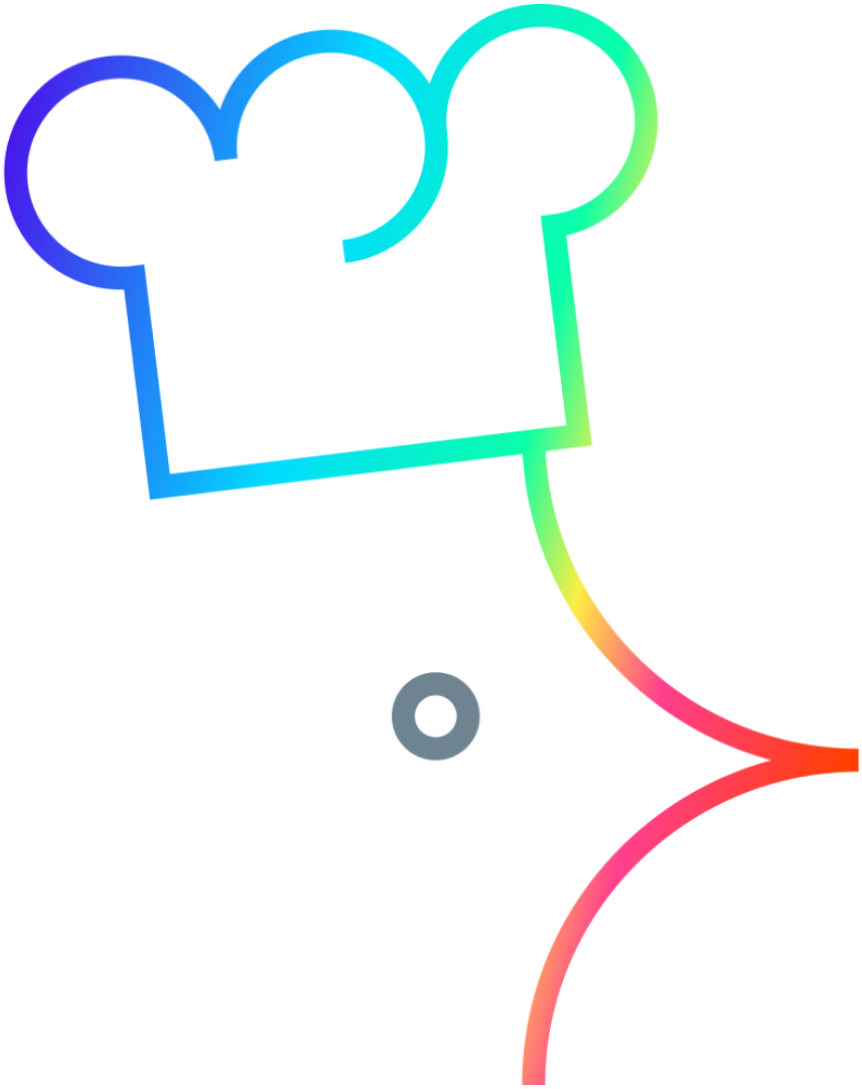
Fundaziun Uccelin

Abschlussbericht

Matthias Fehr



Inhalt

Vorwort 3
Schloss Schauenstein 16.11.-27.11.22 3
Eigenbrötler 28.11.-02.12.22 6
Bar am Wasser 05.12-09.12.22 8
Hôtel de Ville 13.12.-23.12.22 und 10.01-21.01.23 11
Bieraria Tschlin 23.01-27.01.23 14
Pavillon Ledoyen 31.01.-25.02.23 16
The Chocolate Line 27.02.-03.03.23 18
Restaurant Bareiss 09.03.-02.04.23 21
Schlusswort 23

Vorwort

Von Freunden hörte ich von der Fundaziun Uccelin. Ich verfolgte immer die Stipendiaten und war sehr fasziniert von ihren vielen Erlebnissen. Zudem waren auch regelmässig «Uccelins» bei Rolf Mürner, meinem Chef, zu Gast und erzählten von ihrer spannenden Reise. So beschloss ich, nach langer Zeit bei Rolf Mürner, mich ebenfalls für dieses Programm zu bewerben, um so viele neue Erlebnisse in den fünf Monaten zu gewinnen.

Ich war überglücklich und auch sehr stolz, als ich am 14. April die Nachricht erhielt, dass ich ein Uccelin Stipendiat sein werde.

Nach einer Verschiebung vom Startdatum geht es nun endlich los. Voller Vorfreude, aber auch etwas nervös, sitze ich im Zug. Von Bern aus geht es über Zürich und Chur nach Fürstenau, der kleinsten Stadt der Welt. Heute Abend werde ich mein Zimmer beziehen und morgen geht es los. Ich bin sehr gespannt was mich erwartet und freue mich auf eine lehrreiche und intensive Zeit.

Schloss Schauenstein 16.11.-27.11.22

Heute ist nun der offizielle Start meines Uccelin Programmes. Am Morgen treffe ich mich mit Anthea. Sie zeigt mir das Schloss Schauenstein und seine Umgebung. Dazu gehören die Casa Caminada mit der Bäckerei und dem Shop, das vegetarische Restaurant «OZ» und alle anderen Räumlichkeiten.

