Fundaziun Uccelin

Erfahrungsbericht

Matthias Schättin

2022

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

Felchlin AG, 23 Mai 4

Black and Blaze, 24. Mai 4

Schloss Schauenstein, 25.Mai bis 12. Juni 5

Eigenbrötler, 13. Juni bis 18.Juni 6

Austernfarm in Yerseke, 19. Juni bis 25. Juni 7

7132 Silver 25. Juni bis 24. Juli 8

Alpinn, 25. Juli bis 31. Juli 9

Magdalena 2. August bis 22. August 10

Geranium 24. August bis 18. September 11

Capederfood 20. September bis 25. September 12

Holzenfleisch 26.September bis 30. Oktober 13

Schlusswort 14

Vorwort

Die ganze Reise begann schon viel früher, am 28. September 2020 bei dem Marmite Wettbewerb, in der Küche der Hotelfachschule in Zürich. Die Aufregung war gross wie auch der Druck mein durchdachtes Rezept nun auf die 1 Stunde und 30 min perfekt auszuführen. In der Jury waren mein Chef, Sven Wassmer und auch Andy Vorbusch, was mich ebenfalls nicht gerade lockerer machte, da man ja zeigen will, was man kann und ja keine Fehler machen will. Bevor es losging, betritt Andreas Caminada zusammen mit seiner Frau, Sarah Caminada, die Küche. Meine Mitstreiter und ich waren alle baff und fragten uns, was nun noch kommen wird. Somit stieg die ganze Nervosität, doch schlussendlich ging alles gut. Nach dem Wettbewerb kam Andreas auf mich zu und fragte mich nach meiner Motivation und ob ich die Stiftung Fundaziun Uccelin kenne. «Na klar», sagte ich und dass Daniel Humm ein Vorbild von mir sei. Nach zwei Monaten hatte das Warten auf meine Platzierung beim Wettbewerb ein Ende. Ich hatte den ersten Platz belegt und als Preis durfte ich 10 Tage nach Kanada ein Praktikum machen, ich war überglücklich. Doch da kam noch eine weitere Überraschung auf mich zu. Über ein Video von Tanja Grandits wurde verkündet, dass zwei der Teilnehmer am Marmite eine Wild Card für die Stiftung Fundaziun Uccelin gewonnen haben. Ich schaute mich um und blickte in viele überraschter Gesichter, da niemand irgendetwas wusste von davon. Als ich meinen Namen gehört habe, dauerte es eine Weile, bis ich realisiert habe, was dies für mich bedeutet. Einige könnten sich denken, dass dies nun einfach Glück oder ein Zufall gewesen ist, doch für mich war die Zeit vor dem Wettbewerb ziemlich turbulent. Lange Arbeitstage und an freien Tagen war ich immer in der Küche um meine Kreationen stetig zu verbessern. Oder auch in das Val de Travers gereist, um nach Produzenten zu suchen. Auch habe ich Wermut vom Jura zu meinem damaligen Arbeitsplatz in Bad Ragaz gebracht, um ihn in dem Garten zu pflanzen, damit ich immer Vorrat habe. Etliche Stunden im Wald verbracht, um nach Bergholunder zu suchen und oder nach anderen Wildkräuter, die besser dazu passen könnten. So nun aber genug von der Vergangenheit nun ist es Zeit für die Stiftung.

Felchlin AG, 23 Mai

Die erste Reise begann nicht wie bei allen anderen im Schloss, sondern für mich in Brunnen im City Hotel. Um 20:00 Uhr war ich im Hotel und traf da noch andere Uccelins, die schon mitten im Programm waren. Wir gingen zusammen etwas essen, dabei entstand ein regelrechter Austausch von Gedanken, Fragen und Eindrücken. Dabei war unteranderem Vahe aus Holland und Theresa aus Österreich, die beide gerade erst ihre Stage im Geranium beendet haben. Cyril, der zu dieser Zeit im Restaurant Stucki war und Michelle die, ebenfalls den Marmite Wettbewerb, sowie auch Uccelin gewonnen hat. Ebenfalls war auch Daniel dabei der, wie auch ich, im Dolder gearbeitet hat. Durch diese Mischung hatten wir einen interessanten und tollen Abend.

