praktikums.

Weingut Donatsch Produzent

Malans - CH – Martin Donatsch
(28. Februar 2020)

Der Tag im Weingut Donatsch war einfach toll.
Ich wurde sofort herzlich empfangen und dazu eingeladen, sowohl das Mittag- als auch das Abendessen mit der Familie einzunehmen.

Martin Donatsch fuhr mit mir nach einem ausgiebigen Mittagessen die Lagen des Weingutes ab und erklärte mir alles Wissenswerte.
Anschließend ging ich mit ihm zusammen in einen der Weinberge, um die Reben zu binden.

Da zu dieser Zeit in den Reben selbst nicht so viel Arbeit anfiel, begaben wir uns anschließend in den Weinkeller. Nach einer spannenden Kellerführung ging es an das Batonnieren der Rebsorten Chardonnay und Completer des neusten Jahrgangs.

Als diese Arbeit getan war, beendeten wir den Arbeitstag mit einem Tasting direkt aus den Pinot-Noir-Fässern, um die Reaktion des Weines bei der Lagerung in verschieden getoasteten Fässern zu vergleichen.

Der Tag endete mit einem schönen Abendessen inklusive fantastischem Wein. Vielen Dank an Martin Donatsch und seine Familie für diesen informativen und wunderbaren Tag auf ihrem Weingut in Malans. Es hat sehr viel Spaß gemacht.

Restaurant Ocean ** Küche

Porches - PT - Hans Neuner
(4. März - 15. März 2020)

Nach einem kleinen Zwischenstopp im IGNIV-Zürich, in dem ich die Möglichkeit hatte, in einem Abendservice mitzuarbeiten, ging es vom Flughafen Zürich weiter nach Faro in Portugal.

Dort wartete im 40 km entfernten Porches meine letzte Station der Fundaziun Uccelin auf mich.
Das im Hotelresort „Vila Vita Parc“ gelegene, mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Restaurant „Ocean“ von Küchenchef Hans Neuner zählt zu den besten Restaurants in Portugal. Dieses traumhaft gelegene Restaurant mit einem Blick über den Atlantischen Ozean interessierte mich vor allem wegen seiner grandiosen Seafood-Küche.

Auch hier erkundigte ich mich vorher nach der Möglichkeit, Einblicke in Küche und Service des Restaurants zu bekommen. Ich begann in der Küche und sollte nach zwei dort absolvierten Wochen zum „Front-of-House“-Bereich übergehen.

In der Küche agierte ich hauptsächlich auf dem Posten des Gardemanger.
Sowohl im „Mise-en-Place“-Bereich als auch während des Service, fühlte ich mich von Anfang an wohl und hatte viel Spaß, noch mal in meinen anfänglichen Beruf als Koch zu schlüpfen.

Durch mein Küchenpraktikum lernte ich neue Produkte kennen und sah vor allem, dass es auch möglich ist, auf extrem hohem Niveau sehr professionell, aber auch mit viel Spaß und einer gewissen Gelassenheit zu kochen. Dies beherrscht Herr Neuner und seine Küchenbrigade perfekt. Das Restaurant fasst bis zu 35 Personen und besitzt noch einen Chefs-Table in der Küche mit sechs Sitzplätzen.

Leider musste ich meine letzte Station an der schönen Algarve schweren Herzens aufgrund der schwierigen Situation und der Reaktionen auf das Coronavirus nach zwei Wochen abbrechen und konnte die zwei Wochen Service-Stage nicht mehr wahrnehmen. An dieser Stelle möchte ich nochmal allen Verantwortlichen der Fundaziun Uccelin für ihre ruhige und besonnene Organisation sowie ihre Planung danken.

Natürlich auch ein großes Dankeschön an Hans Neuner und sein Team für fantastische zwei Wochen im Restaurant Ocean. Diese Praktikumsstation ist in jeglicher Hinsicht zu empfehlen, sowohl im Küchen- als auch im Serviceprogramm.

Das Abschlussprojekt

Einführung:

In der letzten Woche des Fundaziun-Uccelin-Programms ist es normalerweise üblich, zum Schloss Schauenstein nach Fürstenau zurückzukehren, wo dem Stipendiaten Zeit für die Herstellung eines eigenen Produktes zur Verfügung gestellt wird.

Diese Kreation soll ein gut herstellbares und verkäufliches Produkt sein, was nicht nur durch eine Präsentation den Abschluss des Uccelin-Stipendiums definiert, sondern auch mit dem durch den Verkauf erzielten Erlös einen neuen Stipendiaten unterstützen soll.

