FUNDAZIUN UCCELIN

ERFAHRUNGSBERICHT ANDREA EHRBAR

INHALT

Schloss Schauenstein, Andreas Caminada ***, Marcel Skibba Seite 2
OZ, Fürstenau Seite 5
La Pasternaria, Casa Caminada Seite 7

Alchemist I bis IV,
Rasmus Munk ***, Copenhagen, Dänemark Seite 11
> Site Visit: Empirical Seite 18
> Site Visit: Popl, Hart Bageri, Radio, ... Seite 19

Magdalena I, Dominik Hartmann **, Schwyz, Schweiz Seite 21
Guest Chef Magdalena im Cervo in Zermatt Seite 22
Magdalena III & IV, Dominik Hartmann Seite 23

Olearia San Giorgio, Calabrien, Italien Seite 25

The Chocolate Line, Brügge, Belgien Seite 30
> Site Visit, Mare Bauwens Seite 34

Eigenbrötler Backwerke, Daniel Amrein, Wauwil Seite 36

Felchlin, Ibach Seite 39

Azurmendi I bis IV,
Eneko Atxa ***, Bilbao, Spanien Seite 41

Wilde13, Roger Zogg, Walenstadt, Vorarlberg Seite 48

> Site Visit: Mahjong Roof Garden Seite 51
> Site Visit: SiteVisit Mammertsberg, Silvio Germann Seite 52

Smiling Gecko Farmhouse Kambodscha Seite 53

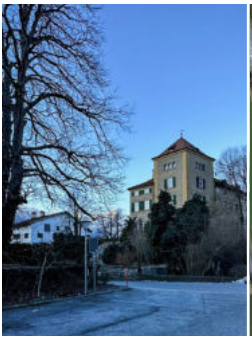
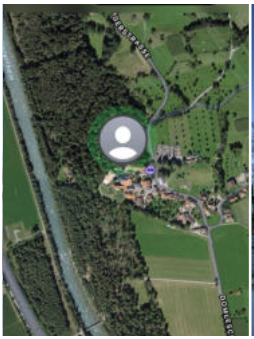
Abschlussprojekt Seite 59

Food Zurich & Smiling Gecko Foundation Seite 60
Schlusswort Seite 61

Schloss Schauenstein I Andreas Caminada ***

7. Februar bis 12. Februar 2023

Start meines Uccelin Programm im Schloss Schauenstein... – was erwartet mich? Was heisst das für mich? Was lerne ich? Ich bin gespannt...

Mit einer herzlichen Begrüssung von Anthea Jufer starte ich in Fürstenau in mein Uccelin Programm. Details werden besprochen, bereits die nächsten Stages geplant... – und auch der Schluss wird definiert, es geht nach Kambodscha, auf den Campus von Smiling Gecko.

Doch alles der Reihe nach, zuerst geht es in die Küche vom Schloss Schauenstein, Simon Wagner, Souschef nimmt mich mit in den Tagesablauf der Küche vom Schloss, welche eingebettet in den alten Mauern Gebäudes eine nicht ganz alltägliche Umgebung bietet.

1. Tag
- Tages mise en place als Gardemanger;
  von Zwiebeln, über Bärlauch, Kohlrabi, Flowersprout...
- Geburtstagskuchen
- Käsekuchen
- Haselnussmousse
- Friandiseschnitte
- Service: Entremetier, Passione, Saucier zum Marcel Skibba

Ein erster vielseitiger Tag vergeht. Durch meine bisherige Tätigkeit als Chef de Partie im IGNIV in Bad Ragaz sind mir die einige Menüs doch auch bekannt und schaffen so die Möglichkeit, das eine oder andere Detail in der Zubereitung und im Service zu entdecken...

...auffällig bereits jetzt, die Organisation und Umsetzung mit Mittag und Abendservice, im Zwei-Schicht-Betrieb. Ein interessantes Konzept;

optimale und stabile Qualität durch gegenseitige Sicherstellung in der Produktion, da immer zwei Köche involviert sind.

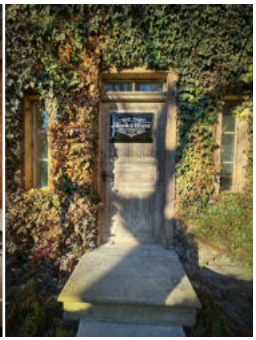
2. Tag:
Am zweiten Tag bin ich unter anderen auf dem Poissonnier tätig, zugegeben, hier habe ich meine Routine wieder etwas aufgefrischt...
- Fischenthäuten
- Personalessen vorbereiten, Pizokel
- Karotten mit Stahlschwamm putzen
- Zwei Service, Mittag und Abend, wie erster Tag

3. Tag:
- Start mit mise en place für den Entremetier
- Vorbereitungen für den Service Poissonnier
- Vorbereitungen Patisserie
- Service auf dem Gardemanger

Schloss Schauenstein

Mitarbeitereingang

Weinkeller


Rösterei

Patisserie

Auf meinen Wunsch, auch die weiteren Betriebe näher zu entdecken, werde ich heute im OZ tätig sein. Oz, kommt vom rätoromanischen Wort für "heute" ab, dementsprechend leitet sich auch das Menü daraus ab, was im Umkreis von heute erreichbar ist und frisch geerntet werden kann. Timo Fritsche führt mich ein... – für mich sehr interessant zu sehen, wie Timo fermentiert und welche Erfahrungen er in diesem Bereich bisher gemacht hat

4. Tag
- Spinatraviolis
- Mittagservice zu Dritt
- Vorbereitung Abendservice zu zweit, selbstständig mit Chef

5. Tag
- Mittagservice zu Dritt 3
- Intensiver Sonntagsputz und Lager aufräumen..
- Eine Weinverkostung, Abendessen mit Chef de service und mir...

Schloss Schauenstein II
Andreas Caminada ***

13. Februar bis 19. Februar 2023

Start in die zweite Woche auf Schloss Schauenstein, geplant ist ein weiterer Einblick in der Schlossküche sowie in der La Pasternaria.

Zum Wochenstart wird in der Schlossküche Produziert und vorbereitet.

2. Tage Bäckerei La Pasternaria in der Casa Caminada.
- Einfeuern des Holzofen
- Produktion von Gipfeli und Kernbrote im Elektroofen
- Trick mit verschiedene Dampfvarianten, damit diese perfekt aufgehen
- Teigherstellung für verschiedene Spezialitäten (Olivenbrote, Früchtebrote, Dinkel, Baguette, Roggenbrot, Ruchbrot, Weizenbrot, Kartoffelbrot, Focaccia, Schoggibrot)
- Es wird so geplant das am Tag davor der Vorteig hergestellt wird.
- Teige in einer grossen Knetmaschine kneten.
- Sauerteig füttern
- Brote formen
- Teigherstellung für den nächsten Tag
- Backen
- Vorproduzieren
- Putzen und Verkaufen...

3. und 4. Tag, OZ
Zurück im OZ konnte ich für einen ausgefallen Mitarbeiter einspringen. Beide Tag waren ausgebucht und wir habe nur zu zweit produziert. Interessant war auch die Ravioliparty mit viel Handwerk vorab.