Am nächsten Tag gingen wir alle zusammen zur Felchlin AG. Stephanie Mittler, die im Schloss in der Patisserie tätig ist und Anthea unsere Programmleiterin schliessen sich uns an. Erich Keller erwartete uns bereits und begrüsste uns herzlich. In den ersten Stunden ging es um die Eigenschaften und den Geschmack der Schokolade, welche wir später auch noch degustieren durften. Anschliessend war es bereits Zeit für die Mittagspause. Am Nachmittag ging es weiter mit der Entstehung und Beschaffung der Kakaofrucht. Die ganze Arbeit hinter der Schokolade war für mich spannend zu sehen. Felchlin hat in Punkten wie Fairtrade und das Wohlergehen der Mitarbeiter auf den Plantagen ein sehr vorbildliches und beeindruckendes System aufgebaut. Von Zeit zur Zeit besuchen sie auch die Bauern auf den Farmen, um sich ein aktuelles Bild der Situation zu machen.

Später wurden wir noch durch den Verarbeitungsprozess Kakaobohnen geführt. Riesige Maschinen haben uns umgeben, welche die Kakaobohnen von einem Teil zum anderen befördern. Die Geschichte dahinter und den Prozess wie sie die Kakaobohnen kontrollieren hat mich sehr beeindruckt. Am Meisten geblieben ist mir jedoch De Conche, die Walze welche von Rodolphe Lindt erfunden wurde.

Black and Blaze, 24. Mai

Am nächste Tag besuchten wir die Rösterei Black and Blaze in Zürich, die es schon seit 2010 gibt. Ich kannte den Kaffee bereits von meiner Zeit beim Restaurant Im Rank bei Michaela Frank. Schon damals habe ich den Kaffee gemocht, der mir schon den einen oder andere Morgen erleichtert hat, sehr gemocht. Es ist eine kleine Rösterei die in Maur Zürich liegt. Wir machten ein Tasting mit den verschiedenen Kaffeesorten. Sie zeigten uns die Rösterei und ihr genaues Vorgehen. Das Rösten der Kaffeebohnen braucht Feingefühl und viel Wissen.

Schloss Schauenstein, 25.Mai bis 12. Juni

Meine Unterkunft befand sich in Rodels, einige Minuten vom Schloss entfernt. Der erste Tag begann und ich traf mich mit Kilian, der mir die Kochjacken gab und mich zur Garderobe führte. Danach ging ich in den Garten, wo bereits alle andere Köche waren. Den Sous-chef Simon Wagner kannte ich noch aus meiner Zeit in Bad Ragaz. Alle stellten sich bei mir freundlich vor.

Anschliessend ging es bereits weiter in die Küche, in der wir Bestellungen versorgten, da eine grosse Menge an frischem Gemüse kam.

Ich war an diesem Tag der warmen Küche zugeteilt. Kalbsmilken wässern, Fenchelsnack vorbereiten und vieles mehr waren meine Aufgaben. Der Abendservice stand vor der Türe und die bislang lockere Stimmung wechselte in eine angespannte. Der Service verging reibungslos und somit endete mein erster Arbeitstag. Der nächste Tag begann mit einer Tour durchs Schloss. Der Kulinarik Keller ist einfach ein Meisterwerk. So viel eingelegtes Gemüse, sowas habe ich noch nie gesehen. Eine Technik, die ich auf meinem weiteren Weg mitnehmen werde.

Ich konnte auch einige Tage im Oz, dem vegetarischem Restaurant arbeiten. Timo erklärte mir einige spannende Methoden, wie zum Beispiel das Herstellen einer Lakritz Karotte oder wie man auf die Schnelle Knoblauch fermentieren kann.