Aufgrund der Covid-19-Pandemie musste ich aus Sicherheitsgründen meine letzte Station in Portugal vorzeitig verlassen und konnte den letzten Schritt leider nicht in der ursprünglich vorgesehenen Art und Weise durchführen.

Gedankengänge:

Schon im Vorhinein war mir klar, dass ich mit meinem Abschlussprodukt eine Verbindung meiner Erfahrungen in den unterschiedlichen Betrieben schaffen wollte. Meine Kreation sollte auch meinen Background sowohl als Servicemitarbeiter als auch als Koch widerspiegeln.

Schritt 1: Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit spielte auf meiner Reise und in den von mir besuchten Betrieben immer eine große Rolle. Am prägendsten waren meine Erlebnisse im Schloss Schauenstein bei Herrn Caminada (Preisträger des „Sustainable Restaurant Awards 2019“ der „50 Best Restaurants“-Liste).

Zudem begeisterte mich eine Tradition im Restaurant Geranium: am Abend vor dem letzten Service der Woche versammelte sich das komplette Team, um wöchentlich abwechselnd über ein ausgesuchtes Nachhaltigkeitsproblem zu referieren und danach zu überlegen, wie dieses in einem Restaurant behoben werden kann.

Schritt 2: Die Basis

Herr Caminada röstet seinen eigenen Kaffee vor Ort im Schloss Schauenstein. Dies beeindruckte mich schon vor dem Antritt meines Stipendiums und war auch ausschlaggebend, die mit ihm kooperierende Kaffeerösterei „Black & Blaze“ in Zürich als einen der Produzenten zu wählen. Während meiner Zeit in der Rösterei kam ich zum ersten Mal auf die Idee, Kaffee als mein Grundprodukt zu verwenden und das Pulver wieder zu verwerten. Sowohl im Schloss Schauenstein als auch im IGNIV Bad Ragaz begleiteten mich der „Black&Blaze“-Kaffee sowie die Siebträgermaschinen, die es ermöglichen, den Kaffee nach dem Durchlassen aufzuheben, hygienisch zu verstauen und kühl zu stellen.

Schritt 3: Die Idee

Wenn ein Kaffee für den Gast zubereitet wird und das Wasser durch das Kaffeepulver gelaufen ist, wird der sogenannte Kaffeepuck entsorgt. Durch das Durchlaufen des Wassers verliert das Kaffeepulver zwar etwas an Aroma, jedoch ist in diesem immer noch ein starker Kaffeegeschmack enthalten. Mein Ziel war es nun, einen weiteren Nutzen aus dem Kaffeepulver zu ziehen und es somit nicht direkt entsorgen zu müssen. Ich wollte ein Produkt entwickeln, das sowohl vom Service im Restaurant, in der Küche als auch im Privatgebrauch verwendet werden kann und keinen allzu hohen Aufwand in der Produktion voraussetzt, damit man es auch gut zum Verkauf anbieten kann. Die finale Idee entwickelte ich dann zusammen mit Dirk Hany und seinem Team in der „Bar am Wasser“ in Zürich.

Schritt 4: Das Produkt

Während meiner Zeit in der „Bar am Wasser“ inspirierte mich die eigene Herstellung von Bar-Ingredienzien sehr. Das brachte mich auf die Idee, einen Sirup auf Kaffeebasis herzustellen und mit verschiedenen Geschmäckern zu versetzen. Durch den Labor-Tag mit Herrn Hany hatte ich die Möglichkeit, mit verschiedenen Produkten und Labor- sowie Küchengeräten zu experimentieren und mein Basisrezept zu entwickeln. Die entstandene Kreation ist leicht herzustellen und zu produzieren. Sie gibt die Möglichkeit, ein Produkt wiederzuverwenden und ist multifunktional einsetzbar.

Rezept

Das Rezept beruht auf einer einfachen Basis, die dann mit verschiedenen Geschmäckern versetzt werden kann. Den Variationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt. Zur Präsentation habe ich mich entschieden, drei Variationen in diesem Rahmen vorzustellen.

Arbeitsgeräte:

Messbecher, Topf, Vakuumierbeutel, Vakuumier-Gerät, Sous-Vide-Bad oder Ultraschallgerät, Kaffeefilter, Trichter, Pipetten oder Sprühflasche

Grundrezept für 2 Pipettenflaschen à 35 ml

35 g Muscovado-Zucker, vermengt mit 35 ml Wasser.
(≙ Läuterzucker 70 ml)

25 g Kaffeepulver

Zubereitung

1.
35 g Zucker mit 35 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen (Läuterzucker).