5. Tag, Schlossküche
Auch die Schlossküche ist sehr gut belegt, 30 Personen am Mittag und abends auch voller Service.

Als besondere Herausforderungen erwähne ich die selbstständige Mitarbeit im OZ sowie die Schlossküche mit den verschiedenen Wechsel der Posten. Ein sehr interessanter Einblick. Zudem hat es richtig Spass gemacht, zusammen mit Marcel Skibba den Mittagsservice anzurichten.

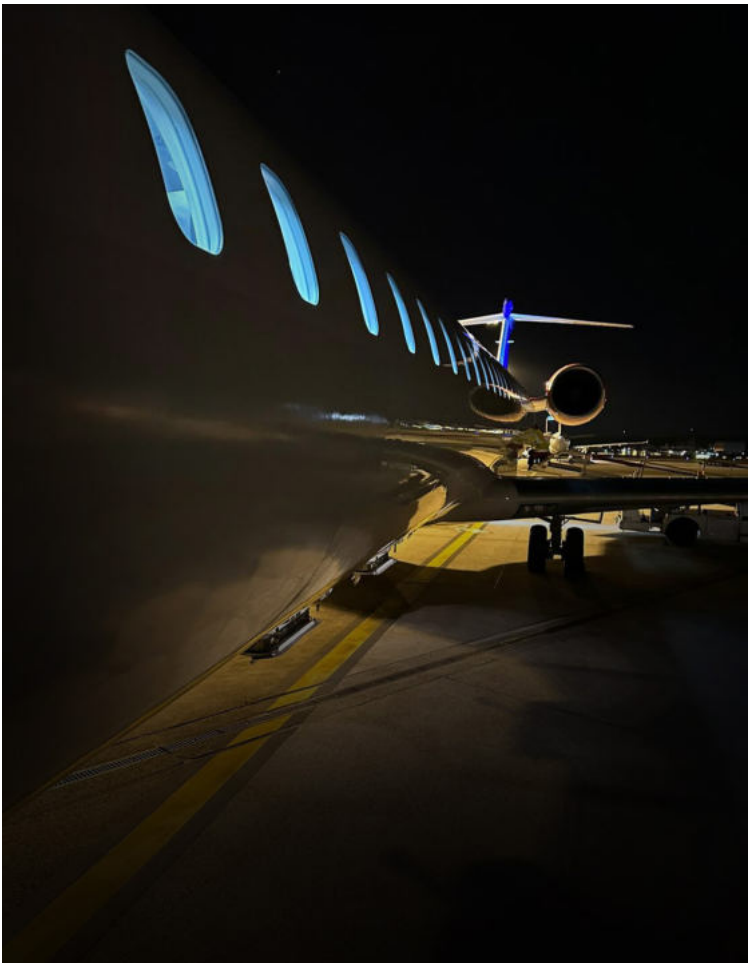
Respekt
Leidenschaft
Verantwortung

Transfer
Schauenstein nach Copenhagen

20. Februar 2023

Nach einem späten Abend auf Schloss Schauenstein geht es via Davos (Wäsche waschen, packen) mit der RhB und der SBB auf den Flughafen Zürich und mit der SAS nach Kopenhagen.

Nach einer kurzen Taxifahrt folgt kurz vor Mitternacht die Schlüssel-übergabe zum Airbnb in Kopenhagen. Die Wohnung ist supertoll.

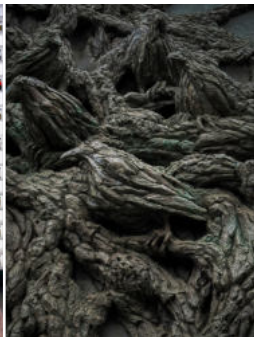


Alchemist I
Rasmus Munk **

ALCHEMIST

20. Februar bis 19. März 2023

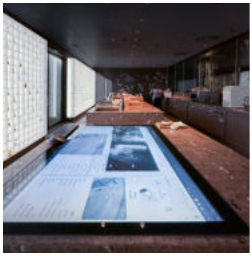
Eine andere Welt erwartet mich im Alchemist...

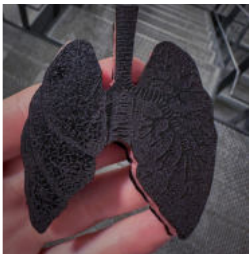


Refshaleøen, mein zu Hause während meinem zweiten Aufenthalt im Noma in Kopenhagen; altes Hafenindustriequartier, Trendquartier, Raum für Experimente und ganz viel Neues. Ein perfekter Ort für Rasmus Munk um in einer ausgedienten Schiffswerft das Restaurant Alchemist zu inszenieren. Das Restaurant und die Produktion erstrecken sich über 4 Etagen - unzählige Treppen, Türen trennen und verbinden Gästeräume und Küche, mehrheitlich verdunkelt und noch etwas unübersichtlich.

Section 2, mein Arbeitsplatz zum starten – die Experimentierküche.

Bereits am ersten Abend bin ich überrascht, wie die Gäste gelenkt werden, von Raum zu Raum, von Erlebnis zu Erlebnis und trotzdem individuell. Das Timing für die Küche ist dabei eine grosse Herausforderung. Der Abend ist durchgetaktet, damit zu bestimmten Zeiten alle Gäste im Raum zur gleichen Zeit etwas erhalten, aber trotzdem individuell unterwegs sind. Auf grossen Bildschirmen ist jeder Gast und Tisch beschrieben und begleitet.





In der Produktion erstelle ich zur Zeit noch einzelne Elemente, noch nicht im ganzen Zusammenhang, aber das wird noch kommen. An der Banane von Andy Warhol habe ich schon gewirkt, das perfekte Omelett (ist echt wirklich extrem gut) ist bereits gut gelungen und die Lungenflügel aus Blaubeeren, produziert im 3-D Drucker sind auch ganz eindrücklich. Apropos, auch der ganze Maschinenpark ist eindrücklich.

Eindrücklich ist auch der Einbezug aller Mitarbeitenden und Praktikanten; jeder gehört dazu, jeder hilft jedem und an verschieden Teammeeting über den tag hinweg ist man informiert.

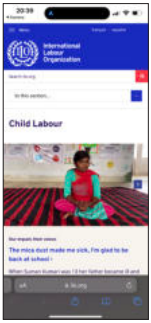
Der Kontakt zu Rasmus Munk hat auch bereits stattgefunden und ist sehr interessant. Er ist jeden Tag vor Ort und sehr präsent aber trotzdem mit der gewissen Zurückhaltung in allen Bereichen.

Alchemist II
Rasmus Munk **

ALCHEMIST

20. Februar bis 19. März 2023

Heute war bereits eine erste Weiterbildung angesagt, oder besser gesagt, ein Event am freien Tag, mit eingeladen Gästen. Konkret ging es um die Lancierung eines Bildungspropgrammes über Kinderarbeit in der Schokoladenindustrie mit dem Film «The Chocolate War». Der Bezug zum Alchemist erfolgt über einen der letzten Gänge...



www.thechocolatewarfilm.com

Ein idealer Nachmittag zudem, um die Vorbereitung für die Inszenierung kennen zu lernen...