In der Bäckerei ging es für mich bereits um 02.15 Uhr, was für mich eine ganz neue Erfahrung war, denn zuvor habe ich noch nie in der Nacht angefangen zu Arbeiten. Der Bäcker Martial lernte mir vieles und erzählte mir über seine Zeit in Frankreich. Der Duft und das Knistern der Brote wenn sie frisch aus dem Holzofen kommen war einfach herrlich.

Die drei Wochen vergingen wie im Flug und ich konnte von all den Köchinnen und Köchen im Schloss Schauenstein so viel profitieren und mitnehmen für meine weitere Reise.

Eigenbrötler, 13. Juni bis 18.Juni

Es war beeindruckend was Daniel Amrein und sein Team in der Backstube auf die Beine stellen. Der erste Tag begann für mich um 01:00 Uhr morgens. In diesem Rhythmus reinzukommen in nur einer Woche war ziemlich anspruchsvoll. Die ersten paar Tage war ich ziemlich fertig. Die Bäckerinnen und Bäcker waren aufgeschlossen gegenüber mir, trotz dem engen Zeitplan und der langen Produktionsliste, die noch abzuarbeiten war. Der Ofen musste immer besetzt werden, da durfte nichts schief gehen.

Daniel erklärte mir in dieser Woche, wie man einen Sauerteigstarter macht und das in nur drei Tagen. Ein kleiner Trick vom Profi war anstelle von gewöhnlichem Wasser zu verwenden, einfach Trauben in Wasser einzulegen und in einem Drehverschlussbehälter gären zu lassen bis ein Druck entsteht. Somit ergab sich ein säurig fruchtiger Geschmack. Auch die kleinen Tricks mit der Fensterprobe, bei der der Teig auseinandergezogen wird, bis man fast hindurch sieht. Ebenfalls alleine durchs hören des Teiges, wenn er schon anfängt zu schmatzen, kann beurteilt werden, ob er schon bereit ist.

Tipps welche nicht in den Büchern stehen, sondern erst entdeckt werden wenn man sie sehen und Nachempfinden kann.

Ich habe zuerst verbissen probiert das Landbrot in einer perfekte Form zu bringen. Schlussendlich habe ich jedoch erkannt, dass wenn man es etwas Rustikaler lässt und den Teig so wenig wie möglich bearbeitet, bekommt man sein ideales Brot.

Die Kruste und der Geschmack ist was zählt, was bei Daniel aber so einfach aussehen, ist zu schwer um es bereits nach einer Woche zu beherrschen. Es sieht so mühelos aus, jedoch sieht man nicht was es eigentlich alles dafür braucht.

Freitag auf Samstag war ein spezieller Abend. Um 22:30 Uhr begann meine Schicht und es wurde gebacken als gäbe es keinen Morgen. Der Laden öffnete am Samstag und nebenbei war noch der Luzerner Märt. Wir haben massenhaft Kisten mit Brot befüllt. Darunter war sogar das berühmte Badrutt's Palace in Sankt Moritz. Er stellte auch das Brot für Nenad her. Was für eine eindrückliche aber auch anstrengende Nacht das war. Meine Schicht endete um 05:00 Uhr und ich durfte vier Kisten mit Brot nach Hause nehmen.

Ich möchte mich bei Daniel, wie auch sein Sohn Sven und dem ganzen Team bedanken, dass sie ihr ganzes Wissen mit mir geteilt haben.

Austernfarm in Yerseke, 19. Juni bis 25. Juni

Als ich Jean Dooghe traf und er mich bereits über die Firma und deren Einstellung gegebüber der Umwelt aufklärte, verblasste die vorerst kritische Meinung von mir. Er sucht alternative Wege mit Solarenergie und die Austernzucht ist eine der nachhaltigeren Art Meeresfrüchte zu geniessen. Sie brauchen nur das Meer und die grosse Zuneigung der Menschen.