Pünktlich um 10 Uhr übergibt sie mich an Marcel Skibba, dem Küchenchef im Schloss. Ich darf sogleich auf der Patisserie mit anpacken. Es macht sehr viel Spass bei Vanessa und Florian, da

ich von Beginn an voll mithelfen darf. Himbeerkerne und Mousse für die Torten, Joghurtespuma, Birnenbaiser und Pollenganache, um nur einige Beispiele aufzuzählen. Sobald wir alles Mise en Place erledigt haben, beginnt sogleich mein erster Service auf der Patisserie. Alles klappt wie am Schnürchen. Die Woche vergeht wie im Flug. Ich komme immer besser zurecht und habe meine täglichen Aufgaben zu erledigen. Donuts machen, Operaschnitte schneiden und dekorieren, Haselnussmousse und Milchreis tunken. So bekomme ich schnell eine gewisse Routine und die Arbeiten gehen immer leichter von der Hand. Auch mit jedem Service funktionieren die vielen Handgriffe beim Surprise mit Sanddorn, Joghurt und einem Cheesecake, beim Menu Dessert mit Quitten, Äpfeln, Dörrbirnen und Soufflé und den sechs verschiedenen Friandises besser. An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank an Vanessa und Florian für das Zeigen und Helfen und das entgegengebrachte Vertrauen.

In der zweiten Woche fühlt sich alles schon vertrauter an. Das Team hat mich sehr gut aufgenommen und ich fühle mich sehr wohl. Die Atmosphäre in der Küche ist extrem gut. Während der Produktion geht es locker aber dennoch fokussiert zur Sache. Die komplexen Dessertteller und Friandieses, sowie die verschiedenen Spezialwünsche benötigen viele Komponenten, die produziert und fertiggemacht werden müssen. Im Service ist es viel ruhiger und alle sind fokussiert auf ihre Gerichte.

So vergeht auch die zweite Woche super schnell und am letzten Tag heisst es, früh aufstehen: um halb drei Uhr in der Nacht treffe ich mich mit Martial von der Bäckerei der Casa Caminada. Den mächtigen Holzofen hat Martial bereits eingefeuert. Ich lerne die verschiedenen Teige, die Martial bereits am Vortag gemacht hat, aufzuarbeiten und in die richtigen Formen zu bringen. Konstant legen wir Holz nach, bis der Ofen die gewünschten 300°C erreicht. So können wir die erste Ladung Brote backen. Es duftet himmlisch in der Casa und pünktlich um 8 Uhr kommen schon die ersten Kunden, um die noch warmen Brote und Zöpfe zu kaufen. Wir bereiten noch einige Teige für den nächsten Tag vor und heizen den Ofen wieder ein für die zweite Ladung. Die Kartoffelbrote für das Schloss, sowie weitere Ruch- und Weissbrote backen wir noch. Anschliessend rollen wir Croissants und Pain au Chocolat. Es ist eine sehr interessante Nacht und Martial hat mir viel über Teige, Brote und das Backen beigebracht. Vielen Dank an dieser Stelle.

Die zwei Wochen auf dem Schloss Schauenstein waren sehr lehrreich und eindrücklich. Ich lernte sehr viele spannende Menschen mit grosser Leidenschaft für ihren Beruf kennen und bin sehr dankbar für diese Erfahrung. Die tolle Atmosphäre auf diesem hohen Niveau und die Art wie ich eingebunden wurde, haben mir die Nervosität für die kommenden Stages genommen und ich freue mich noch mehr, was ich noch alles erleben darf.

Eigenbrötler 28.11.-02.12.22

Am Sonntag heisst es dann auch gleich abreisen aus Fürstenau und es geht weiter nach Wauwil. Ich starte am Montag um fünf Uhr beim Eigenbrötler und werde in der Backstube von Sven begrüsst. Sven ist der Sohn des «Eigenbrötlers» Daniel Amrein. Sven ist schon seit zwölf Uhr zu Gange und bereitete diverse Teige für den nächsten Tag vor. Ich kann sogleich mitanpacken. Um etwa sieben Uhr kommt Daniel Amrein. Nach einem Kaffee und einem lockeren «Schwatz» erklärt er mir mein Programm für diese Woche. Ich bekomme auch gleich ein Brotbuch, aus dem ich diese Woche zwei Brote herstellen werde. Wir setzen gemeinsam einen Sauerteig an, mit Wasser und etwas Honig, in dem Daniel einige Tage zuvor schon Rosinen eingelegt hatte. Dank den Rosinen hat es schon Mikroorganismen im Wasser. Das Wasser mische ich mit Mehl und das Gemisch wird bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Diese Prozedur muss in immer kürzeren Abständen wiederholt werden, bis der Teig «aktiv» ist. Des Weiteren mache ich mit Daniel einen Vorteig, einen sogenannten Poolish. Auch ein Brühstück, bestehend aus kochendem Wasser und Hartweizengriess, bereiten wir vor. Mit Geduld, Fachwissen und viel Leidenschaft erklärt mir Daniel die verschiedenen Techniken, Begriffe und Methoden.