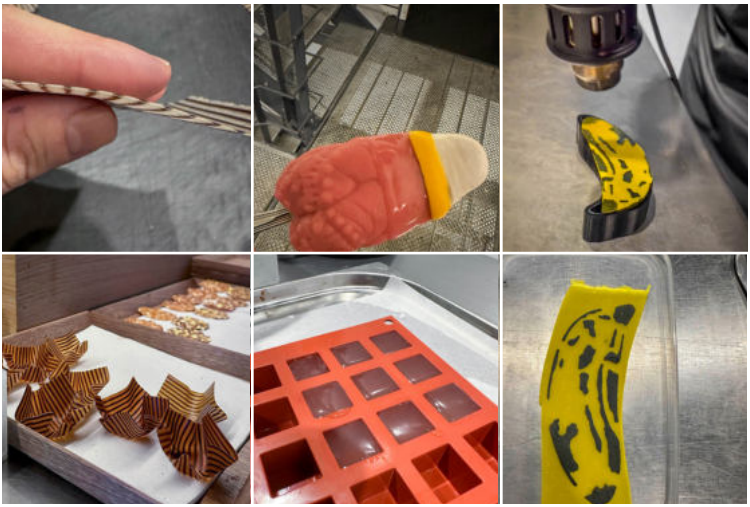
Erst im dritten Anlauf schaffte ich es, bei meinem Velohändler ein Bike zu mieten; «bin nur kurz weg» steht da auf dem Zettel, beim ersten und beim zweiten Besuch... – am Wochenende hat es dann geklappt...

Zurück in die Produktion im Alchemist. Anfänglich ist es noch etwas unübersichtlich in der Produktion, da einerseits mehrere Küchen für die Umsetzung verantwortlich sind und ein Mix zwischen Produktion und Live Küche besteht und verschiedenes erst in einem zweiten Gang bearbeitet werden. Dennoch lassen ich immer mehr Zusammenhänge erkennen... – und, es wir sehr wenig auf Vorproduziert, das heisst, Tagesproduktion in allen Bereichen...

Alchemist III
Rasmus Munk **

20. Februar bis 19. März 2023

Ich werde in allen Bereichen und ohne Vorbehalten für alles eingesetzt... – es spielt einfach das persönlich mit, wo bringe ich mich ein, wo biete ich mich an, wie schnell sehe ich wo Unterstützung gebraucht wird und wohin sehe ich etwas, was ich unbedingt wissen will, wie das produziert wird...



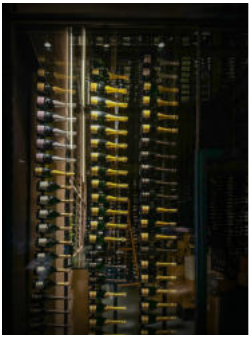
Diese Woche bin ich mehrheitlich in der Patisserie im Einsatz, durchaus auch, um aktiv mitzuwirken, da gerade viele Mitarbeitende aus gesundheitlichen Gründen ausgefallen sind. Mitten in der Produktion...

...bereits mit etwas Übersicht gibt es auch die Möglichkeit, mitten in der Produktion die Hintergründe der provokativen Elemente zu sehen, zu verstehend und den Umgang damit zu sehen, in der Produktion als auch beim Gast; Double Trouble, Lifeline, Fantastic Plastic...

Alchemist IV
Rasmus Munk **

20. Februar bis 19. März 2023

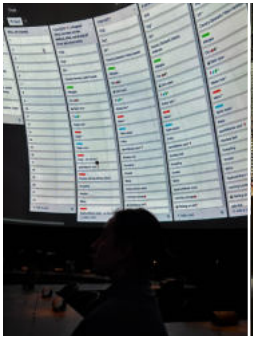
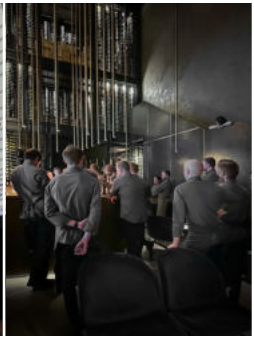
Bereits die letzte Woche...



Neben der Produktion, der Rezeptur, den Tipps & Tricks geht es mir auch immer darum herauszufinden, wie ein Team geführt wird und welche Einflussfaktoren hier wesentlich sind. Gerade in einem grossen Team umso erstaunlicher, wie eine Team geführt wird. Einerseits konnte ich dies bereits im Noma kennenlernen, in dieser Form wie im Alchemist, ist es aber speziell. Einerseits ist es die Präsenz von Rasmus Munk selber, der immer präsent ist und mit den Mitarbeitenden sowie den Praktikanten im Kontakt steht. Aber auch das Leitungsteam im Alchemist selber, welche laufend wissen, was wo am laufen ist, wo ein Engpass besteht, aber auch sehen, wo etwas nicht der Qualität oder der Sorgsamkeit entspricht, wie es sein soll. Ein solcher Umstand wird sofort angesprochen und korrigiert – aber nie von oben herab, als Befehl oder als Anklage. Es ist ein geführtes miteinander, mit einem starken Einbezug der Mitarbeitenden, auf faire Art und Weise.

Man unterstützt sich gegenseitig, ist etwas defekt wird es geflickt, braucht es was zusätzliches wird es beschafft, wenn Hände fehlen kommen weitere dazu zum unterstützen – wenn genügend Zeit ist, dann nimmt man es ruhiger (und hat Zeit, der Praktikantin aus dem Uccelin-Programm etwas weiteres zu erklären und zu zeigen). Auch die Wochenabschlüsse, egal ob ein zusätzlicher Tag gearbeitet, es Freitag oder Samstag ist, dieser wird zelebriert, auf schöne und wertschätzende Art und Weise.

Auch Team-Meetings unterstützen das Teamgefühl; jeder weiss was ansteht, jeder kennt die Situation, weiss, was am Abend ansteht.

Und dann wäre da auch noch der technische Aspekt, wie auch schon angesprochen. Alchemist macht sich die Technologie zu nutze und setzt diese bereits sehr weitgehend ein, viel weiter, als alle anderen Küchen, die ich bisher gesehen habe. Doch sogar dies könnte noch etwas weitergehender sein... – Ideen dazu sind festgehalten.
Und Rasmus selber schätzt die Zusammenarbeit und bringt eine grosse Wertschätzung mit, bis dahingehend, dass ich gleich an den Tisch von Flip Dejaeghere mitgeommen wurde und ein tolles Gespräch entstand.

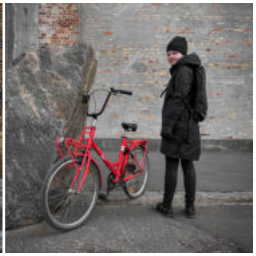
«Ja tak» wir mich noch etwas in der Nacht und in den nächsten Tagen begleiten, das Wort heisst nicht nur «Ja Chef» sondern ist noch einiges mehr, auch in Verbindung zur nordischen Kultur. Auch nicht vergessen werde ich die «Saftbegleitungen», nein nicht beim Nachtessen, sondern während der Produktion; Wasserkefir, Kombucha, Ice Tea... vom feinsten, das sind meinen täglichen Begleiter - typisch nordische Küche.