Die Tage verbrachte ich auf verschiedenen Posten. Darunter waren das Miesmuschelschiff, das Austernschiff, die Tafelfarm, das Restaurant und zuletzt in der Fabrik «World of Oysters». Die Tage auf dem Schiff waren sehr spannend, aber auch fordernd. Das erste Mal den ganzen Tag auf einem Kutter, die Haken mussten an die Netze gehängt werden und anschliessend die Austern mit einem Holzpfahl in Richtung Förderband schieben. Richtige Seemanns Aufgaben. Das Drehen der Käfige auf der Austernfarmen musste schnell gehen bevor die Flut jeweils kam. Jeden Tag gehen die Züchter ins Wasser und wenden die Käfige, damit die Austern nicht zusammen oder länglich wachsen und dass das Fleisch auch richtig Volumen bekommt. Bis zu 4 Jahre dauert es bis die Austern perfekt sind.

Ein Highlight war, dass gerade Hummersaison war und ich konnte den Unterschied zwischen den Oosterschelde und den Kanadischem Hummer herausschmecken. Das Fleisch hatte eine solche Aromatik und war für mich ein weitaus besseres Produkt, als ich es sonst kannte.

Jean zeigte mir die Gegend und lud mich auch zum Essen ein, er erklärte mir vieles über die Philosophie der Firma. Wenn dieser Mann über Austern redet, spürt man die Passion, die dahinter steckt. Er möchte auch bewusst nicht eine zu grosse Firma werden da es ansonsten nicht mehr steuerbar ist und man Abschnitte bei der Qualität mache müsse. Nach dem Motto lieber das machen was man kann und dabei Perfekt abliefern. Einige Mitarbeiter sind schon seit acht Jahren bei ihm angestellt..

Jean sagte mir ich solle mal wieder vorbeikommen. Natürlich möchte ich, denn ich will die Royal Dutch Imperial Auster probieren von der alle schon schwärmten. Ich denke dieses Produkt kann man nur an solchen Orten wie Yerseke richtig kennenlernen. Der Ort und die Frische, es gehört einfach mit dazu.

7132 Silver 25. Juni bis 24. Juli

Ich fuhr durch Berg und Tal bis ich schlussendlich den Ort Vals erreichte. Die Berglandschaft hat mich sofort in ihren Bann gezogen doch im nächsten Moment fragte ich mich mit was Mitja Birlo hier oben koche.

Das Team empfing mich sehr herzlich und alle waren aufgeschlossen. Die erste Station war bei Thomas beim Snackposten. Der Apéro bestand aus einer Kohlrabi Gurke Shiso Rolle, Kräutertartlett, Bun mit Valser Ente und als Abschluss die Wassermelonen Gazpacho.

Ich durfte alles anrichten und probieren. Die Köchinnen und Köche brachten mir immer wieder etwas Neues, mein Interesse wurde sofort durch den feinen Geschmack von allem geweckt.

In den ganzen vier Wochen durfte ich bei jedem Posten hineinschauen und draussen in der Natur ganz viel sammeln wie Felsenbeeren, Johannisbeeren und verschieden Wildkräuter. Mitja liess mich auch einige Mal den Entremetier kochen und schickte Simon, den Posten Koch, nach Hause. Ich schätzte dies sehr, dass ich voll und ganz involviert wurde und auch das mir entgegengebrachte Vertrauen. Für mich war es jedoch auch wichtig, das Menü im Griff zu haben, damit ich rasch in die ganzen Prozesse reinkomme.

Die Gerichte entstehen ganz natürlich, man überlegt welches Gemüse der Bauer im Angebot hat oder wann die Valser Enten fertig sind. Die Gerichte waren reduziert und harmonisch. Ich persönlich bevorzuge es, wenn sie nicht überladen werden mit Kräutern oder Gelpunkten, was den Gast ab einem gewissen Grad nur überfordern könnte. Julian, der Souschef kreierte einen neuen Snack aus Bruderhan und Kapuzinerkresse, danach probierten es alle und durften sagen was ihnen passe oder was man ändern könnte. Jeder hat hier die Möglichkeit ein Gericht vorzustellen und die Chance, dass es auf die Karte kommt. Eine tolle Möglichkeit und ein Ansporn für die Mitarbeiter.