Am Dienstag beginne ich um ein Uhr in der Nacht, was schon eine ziemliche Tag-Nacht-Umstellung ist. Ich lerne die anderen Bäckerinnen und Bäcker kennen und wir arbeiten viel Teig auf, um alle Brote rechtzeitig für den Markt in Luzern fertig zu machen. Der Ofen wird laufend

gefüllt und immer mehr herrlich duftendes Brot wird abgepackt. So vergehen auch die weiteren Nächte. Wir machen Brote für verschiedenen Restaurants, wie auch das von Nenad Mlinarevic. Manche Brote werden auch per Nachtpost nach St. Moritz verschickt. Täglich füttere ich liebevoll meinen Sauerteig, bis er am Donnerstag genug aktiv zum Einsetzen ist. Ich kann viele verschiedene Brote für mich backen, die ich alle am Freitag nach Hause nehmen darf. Nach fünf spannenden Nächten mit viel Teig an den Händen und noch mehr Broten ist die Woche auch schon vorbei. Etwas müde aber sehr glücklich bin ich mit viel Brot und noch mehr Brot-Wissen im Gepäck auf der Weiterreise. Vielen Dank an Daniel Amrein und sein Team für die interessante und brotreiche Woche. In Zukunft werde ich gutes Brot noch mehr geniessen, weil ich jetzt weiss, wie viele Arbeitsschritte und Fingerspitzengefühl notwendig ist, bis es herrlich duftend aus dem Ofen kommt.

Bar am Wasser 05.12-09.12.22

Am Montag geht mein Programm in Zürich weiter. Ich treffe um vier Uhr nachmittags an der schön gelegenen «Bar am Wasser» ein. Jetzt heisst es Hemd und Krawatte anstatt Kochbluse montieren. Aktuell findet noch ein Spezialevent mit Brunch statt, das gerade zu Ende geht. Wir räumen die Tische und Stühle wieder nach oben und bereiten die Bar für den Abend vor. Ich lerne die Tischnummern auswendig und mir wird das Kassensystem erklärt. Alles neue Erfahrungen für mich. Dann darf ich auch schon die ersten Gäste an die Tische bringen, Wasser servieren, die Karten bringen und Bestellungen entgegennehmen. Am Anfang bin ich sehr nervös, aber ich bekomme sehr viele gute Tipps und werde mit jedem Gast etwas sicherer.

Die Bar füllt sich immer wie mehr und es stösst auch der Gastgeber, Dirk Hany alias «Capo» dazu. Er gibt mir viele wichtige Tipps und erklärt mir mehr über die Barphilosophie. So betreiben sie die Bar wie ein Fine Dining Restaurant, einfach mit Drinks anstelle von Essen. So ist es möglich, ein 3- oder 5-Gang Cocktail-Menu zu geniessen oder einzelne «Gänge» à-la-Carte zu bestellen. Zudem gibt es auch Amuse Cocktails und einen Sherry als «Friandise»/Digestiv. Dirk erklärt mir, dass die wichtigsten Aspekte im Service Aufmerksamkeit und Freundlichkeit sind. Das mache 80% von einem guten Service aus und die Fachkompetenz noch die restlichen 20%.

Lache und du bekommst ein Lachen zurück. So kann ich mein fehlendes Barwissen gut kompensieren und bei Bedarf kann ich jederzeit nachfragen.

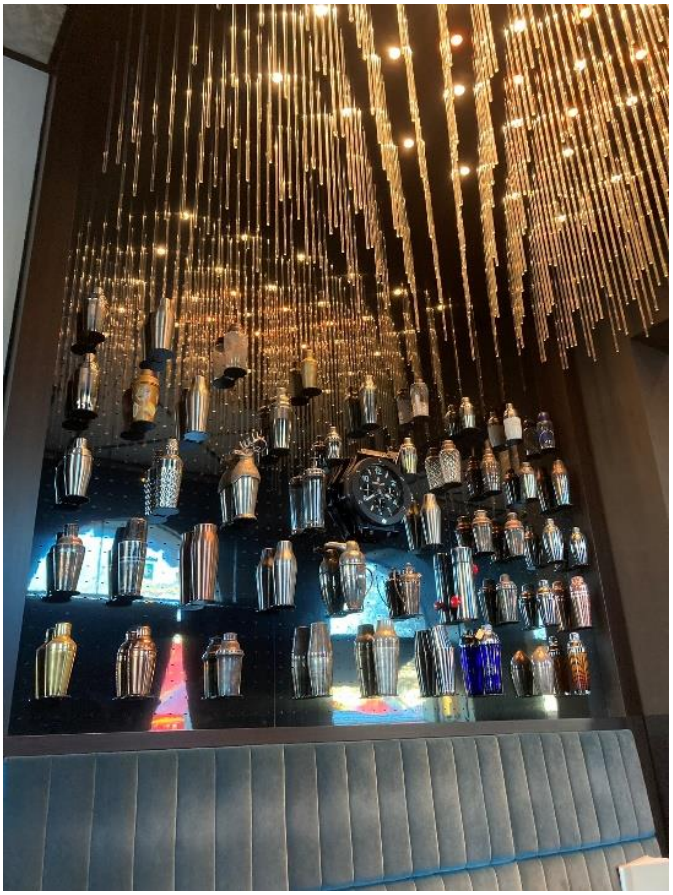
Auch bei der Einrichtung der wunderschönen Bar wurde nichts dem Zufall überlassen. So wurde bei den Farben, den Materialien und beim Licht darauf geachtet, eine sehr stimmungsvolle und angenehme Atmosphäre für die Gäste zu schaffen. Vieles spiele sich auch im Unterbewusstsein ab und so ist es wichtig, dass sich der Gast zu jeder Zeit wohlfühlt.