Site Visit Empirical

Copenhagen

Es ist schon eine inspirierende Umgebung, Kopenhagens Stadtteil Refshaleøen...

Zwei kreative Noma-Mitarbeiter haben zwei Werft- und Lagerhallen neben dem Alchemist das Unternehmen Empiricial gegründet, bei dem sich alles um Innovation und Geschmack dreht. Das Spirituosenunternehmen und die Destillerie Empirical wenden kulinarische und wissenschaftliche Kreationen vorzugsweise auf Spirituosen an. Fermentierung, Geschmacksentwicklung - oder einfach eine andere Art, Wissenschaft, Kulinarik und Parfümerie zusammenzubringen - auf nordische Art.



Site Visit
Popl, Hart Bageri, Radio, ...

Copenhagen

Apropos Site Visit, Kopenhagen ist immer eine Reise (kulinarische) wert...

Während der Pandemie, bei meinem letzten Aufenthalt im Fermentationslabor des Noma, hat das Noma eine Notlösung für die Verpflegung gemacht. Wir haben verschiedene Burger gezielt mit Pilzen und Bakterien bewachsen lassen, welche dann jeweils als Tagesproduktion «über die Gasse» angebotenen wurden – mit einer Nachfrage von einer Warteschlange von mehreren hundert Metern... – entstanden ist das POPL, welches heute für die gute Nachbarschaft steht - ein Ort an dem Menschen zusammenkommen, um gemeinsam einen gut gemachten Burger zu geniessen, der mit grossem Respekt vor den Produkten und der Natur hergestellt wird. Oder die Hart Bageri, entstanden auch aus Mitarbeitenden des Noma...
Oder das Radio...

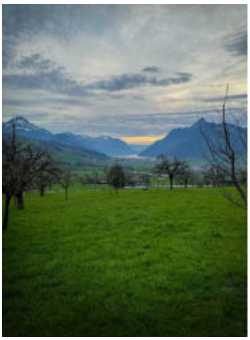
Schnee schippen... - auch wenn ich am Anfang gemeint habe, das wäre aus Spass gemeint...

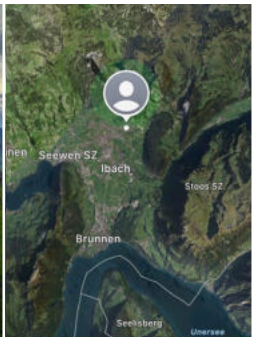
Magdalena I
Dominik Hartmann

RESTAURANT
MAGDALENA

20. März bis 16. April 2023

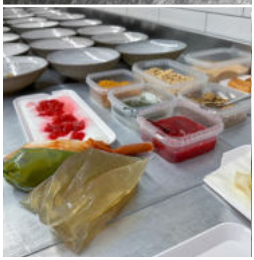
Von Kopenhagen direkt nach Schwyz, was für ein Tapetenwechsel. Vom Meer und der nordischen Küche zum Zentrum der Schweiz, den Alpen und der regionalen vegetarischen Küche...





Die Produkte stammen mehrheitlich aus der Umgebung, vieles sogar aus Rickenbach oder der Umgebung selbst.

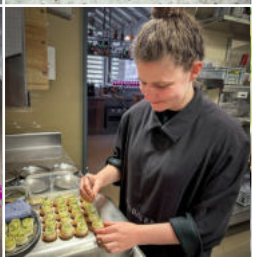
Als Uccelin werde ich auf der Produktion auf allen Posten eingesetzt; von der Gemüsebrunoise über Kräuteröle, Chips, Tartelettes, Saucen, Pürees, Geels, Eis, grilliertes Gemüse, Butter... etc. – ein perfekter Einblick, um den Fokus des Magdalena kennen zu lernen...



Guest Chef Magdalena im Cervo in Zermatt

Zermatt

Nach der ersten Woche im Magdalena geht es direkt nach Zermatt ins Cervo, wo wir als Gastköche das Magdalena präsentieren. Für mich ein weiterer interessanter Einblick, um zu sehen, wie das Magdalena ein eine solche Umsetzung realisiert, dies im Vergleich zu bisherigen Erfahrungen, unter anderem mit dem «acasa Catering». Zudem ein weiterer interessanter Einblick, eine neue Küche, neues Geschirr, Transport etc.



Ein toller Event - und fast auch schon etwas ein Heimspiel... - unter den Gästen verschiedene bekannte Gesichter, unter anderen das Team von der Brasserie Uno in Zermatt – sowie aus dem Team von The Omnia (früherer Arbeitgeber, auch ausgerichtet auf vegetarische Küche).

Magdalena III & IV
Dominik Hartmann **

RESTAURANT
MAGDALENA

20. März bis 16. April 2023

Eine etwas verschleppte Lungenentzündung machte mir dann einige Tage zu schaffen, bevor es im Magdalena wieder weiter gehen konnte.

Im Magdalena war es sicherlich etwas eine Umstellung nach einem grossen Betrieb, wie dem Alchemist, zu einem kleinen Team von fünf bis sechs Personen. Das Team muss gut funktionieren, in der Kommunikation, der Nutzung der Öfen, Dehydriergeräte, Mixer etc.

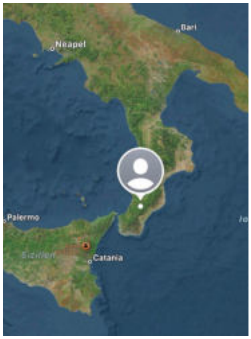
Als Praktikantin ein toller Betrieb um verschiedenstes auszuprobieren, mitzuhelfen und Tricks und Insights mitzubekommen. Mit Eigeninitiative darf man vieles selber entscheiden, anrichten, überall mithelfen, egal wo man will - bis und mit abrufen und schicken bis zu den Gästen.

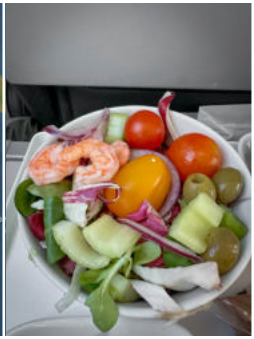
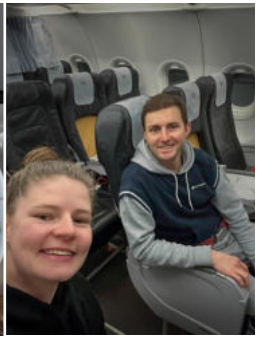
MAGDALENA
MAGDALENA

Olearia San Giorgio Calabrien

17. bis 21. April 2023

Noch am Sonntagabend geht es mit Zwischenstopp in Rom nach Lamezia Terme. Bereits im Flugzeug ist das Mediterrane Ziel erkennbar. Lukas Messmer stösst auf dem Weg auch dazu und wir werden wie vereinbart am Flughafen abgeholt und sind um Mitternacht im Hotel.