Marcel der Saucier erklärte mir, wie man mit dem Green Egg am besten umgehe und wie er das Fleisch zubereitet. Die Schweizer Garnelen wurden mit einer Japanischen Kohle direkt angegrillt. Es waren so viele neue Eindrücke. Am Sonntagabend kochen sich das Silver Team immer gegenseitig ein kleines Festmahl und reden über die vergangene Woche und was kommen wird. Als ich an der Reihe war, kochte ich für alle Bao Buns mit Pulled Pork mit einigen Pickels und Misomayo.

Am letzten Tag zeigte mir Julian noch den Bauern, bei dem die Enten und das Gemüse fürs Silver herkommen. Später überreichte mir das Team zu meinem Abschluss eine Champagnerflasche, einen Schlüsselanhänger und eine von allen unterschriebene Kochschürze. Eine super Erfahrung war das Restaurant Silver in Vals für mich, eine moderne und zeitgemässe Küche, was Essen und Personalführung angeht.

Alpinn, 25. Juli bis 31. Juli

Ich fuhr einige Stunden in das schöne Südtriol nach Brunico und fragte mich schon wieso nicht nach San Cassiano direkt zum Hubertus. Vielleicht gehört dies dazu.

Später hat sich herausgestellt, dass ich anstelle dem Hubertus 3 Sterne ins Alpinn geschickt worden bin,dem zweitem Restaurant von Norbert Niederkofler.

Ich traf mich mit Fabio und er erklärte mir, dass es schwierig sein werde ins Hubertus zu wechseln. Meine Unterkunft war mit drei anderen Köchen. An meinem ersten Arbeitstag im Alpinn und ging mit einer neutralen Einstellung an das Ganze heran. Ich wusste, dass es eine Planänderung gab, jedoch wollte ich herausfinden, was ich neues lernen kann. Relativ rasch stellte sich heraus, dass es bei Rande schälen, durch den Anliker jagen und Fische in grobe Würfel schneiden usw. bleiben wird. Nach vier Tagen und keiner neuen Nachricht vom Hubertus habe ich mich mit Fabio und Anthea abgesprochen und um einen Wechsel gebeten. Da ich nach eigenem Ermessen hier leider nicht viel dazu lernen hätte können. Sowie auch die Anforderungen in der Küche und im Service andere waren, als ich sie bislang gewohnt war. Kurze Zeit später bekam ich die Bestätigung, dass ich ins Magdalene wechseln könne.

Trotzdem bedanke ich mich beim Küchenteam des Alpinn, welches sehr motiviert und lustig drauf war. Ich konnte auch etwas italienisch lernen in der kurzen Zeit.

Magdalena 2. August bis 22. August

Um 12:00 Uhr begann mein erster Tag und das Küchenteam war schon da, Dominik begrüsste mich. Noah, der Sous-Chef zeigte mir kurz das ganze Restaurant und erklärte mir meine Aufgabe. Ich war zuständig für das Amuse Bouse, welches aus Gurken verschiedener Arten, Zitronengel und Rettich bestand. Meine Aufgaben probierte ich immer schnell zu erledigen, um den andern helfen zu können. Das war etwas, was ich mir im Vorhinein vorgenommen habe, je schneller und effektiver ich mein Sachen erledige desto mehr Zeit bleibt mir andere Techniken anzueignen. Die Gerichte waren alle vegetarisch und die Geschmäcke auf hoher Spitze mit Salz und Säure.

Die Grundfonds für diese Power bestehen aus Kombualgen, Shitkaepilzen und Ingwer. Für mich persönlich konnte ich von den Techniken einiges abschauen, da jede Sauce vielmehr Tiefgang bekommt als sonst. Die Patisserie wurde von Jonathan geleitet, er dachte sich schöne Kombinationen aus, wie zum Beispiel Roter Shiso mit Pumpernickel oder Aprikose und Kamille mit vielen Komponenten als Pre Dessert, was es richtig es spannend machte und Freude beim Essen bereitete.