So darf ich, mit der Hilfe von Dirk, gleich meine ersten vier eigenen Tische betreuen. Um acht Uhr kann ich dann mit dem Head Mixologist Luca ins Labor, um die Drinks für die kommende Woche vorzubereiten. Das Labor ist sehr interessant für mich und ich fühle mich wieder etwas mehr wie in der Küche. Doch nebst Thermomix und Sous-Vide Bad gibt es auch einen Rotationsverdampfer und unzählige Flaschen sind im ganzen Raum auf verschiedenen Regalen verteilt. 25 Drinks stehen auf der aktuellen Karte und die benötigen zum Teil sehr viel Vorbereitung. Viele Spirituosen werden mit Gewürzen oder gefriergetrockneten Beeren vakuumiert und im Sous-Vide Bad aromatisiert. So höre ich zum ersten Mal Begriffe wie «fat wash», «milk punch» und «pre batch».

Da in der Bar sehr viele verschiedene Drinks genossen werden, haben wir die Drinks der Karte schon pre-batched. Das heisst, wir haben sie schon so weit wie möglich vorbereitet, damit der Barkeeper schneller ist beim Zubereiten. Es sind zum Beispiel schon mehrere Spirituosen und Säure-Mischungen gemischt, so dass man nur noch eine Flasche in die Hand nehmen muss, anstatt aus drei oder vier Flaschen die richtige Menge abzumessen. Mit dieser Technik ersparen sie sich viel Zeit in der Zubereitung der komplexen Drinks und es ist auch gewährleistet, dass die Qualität immer gleich bleibt, weil viel weniger Fehler passieren können.

Luca zeigt und erklärt mir geduldig die verschiedenen Techniken. So wird zum Beispiel beim «Fat Wash» ein Aroma mithilfe von Fett extrahiert und anschliessend wird Alkohol in das Fett gegeben, um so das Aroma in die Spirituose zu transportieren. Das Gemisch wird in den

Tiefkühler gestellt, wo sich das feste Fett einfach trennen lässt und nach dem Passieren hat man wieder eine klare Spirituose mit intensivem Aroma. Dadurch versetzen wir beispielsweise einen Whisky mit Steinpilzbutter, um ein Steinpilzaroma zu erhalten. Oder ein Bourbon schmeckt nach Salzcaramel nach einem Fat Wash mit gesalzener Caramelbutter. Nach einer langen und spannenden Nacht, mit vielen leeren Flaschen, haben wir alle Drinks vorbereitet.



Auf den nächsten Tag lerne ich die offenen Champagner und Weine auswendig, damit ich die Gäste im Service auch etwas besser beraten kann. So arbeite ich den Rest der Woche im Service mit und werde mit jeder Bestellung etwas sicherer. Ich lerne immer sehr viel dazu mit neuen Drinks und Wünschen der Gäste. Am Feierabend bin ich jedoch sehr geschafft, weil ich so viele neue Eindrücke verarbeiten muss. Alles im Service ist neu für mich. In einer vollen Bar muss man immer aufmerksam sein, um nichts zu vergessen. Im Vorbeigehen noch eine Bestellung aufnehmen, der nächste Tisch möchte bezahlen, die Drinks für einen weiteren Tisch sind fertig und müssen zum Gast gebracht werden, ein anderer Gast hat kein Wasser mehr und so weiter.

So bin ich jeden Tag für etwas mehr Tische zuständig und darf am Ende der Woche sogar eine ganze Station mit elf Tischen betreuen. Ich freue mich sehr über dieses Vertrauen und bekomme natürlich immer Hilfe und Tipps von den Kollegen.

So verging eine sehr intensive, interessante und auch spassige Woche. Ich hatte schon immer eine Bewunderung für guten Service, aber nach dieser Erfahrung schaue ich das definitiv nochmals mit anderen Augen an und kann sehr viel für mich mitnehmen im Umgang mit Gästen. Besten Dank Capo und deinem super Team.

Hôtel de Ville 13.12.-23.12.22 und 10.01-21.01.23

Meine Reise geht weiter in Crissier. Ich melde mich dienstags am Morgen um acht Uhr im ehrwürdigen Restaurant de l'Hôtel de Ville von Frank Giovannini. Ich bekomme eine Toque und werde in die Küche geführt. Dort staune ich nicht schlecht, als die über 20 Köche und Köchinnen schon voll am Arbeiten sind. In der riesigen Küche geht es zu und her wie in einem Bienenstock.