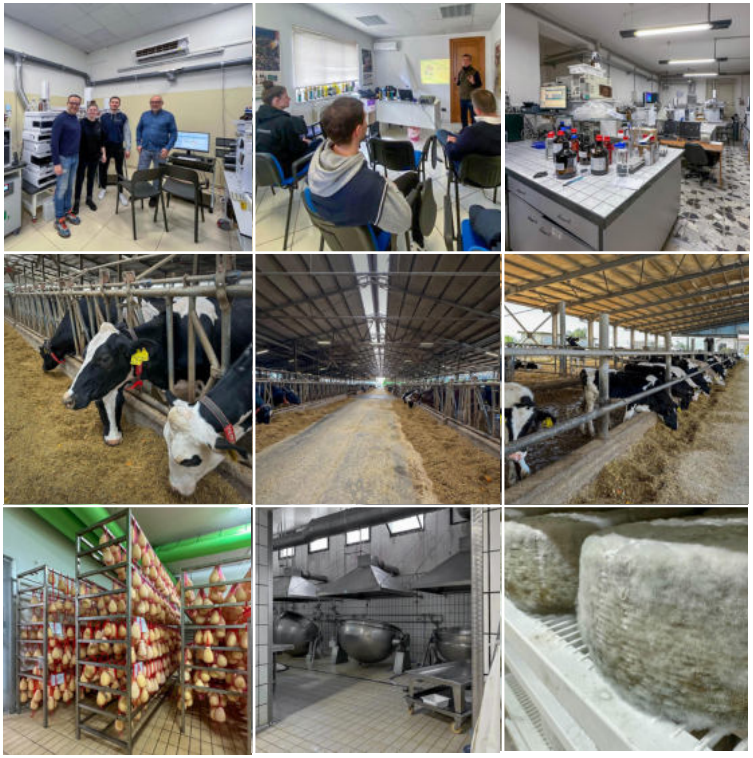


Bereits bei der Begrüssung in der Olaria wird klar, dass dies ein echter Familienbetrieb ist, jung und alt und alle miteinander verwandt.
Auf der Oliven Plantage besichtigen wir über 400-jährige Olivenbäume, aber auch ganz junge, welche erst 5 bis 6 Jahre alt sind. Früher wurde Olivenöl eher in grosser Menge verwendet und beispielsweise für Öllampen genutzt. Inzwischen setzt der Betrieb auf wesentlich geringere Mengen dafür auf höchste Qualität. Zum Einstieg folgt ein Tasting; Olivenöl, Olivenpate, Olivengrissinis aus der Partnerproduktion, Olivenöl-Rosmarin, Olivenöl-Salami... . Ebenso erhalten wir einen Einblick in die ganze Produktion, sowie die Details, welche gutes Olivenöl ausmachen, beispielsweise das Zentrifugieren. Auch alle Abfallprodukte in der Produktion werden weiter verwendet oder in einer Biogas Anlage abgebaut. Sehr interessant ist auch die Lagerung des Olivenöls, mit Hilfe von Stickstoff wird die Qualität des Olivenöls

garantiert. Somit verändert sich das Öl kaum. Die Ernte ist im September bis Dezember, danach wird es in Tanks gelagert, die mit Stickstoff verschlossen werden. Bei jeder Nachfrage wird das Öl frisch in Flaschen angefüllt. Es ist nur ein ganz kleines Produktelager vorhanden. Typisch Süditalienisch gibt es ein Nachtessen, mit vielen bekannten Gesichtern vom Betrieb.

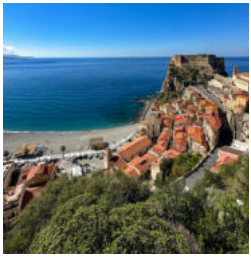
Am zweiten Tag geht es ins Labor, wo mit modernster Technologie die Qualität beurteilt wird (Extra Virgin Olive Oil EVOO und Virgin Olive Oil VOO aber auch bis zu 800 verschiedene Pestizide festgestellt werden können). Beim Besuch der Biomasseanlage wird Energie und Dünger hergestellt, die Energie wird dabei in der Käserei gleich wieder verwendet. Es ist eindrücklich zu sehen, wie das «Olearia San Giorgio Circular Ökonomie Konzept» umgesetzt wird. Echte Nachhaltigkeit perfekt innerhalb der Region umgesetzt. Ein abschliessendes Tasting gehört dazu.



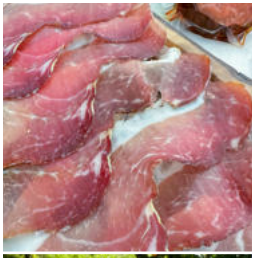
Wir kommen in den Genuss einer Miniausbildung; Olivenbaum, Oliven Sorten (Herkunft, optimales Klima, Skills der verschiedenen Produktionen im Mittelmeer), heutige und zukünftige Entwicklung der regionalen und weltweiten Olivenölproduktion, Vergleich mit anderen Pflanzen, verschiedene Öl-Arten die man für die menschliche Ernährung nutzen kann, positiver Einfluss des Olivenöl auf unsere Gesundheit, neuste Technologien welche die Mikronährstoffe des EVOO verbessern; Beschreibung des «Circular Economy» Prozess. Auch hier gehört zum Abschluss ein Tasting dazu; diese mal als Ausbildung; wie erkennt man Oliven-Öl, wie wird dieses bewertet, was nicht fehlen darf sowie was fehlen muss, wichtigste Merkmale und Defekte, die verschiedenen Flavours, Differenzen zwischen eines Blend und eines Monocultivar EVOO und praktische Degustation von verschiedene Olivenölen. Zusammen mit Carmelo Orlando lernen wir hier von den Besten.

Ende Nachmittag folgt ein Meeting mit dem Küchenteam vom Gourmet Restaurant Cactus. Wir produzieren eine Art frittierte Krokette mit Brot, Ei, Parmesan, Aubergine,... all dies wurden in Olivenöl ausgebacken...

Es folgen weitere Entdeckungen, im National Museum «Magna Grecia». Die Griechen haben die Oliven und Olivenölproduktion in diesem Terroir seit 800 vor Christus sehr beeinflusst. Für den Abend arbeiten wir mit dem Küchenchef Filippo Cogliandro im Restaurant.



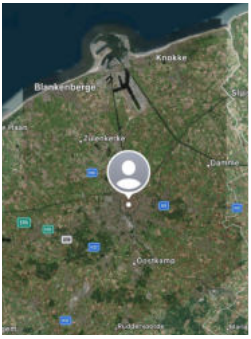
Am letzten Tag folgt die Besichtigung der Kalabresischen Premium Wurstwaren Produktion der Macelleria Fratelli Ioppolo, selbstverständlich auch hier mit dem dazugehörendem Produkte-Tasting.
Am Nachmittag besichtigen wir den Früchteanbau (Belladonna Orange, Mandarinen, Nespole, und Annona) und die Produktion von Edulè.



Insgesamt sehr interessante Tage mit überraschenden Einblicken in Unternehmen, welche mit spürbarer Leidenschaft produzieren und grossen Wert auf Qualität legen. Auch der kulturelle Einblick in die Region Kalabriens war beeindruckend, nicht zuletzt durch die vielen persönlichen Kontakte und Besuche. Und, mein italienisch ist auch wieder aufgefrischt (nur verstehen).