Der Ton war sehr entspannt. Es war nicht wie in anderen Küchen nach Annonce ein lautes Jawohl, sondern sie tauschten Blicke untereinander aus und jeder wusste was zu tun war. Die Stimmung war sehr familiär und während den Pause gab es eine Runde Basketball. Anschliessend war man wiedervoller Energie und ready für den Service.

Dies war für mich eine der grössten Herausforderungen, jede Küche ist neu. Klar sind viele Dinge ähnlich oder gleich aufgebaut, jedoch nur schon zu wissen wo was verstaut ist brauchte seine Zeit. Dazu gehört auch, dass alle andere Ansprüche sowie ein anderes Verhalten haben. Die Einen erklären dir mehr und fordern auch mehr und andere eher weniger.

Die Tage gingen so schnell vorbei und die Zeit war nun zu Ende im Magdalena. Zum Abschied bekam ich einen Gutschein und einen Champagner.

Geranium 24. August bis 18. September

Ehrfurcht, das würde die Gedanken, die ich in meinem Kopf hatte sehr gut beschreiben. Das beste Restaurant der Welt, top 1 in der Liste in the 50te Best 3 Sterne, geführt von Rasmus der drei Mal am Bocuse d'Or mitgemacht hat, zuerst Bronze, dann Silber und schlussendlich Gold holte, mehr geht einfach nicht. Das Geranium ist ganz an der Spitze.

Was wird mich dort bloss erwarten. Maria zeigte mir die Küche im Schnelldurchgang. Die Struktur gefiel mir sehr es gab vier Posten und die Patisserie. Eine Putz-Küche für alle Kräuter, frische Hummer und Makrelen. Es gab auch eine Kammer für all die Kräuter ,wie Kapuzinerkresse, roter Oxalis und Erbsenkresse. Die Küche ist ausgestattet vom Feinsten, alles sauber, fast schon steril.

Danach durfte ich vier Tage nur die Cheesestick und Tuilles für Posten 1 machen. Die Chips waren so dünn, sie zerbrachen bei jeder kleinen Unaufmerksamkeit auseinander. Ich wollte mir gar nicht vorstellen, was passiert, wenn das jetzt so weitergehen wird. Im Service durfte ich auch helfen, die Snacks und andere Gerichte anzurichten.

Die Tage waren lang und die Küche war steril fast schon wie in einem Operationssaal. Es wiederspiegelt die Persönlichkeit von Rasmus. Von zirka 25 Köchinnen und Köche waren wir ungefähr 10 Stagiers, da verlor man schnell den Überblick, wer jetzt da Praktikant ist und wer nicht.

Die Gerichte waren für mich einfach perfektioniert und da gab es auch keinen Weg daran vorbei. Die Köchinnen und Köche gaben mir alles zum Probieren. Die Geschmäcke waren nicht mit Essig oder viel Salz abgeschmeckt, sondern ausgeglichen und das ganze Menü war wie eine Welle von immer mehr Geschmäckern.

Die Wochen vergingen wie im Flug. Ich war nun auf jedem Posten auch wenn es manchmal nur ein Tag war. Eines Tages durfte ich Ronni helfen und er erklärte mir wie die Gerichte entstehen. Rasmus bringt die Ideen und Ronni bringt sie zu Papier und erweckt sie zum Leben mit Rasmus zusammen. Mit selbst kreierten Formen für Chips, Ausstecher usw. Es war sehr spannend in die Küche vom Rasmus einzutauchen und das auch fast unvorstellbare Dinge möglich gemacht werden können.

In der letzten Woche kam Heston Blumenthal zum Essen und ich war stolz darauf für ihn kochen zu dürfen. An meinem letzten Arbeitstag übergab mir das Team das Kochbuch von Rasmus und viele haben unterschrieben. Es war eine anstrengende aber lehrreiche Zeit.