Alleine auf der Patisserie arbeiten sechs Leute. Am Anfang bin ich etwas überfordert mit den vielen Köchen überall. Ich darf sogleich mithelfen für das Mise en Place. Die Verständigung gestaltet sich anfangs etwas schwieriger, da mein Schulfranzösisch doch etwas eingerostet ist und viele Mitarbeiter nicht wirklich gut Englisch sprechen. Doch es funktioniert von Tag zu Tag besser und einfacher. In der Küche ist die Atmosphäre immer sehr ruhig und alle sind sehr konzentriert am arbeiten. Während dem Service funktioniert alles wie ein gut geöltes Uhrwerk und Frank Giovannini annonciert ruhig und alle quittieren mit einem «oui chef», was schon sehr imposant ist, in so einer grossen Küche. So kommt auch jeden Morgen der Chef und begrüsst alle Köche persönlich.

Die Dessertteller der zwei verschiedenen Menus bestehen aus sehr vielen einzelnen Komponenten und noch viel mehr Details. So verwenden wir jeden Tag sehr viel Zeit darauf, Früchte

in die Form von kleinen Schnitzen und Perlen zu bringen. Ich darf gleich beim ersten Mittagsservice selber Teller anrichten und mithelfen. Pro Service werden in Crissier zwischen 50 und 60 Gäste verköstigt, was die vielen Leute in der Küche erklärt. Die Tage im Hôtel de Ville sind ziemlich lang und es benötigt grosse Konzentration um kein Detail zu vergessen. Gleich in meiner ersten Woche werden die beiden Menus komplett umgestellt. Dies funktioniert reibungslos, ist aber ein gewaltiger Aufwand, da am Mittag noch das alte und am Abend schon das neue Menu geschickt wird. In der zweiten Woche haben wir nochmals ein neues Menu eingeführt, ein Spezialmenu für die Woche vor Weihnachten.

Das ist natürlich sehr spannend für mich, da ich in nur zwei Wochen gleich drei verschiedene Menus sehen, anrichten und degustieren kann. Am letzten Tag vor den Weihnachtsferien gibt es ein riesiges Buffet für das Personal, was sehr cool ist. Auch sonst ist das Essen für das Personal auf sehr hohem Niveau und es kommt auch regelmässig vor, dass es Edelstücke für die Mitarbeiter gibt. Nach zwei spannenden und anstrengenden Wochen geht es für alle in die wohlverdienten Weihnachtsferien.

Nach den Ferien bleibt das Menu gleich und ich bekomme immer mehr Routine in den täglichen Arbeiten. Auch die Kommunikation klappt mittlerweile ziemlich gut. In meiner letzten Woche darf ich noch ein Highlight miterleben und zwar das WEF in Davos. Wir fahren am Morgen nach Davos und haben dort ein Flying Dinner in einem Hotel für 120 Personen. Wir haben alles komplett inkl. Gläser, Weine und vieles mehr von Crissier mitgenommen. Das ist sehr imposant und spannend zum Miterleben. In der gleichen Nacht fahren wir wieder zurück und morgens um 10 Uhr als wir ankommen, wird das ganze Material ausgeladen.

An meinem letzten Tag erhalte ich ein wunderschönes signiertes Kochbuch und die Menu-Karte, die wir gekocht haben, was mich sehr freut. Besten Dank dem ganzen Team in Crissier für die spannende Zeit.

Bieraria Tschlin 23.01-27.01.23

Weiter geht es von Crissier in das etwas mehr als 100 Seelen-Dorf Martina. Es liegt direkt an der Grenze zu Österreich und unweit von Italien am Dreiländereck, einem der östlichsten Punkte der Schweiz. Mein Zimmer ist nur fünf Gehminuten entfernt, aber schon in Österreich. In der Woche in Martina darf ich den Brauern der Bieraria Tschlin über die Schulter schauen und mit anpacken.

Am Montagmorgen um sieben Uhr werde ich herzlich von Christian und Simon empfangen. Christian arbeitet schon fast seit sechs Jahren in der Bieraria und ist der Braumeister. Simon ist der Brauer, welcher ihn tatkräftig unterstützt. Wir setzen sogleich einen Sud an mit ca. 600 Litern Bergquellwasser und 175 kg Bündner-Biogerstenmalz. In der sogenannten Maischepfanne wird das Wasser mit dem Malz erhitzt und so werden Zucker, Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss aus dem Malz gelöst. Die Maische wird anschliessend in den Läuterbottich gepumpt, um die Flüssigkeit vom Malz zu trennen. Das übrige Malz, der sogenannte Treber, wird von den Bauern der Region abgeholt und als Tierfutter verwendet.