The Chocolate Line Brügge

24. bis 29. April 2023



Es wird bei der Ankunft schon klar, dass ich völlig falsch lag mit der Menge die hier produziert wird. Eine riesige Lagerhalle erwartet mich, eine etwas andere Dimension, nach dem Besuch im Verkaufsladen in der Altstadt von Brügge. Hygiene wird hier sehr grossgeschrieben was ich an einem Betrieb immer sehr schätze.

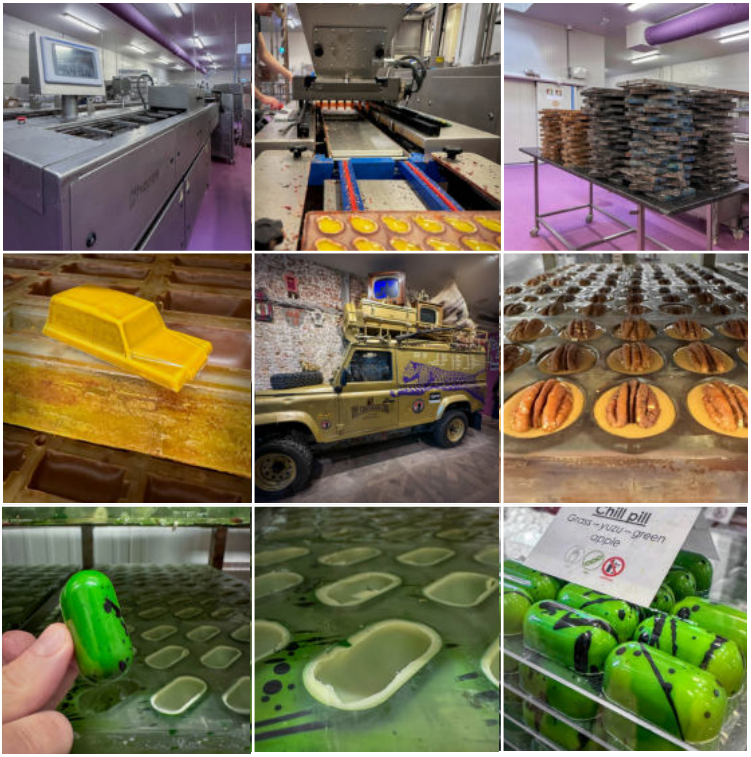
Viele grosse lange Maschinen befinden sich in der Halle, wo einige doch sehr speziell aussehen. Früher wurden in dieser Lagerhalle Autos gefärbt – gefärbt wird heute noch, aber Schokolade. Aus diesem Grund wird der Raum zum schminken und bespreien der Pralinen auch Garage genannt. Im hinteren Bereich der Lagerhalle stapeln sich fertig vorgossene Pralinenformen.

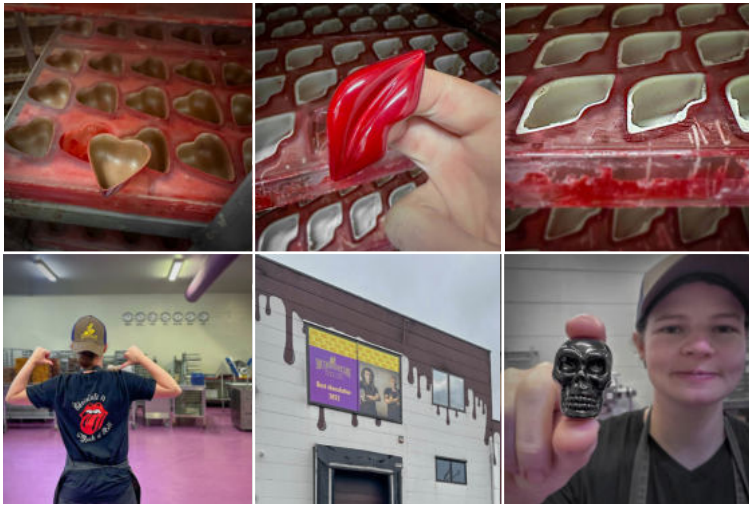
Nach einen kurzen Teammeeting und Vorstellrunde geht es auch schon pünktlich los (08:00 Uhr). n.b. die Pünktlichkeit, die Einhaltung von Pausenzeiten, Handyverbot während der Produktion etc. steht vorallem im Bezug zu den Mitarbeitenden – die gleiche Standards gelten für alle in der Produktion.

Die Pralinen werden gefüllt mit Ganach, Pürees, Gelees und Honig. Es wird schnell klar, dass auch hier die Planung sehr wichtig ist. Während die Pralinen abgefüllt haben brauchte es beispielsweise für den Abfüllprozess der Maschine nur zwei Mitarbeitenden, während zwei weitere am Laufband arbeiten. Trotz viel Handarbeit, macht man sich die heutige Technik zu nutzen und setzt diese ein, wo Präzision in grossen Mengen umgesetzt wird. Bereits am ersten Tag wurde ich voll in die Produktion integriert. Während rund 9 Stunden habe ich alle möglichen Formen, mit vielen spannenden Farben gefüllt, ca. 50'000 bis 60'000 Pralinenhohlkörper gegossen. Apropos Mengen, hier werden pro Woche etwas 3000kg Schokolade verarbeitet (zwei drei Exemplare

habe den Weg nicht bis auf dem Verkaufstisch gefunden... – mmmh.)

Was bisher in der Patisserie quasi Einzelstücke sind, lerne ich hier in der Masse umzusetzen, gleichbleibende Verfahren zu nutzen, zu prüfen, zu planen – bereits nach einigen Stunden kommt eine erste Routine auf, wie schnell sich etwas verhärtet, elastisch bleibt, fliesst, tropft und wie man sich dies in der Produktion und für das Endergebnis alles zu Nutze macht.
Am zweiten Tag stand bei mir das Förderband bereit, mit welchem verschiedensten Produkte mit Schokolade übergossen werden. Gestartet hat es mit Ingwer, gefolgt von konfierten Orangen. Pralinen wurden überzogen und gestämpfelt mit Jaguar-Kakaomuster sowie Dominix's (ähnlich wie Twix) überzogen. Und, offenbar war man zufrieden; Förderband lief nonstop, es wurde nicht einmal gestoppt und





dies bei Vollspeed. Ich durfte bereits alleine die Kontrolle über die Maschine übernehmen.

Am dritte Tag ging es bunt zu und her, Pralinen wurden mit Farbe bespreit, Marzipan wurde mit einer Schokoladenschicht bestrichen und dann mit einer Schneidmaschine in Vierecke geschnitten. Auch hier eine Herausforderung, wenn diese zu weich ist, schmelzen die Schnittfläche wieder zusammen, oder die Schokolade bricht, wenn diese bereits zu hart ist. Auch hier werde ich ganz Selbständig in die Produktion integriert; Pillenpraline formen und fix fertig verschliessen (von Hand), neue Hohlkörper in Pralienenformen giessen, Restschokolade abkratzen, auch hier alles von Hand. Ein weiterer spannender Tag.