2.
Den Läuterzucker in Vakuumierbeutel füllen.

3.
25 g Kaffeepulver hinzugeben.

4.
Mit gewünschtem Geschmack versetzen.

5.
Den Sirup vakuumieren.

6.
Den Vakuumierbeutel bei 65 Grad für 2 Stunden ins Sous-vide-Bad legen.
(alternativ für 40 Minuten in ein Ultraschallgerät).

7.
Nach dem Herausnehmen den Beutel aufschneiden und den Sirup zum Trennen von Kaffeesatz und Flüssigkeit in einen handelsüblichen Kaffeefilter geben.

8.
Den gefilterten Sirup abfüllen und auskühlen lassen.

Tonkabohne / Chili

Grundsirup mit einer Tonkabohne und einer Chilischote oder herausgeschnittenen Kernen vakuumieren und nach dem Ruhen im Wasserbad wieder herausnehmen.

Zitrus / grüne Tomate

Beim Entkernen einer Tomate entstandener Saft (20ml) wird durch ein Sieb passiert und mit Zestenabschnitten von Zitrusfrüchten, Zitronengras und dem Grundsirup (40ml) vakuumiert.

Vanille / Rum

Bem Läuterzuckers 35 ml Wasser mit braunem Rum ersetzen. Eine halbe Vanilleschote auskratzen und sowohl das Innere als auch die Schote mit dem Grundsirup vakuumieren.

Einsatzvorschläge

Während des Services im Restaurant bietet der Sirup ein weites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten.

Er kann zur Kreation eines Cocktails/Longdrinks für den Aperitif, zum Einsprühen von Gläsern und Tassen vor dem Einfüllen eines Getränks, bei einem Drink in der alkoholfreien Getränkebegleitung oder auf der Zuckermenage beim Reichen des Kaffees verwendet werden.

Auch in der Küche kann er zum Verfeinern und Würzen von Speisen eingesetzt werden.

Vorschläge zu geschmacklichen Variationen

- Kakaobohne
- Karamell
- Honig
- Zimt
- Schokolade (z.B. Weiße, Vollmilch, Zartbitter)
- Spirituosen (z.B. Whiskey, Geiste/Brände, Likör)
- Nussvariationen (z.B. Mandel, Cashew, Macadamia)

-auch in Ölen lässt sich der Kaffeegeschmack einsetzten

Den Variationen und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Präsentation

Das fertige Produkt kann in eine Pipetten- oder Sprühflasche zum Dosieren eingefüllt werden.
Für die Präsentation des Produkts schlage ich eine 30-ml-Flasche vor.
Diese wird mit dem Andreas-Caminada-Logo oder dem Uccelin-Logo versehen. Zum Definieren der Geschmacksrichtung verwende ich einen Labelmaker.

Da ich die rege Kommunikation mit den anderen Stipendiaten der Uccelin-Auswahl vom März 2019 sehr zu schätzen weiß, wollte ich unseren starken Zusammenhalt mit der Verbindung verschiedener Abschlussprojekte demonstrieren.

Ein Beispiel dafür ist das Abschlussprojekt von Michaela Frank, die Pralinen kreierte. Zusammen kamen wir auf die Idee, dass sie noch eine Praline herstellen könnte, worin der Kaffeesirup enthalten ist.

Rezept Kaffee-Karamell Ganache von Michaela Frank:

Füllung:

230 g Rahm
30 g Invertzucker
450 g Dulce Blond Chocolade (Valrhona)
30 g Butter
80 g Kaffee-Sirup
20 g Rum

Ummantellung:

Maracaibo - 68% Kakaoanteil (Chocolatier Felchlin)

Dieser Gedankengang soll den großen Austausch während unserer Reisen widerspiegeln und neuen Uccelin-Stipendiaten den Anreiz vermitteln, die Abschlussprojekte gemeinsam zu entwickeln oder die Produkte gegenseitig in ihren Kreationen zu verarbeiten.

Quellenangaben

http://uccelin.com/
http://www.schauenstein.ch/
https://www.blackandblaze.com/
http://igniv.com/
https://www.geranium.dk/
https://www.oesterij.nl/
https://worldofoysters.com/
https://www.baramwasser.ch/
https://willischmid.ch/
https://www.donatsch.info/
https://restauranteocean.com/
http://www.andreascaminada.com/