Die Flüssigkeit, die Bierwürze, kommt wieder in die Maischepfanne und wird dort gekocht. Nach und nach wird Hopfen fürs Aroma beigegeben. Je nach Zeitpunkt der Hopfenbeigabe können andere Geschmäcker herausgelöst werden. Anschliessend wird die Flüssigkeit im Whirlpool, durch einen Strudel, geklärt. Die Trübstoffe und die durchs Kochen entstandenen Eiweisse sind in der Mitte des Strudels und bilden dort einen Pfropfen. So kann die klare Würze durch einen Kühler in die Gärtanks gepumpt werden. Im Gärtank wird die Hefe beigegeben, die den Zucker in der Würze zu Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Dieser Prozess wird fortan täglich überwacht und der Restzucker wird bestimmt, um festzustellen, wann das Bier vollständig vergoren ist. So hat man nach ca. einer Woche, je nach Hefeart und Bierstil, das Jungbier.

Das Jungbier kommt in einem letzten Schritt in einen Lagertank, wo sich unter Druck dank der Nachgärung Kohlensäure bildet. Diese ist wichtig für die Schaumbildung, die Bekömmlichkeit und den Geschmack. Nach einigen Wochen Lagerung bei ca. 0°C ist das Bier konsumfertig.

Da die Brauerei vor einigen Jahren von Tschlin nach Martina zügelte und neue Maschinen dazu kamen, ist sie auf einem sehr hohen technologischen Standard. So funktionieren sehr viele der beschriebenen Schritte automatisch und müssen lediglich am Computer überwacht werden.

Im Winter wird generell nicht so viel Bier getrunken und darum steht in dieser Woche nicht allzu viel Arbeit an. Dadurch nehmen sich Christian und Simon sehr viel Zeit, mir die einzelnen Schritte genaustens zu erklären und geben mir auch sehr viele Hintergrundinformationen rund ums Bierbrauen. Wir machen in der Woche vier Sude, wobei sich das Prozedere jeden Tag wiederholt und ich immer mehr die einzelnen Zusammenhänge verstehe. In der Zwischenzeit putzen wir die Tanks und kontrollieren den Zuckergehalt der Biere in den Tanks. Jeden Abend schroten wir das Malz für den nächsten Tag. Dabei hat man gleich noch etwas Fitnesstraining, da die 175 kg von Hand in die Schrotmühle gekippt werden.

Natürlich kommt auch die sensorische Kontrolle nicht zu kurz und wir verkosten nach Feierabend die eine oder andere Sorte. Leider werden in Zukunft nur noch die vier Hauptsorten gebraut, das sind das Clair (Lager), ein Amber, das Edelweiss mit echtem Edelweiss und das Weizen. Da das Bier in Winterthur abgefüllt wird, ist es zu aufwändig, kleine Mengen Spezialbier zu brauen. Doch zum Glück sind noch viele Spezialsorten an Lager, die noch in Martina abgefüllt wurden. Ende dieser Woche darf ich mir ein Packet mit verschieden Bieren und Gläsern zusammenstellen, das zu mir nach Hause geschickt wird. Vielen Dank auch dafür.

Es vergeht eine sehr interessante Woche im wunderschönen Martina, in der ich sehr viel über Bier und die verschiedenen Herausforderungen beim Brauen gelernt habe. Besten Dank an Christian und Simon, dass ihr euch so viel Zeit für mich genommen, und all meine Fragen geduldig und umfassend beantwortet habt.

Pavillon Ledoyen 31.01.-25.02.23

Vom 100 Seelen Dorf geht es nun weiter in die Millionen-Metropole Paris. Hier beginne ich meine Stage im Pavillon Ledoyen von Yannick Alléno. Im Pavillon sind drei Restaurants untergebracht. Im Pavillon mit einem Stern gibt es französische Küche mit nordischen und italienischen Einflüssen. Das zweifach besternte L'Abysse ist die Sushi Bar und das Alléno Paris ist mit seinen drei Sternen im Guide Michellin das Flaggschiff des Hauses.

Ich werde freundlich begrüsst und bekomme eine kleine Führung durch den ganzen Pavillon. Das wunderschöne historische Gebäude steht direkt in den Gärten der weltberühmten Champs Elysée.

Im Untergeschoss befindet sich die Produktion und auch die Patisserie, die für alle Restaurants zuständig ist. Ich darf sofort im Team um Chefpatissier Thomas Moulin mithelfen. Die ersten zwei Wochen kann ich in der Produktion mitarbeiten, was sehr spannend für mich ist, da ich so alle Komponenten von Grund auf herstellen kann. Die Verständigung klappt mittlerweile auch schon sehr gut und ich darf viele verschiedene Arbeiten erledigen. Wir produzieren auch noch für andere Restaurants von Yannick Alléno in Paris. So kommt es auch mal vor, dass ich zwölf Kilogramm Churros Teig oder Cookie Teig herstelle. Da wir in zwei Schichten arbeiten, bleibt mir auch genug Zeit, das wunderschöne Paris zu erkunden. An meinen freien Tagen probiere ich mich durch die unzähligen Bäckereien und Confiserien, die es in Paris gibt.

In den letzten zwei Wochen kann ich im Service mithelfen. Es ist sehr spannend und zugleich auch herausfordernd, da ich sowohl im Ein-Sterne-, sowie auch im Drei-Sterne-Restaurant arbeite. So sehe ich sehr viele verschiedene Desserts, muss mich aber immer an die jeweiligen Gerichte anpassen.