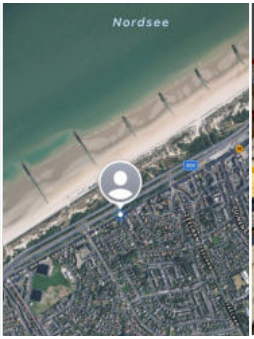
Auch am vierten Tag stehen wir fleissig mitten in der Produktion. Heute füllen wir mit der Maschine rund 50'000 bis 60'000 Hohlkörper mit dunkler Schokolade sowie Milchschokolade. Heute etwas komplizierter, weil gerade eine neue Maschine getestet wird... – ebenso ein interessanter Einblick. Viele Insights erhalte ich auch über die Kristallisation von Schokolade sowie wie dick und warum Pralinen gefüllt werden.

Inzwischen sind wir voll im Team integriert, nach anfänglicher Skepsis, hat man schnelle gemerkt, dass wir einerseits das Handwerk schnell verstehen und zum anderen auch sehr interessiert sind. Mit Marre Bauwens konnte ich bereits viel zusammen arbeiten, er war selber Koch in verschiedensten 3-Sterne Restaurants und ist einer der weiteren Tüftler, neben Julius und Dominique Persoone. Er erzählt viel von der Entwicklung und dem Vorgehen bei The Chocolate Line und der Zusammenarbeit mit Julius und Dominique. Am Abend sind wir dann noch mit Julius unterwegs zu einem Pub mit lokalem belgischen Bier.

Zum Glück wird heute, am fünften Tag nicht sooo viel geputzt, da der Betrieb am Montag geschlossen ist. Somit kann ich nochmals Pralinen füllen. Nach einem gemeinsamen Mittagessen und der Reinigung beschliessen wir das Praktikum mit einem Team-Gruppenfoto.

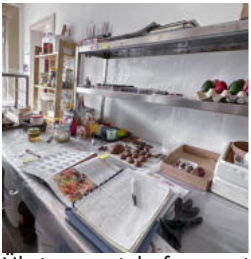
Site Visit
Mare Bauwens

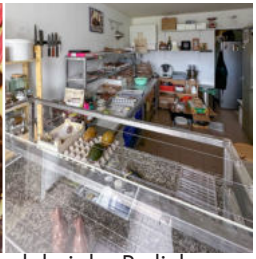
Ostende



sowie zum Abendessen. Wir verstehen uns bereits sehr gut, da wir uns beide mit Fermentation beschäftigen und er auch gute Beziehungen zum Noma hat. Mare ist bereits seit einigen Jahre bei The Chocolate Line und arbeitet viel für die Entwicklung, zusammen Julius.

Zu Hause zeigt er uns seine eigene, private Entwicklungsküche, etwas improvisiert, aber ein echter Tüftler und viele interessante praktische und theoretische Grundlagen, welche er für die Weiterentwicklung miteinbezieht. Seine Frau kocht für uns Thai, während wir uns über das Fermentieren, über Garum, Kombucha usw. austauschen. Auch eine kleine Schokoladentemperier-Schulung baut er noch dazu ein... da wir ja viele Fragen haben... - es folgt ein weiterer Ideenaustausch über den Gerichtaufbau, Menüaufbau, Zuckerprodukte und deren Verwendung.



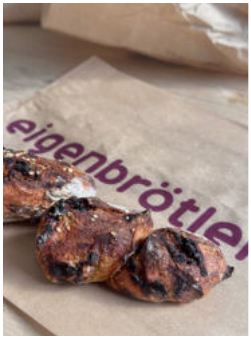


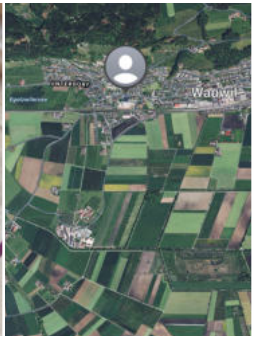
Übrigens, viele fermentierte Produkte werden auch bei der Pralinherstellung verwendet – sowie weitere Produkte, wie Rinderherz, Chillis, künstliches Sperma, Garums, Gucamole, Gemüse, Blut, Mushrooms, Marijuana (legal), diverse Alkohohl, Früchte, Saucen, Gras, Blüten, Heu, Sauerteig-Fermenter Schokolade, Olivenöl, etc...

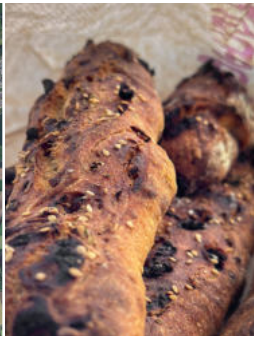
Im Entwicklungslabor zusammen mit Julius Persoone...

Eigenbrötler Backwerke Daniel Amrein

1. bis 5. Mai 2023







Eigenbrötler, das sind Vater Daniel und Sohn Sven Amrein, Schweizer Bäcker 2022. Ich bin gespannt... – los geht es am ersten Tag erst um 5 Uhr in der Backstube in Wauwil. Zusammen mit Sven erstelle ich Roggenkastenbrot, hergestellt aus einem Sauerteig, welcher bereits über 80 Jahre alt ist. Dieser wird bereits über Generation weitergereicht. Diesen Teig haben wir dann im halbstunden Takt aufgearbeitet. Diese Methode wird verwendet, um das Brot luftiger zu machen resp. weniger kompakt. Dank dieser Methode bekommt er zudem ein gutes Teiggerüst.

Verschiedene Teige sowie ein eigener Sauerteigstarter sind die Basis für verschiedenste Brotprodukte; Landbrote, Sauerteigbrote, Knäckebrot... etc. Beim Eigenbrötler wird nach eigenen Rezepten gebacken, teilweise von Hand ergänzt, mit Hinweisen versehen... – zudem werden keine zugekauften Mischungen verwendet. Die Vollkornmehle werden mit der hauseigenen Steinmühlen frisch gemahlen. Natursauerteige und Teige werden bis zu 48 Stunden ruhen gelassen, das eines der Geheimnisse der Eigenbrötler Brote. Zu den Grundzutaten wie Wasser, Mehl, Hefe und Sauerteig kommen oft so genannte Brühstücke – gekochtes, aufgequollenes Getreide wie geschroteter Roggen. Durch die

eingeschlossene Feuchtigkeit wird das Brot «saftiger». Eine weitere Eigenheit; alles in Bioqualität von Produzenten in der Umgebung. Bio-Produzenten aus der Umgebung liefern uns die wertvollen Zutaten. Eine separate Backstube für glutenfreie Produkte garantiert eine sorgfältige Herstellung.

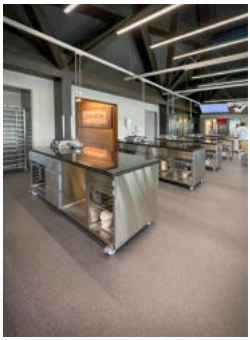
Neben sechs Bäckeröfen steht zudem ein grosser Holzofen im Einsatz. Die Arbeitszeiten orientieren sich einerseits an den Bestellung, an den Verkaufstagen und dem Stadium der Teigaufbereitung. Dies variiert auch bei mir, einmal um 3 Uhr oder um 1 Uhr. Vor dem Samstag geht es bereits am Vorabend los. Ganz allgemein werden bei Eigenbrötler grosse Mengen produziert. Am Wochenmarkt in Luzern werden bis zu 2000 Brote verkauft. Der Markt ist dann auch das Kerngeschäft. Parallel dazu werden auch Brote für ausgewählte Restaurants produziert.