Capederfood Lumnezia, 20. September bis 25. September

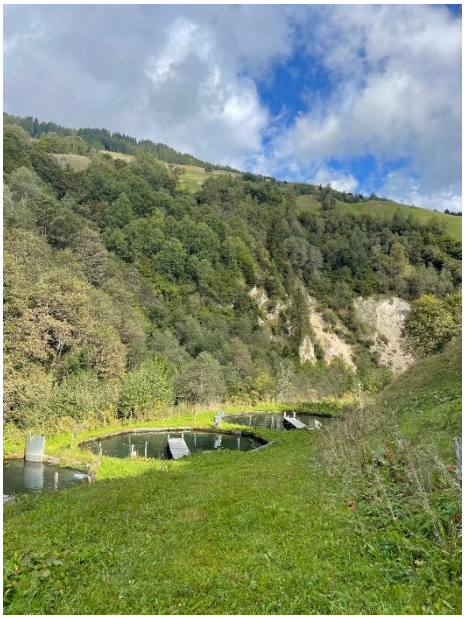
Die Reise ging ins Val Lumnezia zu der Familie Capeder. Ich wählte diese Station aus, weil ich die Produkte bereits kannte. Sie zeigten mir die Fischzucht, die versteckt weit unten im Tal liegt. Vier Becken mit wunderschönem Saibling. In der Fischzucht wurde viel Leidenschaft hineingesteckt, er kümmert sich immer um sie und das Wasser für die Fische muss auch immer laufen, was im Herbst zu Problemen führen könnte, da das Laub die Rohre verstopft.

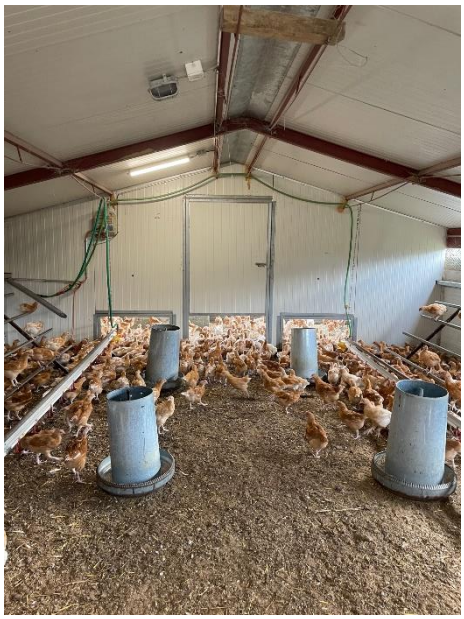
Die Tage bestanden aber nicht nur aus Fische filetieren, sondern auch Kühe von den Hängen zusammen treiben sowie auch für den Schlachthof die Hühner früh am Morgen in Boxen packen und vieles mehr.

Der Kontakt mit der Natur bereitete mir Freude. Der Umgang mit den Rindern war richtig herzlich. Die Familie betreibt einen 24/7 Shop mit Selbstbedienung, wo auch Saibling, Bruderhan, Angusfleisch, Eingemachtes und vieles mehr verkauft werden.

Der Mais, der als Hauptbestandteil für die Rindernahrung gebraucht wird, produzieren sie selbst. Er zeigte mir jedes Feld und auch andere wie die mit ihrem Feld umgehen. Ich musste auch helfen ein ein-Jähriges Kalb zu finden welches zu weit weg von der Mutter war. Als wir es gefunden haben, brachten wir die Mutter und das Kalb in den Stall damit sie drei Tage zusammen sein können. Ansonsten kann es sein, dass die Mutter das Kalb ablehnt, dies ist jedoch bei jeder Rasse unterschiedlich.

Die Zeit bei Curdin und Sarah tat mir sehr gut und gab mir eine tiefere Verbindung zum Tier.





Holzenfleisch, 26.September bis 30. Oktober

Ich war schon einige male in einer Metzgerei und habe geholfen beim Ausbeinen als Nebenjob. Doch dieses Fleisch kannte ich sehr gut von Sebastian Titz der Küchenchef vom Verve. Er bestellte von Holzen und ich war der Saucier und konnte mit dem schönen Fleisch arbeiten. Als ich die Metzgerei betrat kamen Erinnerungen. Der Geschmack von der Knochenreifung ist einfach einzigartig.