Die Gerichte im Drei-Sterne-Restaurant sind sehr durchdacht und erfordern viel Vorbereitung. So werden zum Beispiel Pastinaken über Nacht im Ofen geröstet, mit Wasser vakuumiert und wieder eine Nacht bei 83°C in den Ofen gegeben. Das Wasser wird eingefroren und das Granite wird in einen Entsafter gegeben. Die Eiskristalle bleiben im Entsafter und der Saft, der herauskommt ist sehr intensiv, das sogenannte Kryo. Eine Technik, die Yannick Alléno schon mehrere Jahre anwendet, die mir gänzlich unbekannt war. So stellt das Team viele verschiedene Kryos aus diversen Gemüsen und Früchten her, die für einen sehr intensiven Geschmack in den Saucen sorgen.

Die Zeit in Paris vergeht wie im Fluge und ich nehme sehr viele schöne Erinnerungen mit. Vielen Dank an Thomas Moulin und sein super Team für die schöne Zeit.

The Chocolate Line 27.02.-03.03.23

Von Paris geht es via Brüssel weiter nach Brügge. Ich freue mich sehr auf die Woche bei «The Chocolate Line» von Dominique und seinem Sohn Julius, die in diesem Jahr vom Gault Millau als Chocolatiers des Jahres ausgezeichnet wurden. Ich werde am Montagmorgen um acht Uhr freundlich empfangen, bekomme meine Arbeitskleider. Darauf folgt eine kleine Führung in der Fabrik. Alle im Team sind sehr nett und empfangen mich herzlich. Ich bin überwältigt von der schieren Grösse der Einrichtung. Anstatt eines Wärmeschrankes gibt es zum Beispiel einen ganzen Wärmeraum und zum Airbrushen steht ebenfalls ein Raum mit einem grossen Abzug zur Verfügung. Trotz der Grösse arbeiten nur sieben Leute in der Produktion, da viele Arbeiten durch Maschinen erleichtert werden.

Bei einem Kaffee werden die Arbeiten zugeteilt und schon geht es los. Ich helfe zuerst beim Überziehen der Keksböden für die Schokoküsse. Ich lege sie auf ein Band, wo sie anschliessend mit Schokolade überzogen werden. Jonas, mit dem ich an diesem Tag arbeite, gibt noch etwas Pralinenmasse darauf. Wir machen solche mit Milch und auch welche mit dunkler Schokolade. Aufgrund der grossen Menge sind wir fast bis am Mittag damit beschäftigt. Anschliessend bereite ich alles für die italienische Meringue für die Schokoküsse vor und wir helfen beim Befüllen der Pralinen. Die Abläufe sind jede Woche mehr oder weniger gleich, nur die Sorte der Pralinen ändert.

Am Montag wird gefüllt, dienstags verschlossen, mittwochs ist Airbrushtag und am Donnerstag werden die Formen ausgegossen. Am Freitag werden die noch anfallenden Arbeiten erledigt und die gesamte Fabrik geputzt.

Viele Formen werden Maschinell gefüllt, was auch notwendig ist, bei der riesigen Anzahl an Formen. Zudem haben viele Pralinen zwei oder sogar drei verschiedene Füllungen. Einige füllen wir auch von Hand, was ich am Nachmittag machen darf. Die Gelees, Ganachen und Pralinenmassen werden alle in einer Küche in der Fabrik hergestellt und anschliessend gleich abgefüllt.

Am Dienstag verschliessen wir die Formen, was ebenfalls durch eine Maschine erleichtert wird. Ich bin immer noch überwältigt, wie viele es sind. Pro Sorte werden gerne mal 100 Formen gemacht und es sind sehr viele Sorten. Jede Woche werden so etwa 50'000 Pralinen hergestellt. Nach dem Verschliessen und kurzer Kühlung werden die Pralinen im Verpackungsraum ausgeformt und gelagert. So sind die Formen schon wieder bereit für das Airbrushen.

Mittwochs überziehen wir die Schokoküsse, die am Vortag dressiert wurden. Anschliessend überziehen wir auch noch Schnittpralinen die wir zuvor mit einer dünnen Schicht Schokolade überzogen haben. Die werden von einer Maschine automatisch geschnitten und auf das Band gegeben. Anschliessend verzieren wir sie noch mit einem Logo. Ich schaue auch beim Airbrushen rein und bekomme viele gute Tipps und Tricks beigebracht.

Donnerstags stehen weitere Schnittpralinen sowie Marzipan auf dem Programm zum Überziehen. Auch werden die Formen ausgegossen, so dass sie schon wieder bereit sind zum Befüllen in der folgenden Woche. Am Freitag beenden wir noch unsere angefangenen Arbeiten und alles wird gründlich geputzt. Unter der Woche wird eher sparsam geputzt, da sich Schokolade und Wasser gar nicht gut verstehen. Bei den Maschinen gibt es viele Prozesse mit fliessender Schokolade, die möglichst nicht mit Wasser in Kontakt kommen sollte.

So ist diese spannende Woche wie im Flug vorbei und zum Abschluss gibt es noch die berühmten belgischen Pommes in der Fabrik. Ich danke allen für die super Woche und die gute Zeit in Brügge.

Restaurant Bareiss 09.03.-02.04.23

Von Brügge geht es ein paar Tage nach Bern, wo ich es auch sehr geniesse, wieder einmal Zuhause zu sein. Von Bern reise ich nach Baiersbronn, wo ich vom ehemaligen «Uccelin» Cyril am Bahnhof abgeholt werde. Cyrill ist Sous-Chef im Drei-Sterne-Restaurant Bareiss von Clauss-Peter Lumpp, im gleichnamigen Hotel im Schwarzwald. Die Crew kommt frisch aus den Ferien und so beginnen wir am Donnerstag mit dem Mise-en Place für die Woche. Ich bin bei Stefan Leitner, mehrfachem Patissier des Jahres, und Christoph auf dem Posten. Sie empfangen mich, so wie das ganze Team, sehr freundlich und geben mir sogleich die ersten Arbeiten. Wir richten die drei neuen Desserts an und fotografieren diese, was sehr spannend für mich ist.

Am Freitagabend ist der erste Service. Nach den Ferien wurde das Menu geändert und der Chef, Clauss-Peter Lumpp ist noch mit Corona Zuhause, doch es funktioniert alles wie am Schnürchen. Ich staune, wie die detailverliebten Gerichte aus der doch sehr kleinen Küche problemlos serviert werden.

Mit jedem Service kann ich etwas mehr Aufgaben übernehmen und werde sicherer bei den doch vielen Komponenten der Teller. Besonders die à-la-Carte Desserts werden auf drei verschiedenen Tellern serviert und sind doch sehr aufwendig, aber wunderschön anzusehen. So vergehen die ersten Tage in Windeseile.

Ich bekomme immer mehr Routine für die täglichen Aufgaben. So wird zum Beispiel der Kuchenwagen für jeden Service mit Pâte à Choux, Geleebonbons, frischen Früchten der Saison, einer kleinen Torte und vielem mehr bestückt. Auch die fünf verschiedenen Friandises werden für jeden Service und Gast vorbereitet. Regelmässig richten wir auch Teller oder einzelne Komponenten an, die Stefan für seinen sehr erfolgreichen Instagram-Account fotografiert. So komme ich auch sehr viel zum degustieren, was für mich auch sehr lehrreich ist.

An einem unserer freien Tage gehen wir noch den Forellenhof inklusive Zucht anschauen, der ebenfalls zum Hotel gehört. Die Stimmung im Team ist immer sehr gut und so vergehen die Wochen in Windeseile. Ich fühle mich sehr wohl im Bareiss und kann sehr viel von Stefan und Christoph lernen.

Zum Abschied bekomme ich noch einen Gutschein für ein Essen im Bareiss und ein wunderschönes Buch von Stefan und Claus-Peter Lumpp. Das freut mich natürlich sehr und ich freue mich jetzt schon, wenn ich zum Essen in den Schwarzwald zurückkehren darf.

Vielen Dank an alle für die super Zeit die ich bei euch verbringen durfte.

Schlusswort

Diese 20 Wochen vergingen wirklich, wie bereits erwähnt, im Fluge. Wenn ich mir etwas Zeit nehme und mich zurückerinnere, ist es einfach nur unglaublich, was ich in dieser kurzen Zeit alles erlebt habe. Ich pendelte von Küchen zu Bäckereien, war in der Bar im Service, half mit beim Bierbrauen, war in Paris und in Belgien in einer Schokoladenfabrik und im wunderschönen Schwarzwald. Ich durfte so viele nette und interessante Menschen kennenlernen, die mir alle mit viel Leidenschaft ihre wunderbare Arbeit nähergebracht haben und mir unzählige Fragen beantwortet haben.

Für all das bin ich enorm dankbar. Allen voran natürlich der Fundaziun Uccelin und somit auch Sarah und Andreas Caminada, dass sie diese fantastische Stiftung überhaupt ins Leben gerufen haben. Dazu gehört natürlich auch der ganze Stiftungsrat sowie die Restaurantpartner und Partnerproduzenten, die die Stiftung so einzigartig machen. Und auch möchte ich mich ganz herzlich bei Anthea Zinsli-Jufer bedanken. Sie hat immer alles hervorragend gemanagt. Die ganzen Reisen, Unterkünfte und Kontakte mit den Betrieben klappten immer reibungslos. Zudem hatte sie immer ein offenes Ohr für Anliegen oder Probleme und löste diese in Windeseile.

Ich werde diese sehr spannende und auch intensive Reise immer in guter Erinnerung behalten und bin mir sicher, dass ich in Zukunft viel von meinen neuen Erfahrungen profitieren kann und so viele Situationen leichter bewältige. Ich freue mich in Zukunft noch mehr, «Uccelins» bei meiner täglichen Arbeit zu begrüssen und ihnen neue Erfahrungen vermitteln zu können.