Stefan und Beat hatten für mich eine Überraschung bereit, einen ganzen Dammhirsch für mich. Den durfte ich selber ausbeinen von oben bis unten. Sie zeigte mir jeden Trick und nahmen sich sehr viel Zeit für mich.

Die Besonderheit, was Holzenfleisch auszeichnet, ist dass Stephan ein richtiges Gefühl hat für die Tiere. Die Rinder wie die Wollschweine, Dammhirsche, Lämmer und Kälber haben alle genug Platz, richtig Freilauf und gutes Futter. Der Stress für die Tiere ist entscheidend. Nie sollte nur ein einziges Tier zum Schlachten gehen immer zwei nicht weniger, so bleiben die Tiere entspannter.

Er hat eine Liste, an der all seine Tiere aufgelistet sind mit Geburtsdatum, Gewicht, Zunahme bei der Mutter und viele weiter Kategorien. Somit behält er den Überblick und durch die vielen Jahre, die er seine Liste führt, eignet er sich ein grosses Wissen an.

Wir haben viel über das Thema Nachhaltigkeit geredet von der Wirtschaftlichen Seite, über das Futter und die Verarbeitung. Nachhaltigkeit kann man nicht mit einem Label bezeichnen. Dazu gehört das grosse Ganze.

Ich lernte das Wursten und wie ein Brät perfekt wird und das ohne Zusatzstoffe jeglicher Art. Es war sehr spannend, wie er arbeitet und das ganze Tier verwendet und bei jeder Wurst eine anderes Fleischstück wählt. Mit seiner Erfahrung kann er aus allem das Richtige zubereiten.

Am letzten Tag zeigte er mir das ganze Land mit den Tieren. Er spielt mit der Natur, indem er grosse Masten aufstellt damit Adler darauf lauern können um Wohlmäuse zu jagen. Weil die Mäuse die Würmer essen und die Würmer sind essentiell für den Dünger, den sie produzieren. Es ist ein Kreislauf der Natur.

Ich empfehle jedem der das liest sich ein paar Tage Zeit zunehmen und bei Stefan und Beat zu lernen.

Schlusswort

20 Wochen voller Erfahrungen und Herausforderungen. Je länger die Reise ging desto selbstsicherer wurde ich. Die unterschiedlichsten Herausforderungen kamen auf einen zu wie Menü an einem Tag auswendig lernen, in jeder Küche sich wieder zu recht finden und nach 1 Monat wenn man richtig drin ist geht es weiter ins nächste Abenteuer. Das kennenlernen neuer Produkte und Techniken waren für mich das grösste da ich nun ein viel grössere Spektrum habe als vorher.

Die Leidenschaft von gewissen Personen hat mich sehr inspiriert. Das brennen für ihr Produkt und das Wissen welches sie einem geben können wenn man will. Auch die anderen Köche zu treffen sich auszutauschen war wertvoll nun habe ich Kollegen von diversen Länder wie Kanada, Frankreich, London, Dänemark, Italien usw.

Es gibt kein anderes Programm das einem Persönlich so fordert wie dieses. Egal wo du hingehst es wird von dir erwartet das du alles kannst und auch ablieferst, somit gibt man immer 110%. Sonst wäre die Reise nur halb so wertvoll. Man muss sich auch bewusst sein, dass man durch diese Reise eine andere Perspektive gewinnt. Ich wurde so flexibel wie nie zu vor und konnte die Ansprüche, die ich an mich selbst und meinen Arbeitsplatz habe, präzisieren.

Zum Schluss danke ich all den Personen die diese Reise und Erfahrung für mich ermöglicht haben. Besonders bei Andreas und Sarah. Ebenso bei Anthea die die Flüge, Hotels und alles im Hintergrund managte damit ich mich voll und ganz auf die Reise fokussieren konnte. Insbesondere möchte ich mich auch bei den grossartigen Köchinnen und Köche, denen ich auf meiner Reise begegnet bin, bedanken. Dies gilt auch für die passionierten Produzentinnen und Produzenten.

Viele Dank für diese schöne Erfahrung!

Matthias Schättin

Stipendiat