Dani Amrein legt auch bei der Arbeit mit den Teigen grossen Wert auf Handarbeit. Nur so kann das Brot seinen eigenen Charakter entfalten. Sauerteig ist zudem ein lebendiges Produkt. Die fünf verschiedenen Sauerteige müssen zweimal pro Tag mit Mehl und Wasser «ernährt» werden. Dies merke ich auch beim arbeiten, direkt im Anschluss an The Chocolate Line, erscheint Brot geradezu extrem lebendig.
Die Brote werden nicht eingeschnitten, sondern mit der «Nahtstelle» nach oben gebacken, so dass die Kruste wild aufreisst und jeden Laib etwas anders und sehr eigen aussehen lässt.

Trotz hohem Produktionstempo durfte ich neben dem laufendem Betrieb eigene Brote herstellen. Dani und Sven hatte dabei immer wieder Zeit, handwerkliche Tipp's weiter zu geben und zum Hintergrund weitere Informationen zu erklären. Auch die Bäckerei hat ihre eigene Sprache, doch nach einer Woche bin ich auch hier ganz gut zu Hause und kann gut mitwirken. Ein weiterer eindrücklicher Einblick im Uccelin Programm in einem überschaubaren Betrieb. Und, die Grösse, eine weitere wichtige Philosophie des Eigenbrötlers, eine Betriebsgrösse die es erlaubt, jedem einzelnen Produkt die individuelle Zeit zu geben.

Felchlin
Schweizer Schokolade

8. bis 9. Mai 2023



Bereits während meiner früheren Tätigkeit erhielt ich die Möglichkeit, verschiedene Kurse bei Felchlin zu besuchen. Eine Hightech-Infrastruktur perfekt ausgerichtet auf die Schulung mit Verbindung von Theorie und Praxis in ansprechendem Ambiente. Entsprechend gross war die Vorfreude auf die zwei Tage in der Innerschweiz.

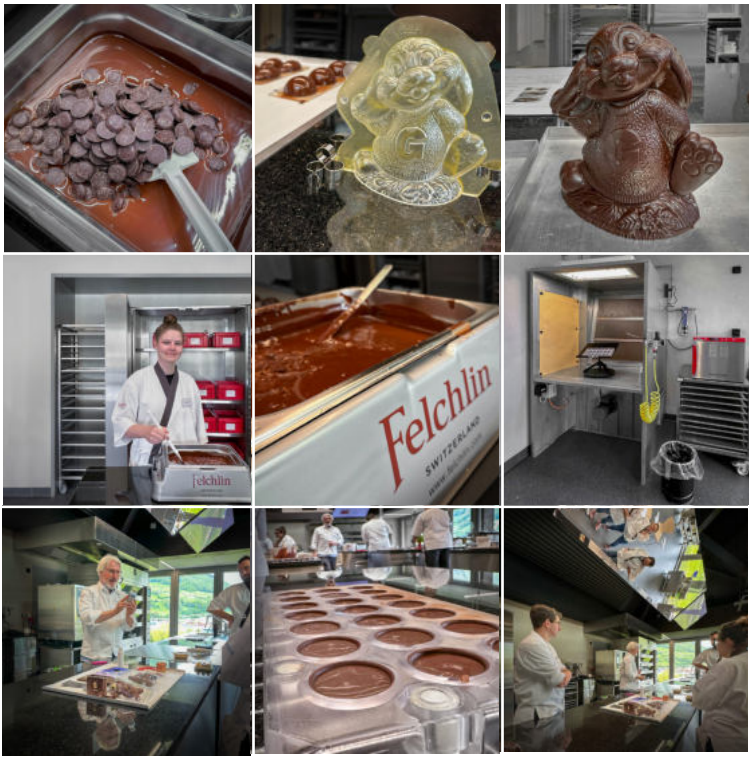
Der Tag beginnt mit dem kennenlernen der Uccelins, denn erstmals treffen sich alle auserwählten Köche persönlich. Dabei sind bekannte und (noch fast) unbekannte Gesichter (Instagram).

Erich Meier begrüsst uns und stellt den Betrieb vor. Dann geht es gleich ganz tief die Thematik der Schokolade hinein; Sensoriktests mit fünf Geschmacksrichtungen. Für das Mittagessen kommt Anthea dazu – immer wieder schön, sich persönlich zu sehen.

Nachmittags folgt der Besuch in der Schokoladenfabrik, der Herstellung edelster Schweizer Schokolade aber auch von Halbfabrikaten. Ein Einblick von der Bohne bis zu abgepackten Schokolade. Eindrücklich, informativ und ansprechend.

Das gemeinsame Nachtessen, auch Erich Keller ist dabei, in einem mexikanischem Restaurant ist ein interessanter Abend mit Ideenaustausch gegenseitigem kennenlernen.

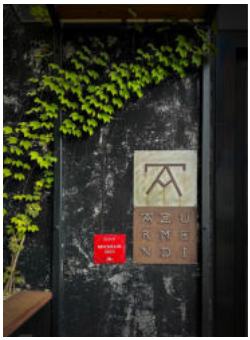
Auch am zweiten Tag vertiefen wir uns in das Thema Schokolade. Die Themen wie die Zusammensetzung der Schokolade, der Aufbau von Schokolade, das Grundverständnis verschiedener Fette, die Auswirkung auf die Kristallbildung sowie verschiedene Temperiermethoden stehen im Fokus. Wir erkennen Fehler die passieren können, arbeiten praktisch, erstellen Schokoladenriegel und giessen Schokoladenform. Danach wird uns der richtige Umgang mit Ganache vermittelt (spannend, weil doch viele Patissiers das falsch machen). Wir sehen viele Proben und beschäftigen uns mit weiteren Inhaltsstoffen wie Zucker oder Milch. Eine super Zeit zusammen mit Reinolf Mössi und Ralf Wellauer, leider etwas zu kurz – ich könnte Tage da verbringen.

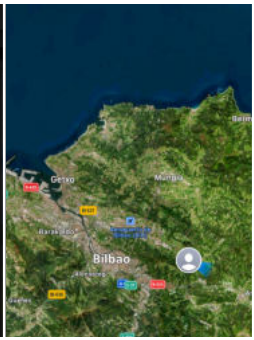


Azurmendi
Eneko Atxa ***

10. Mai bis 4. Juni 2023

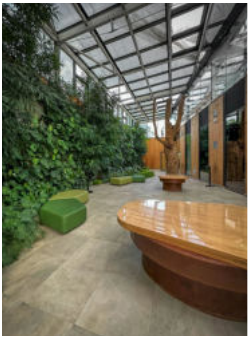
Aus der Innerschweiz geht es an den Flughafen in Zürich, zurück nach Brüssel (nur Zwischenlandung) und weiter nach Bilbao im Norden von Spanien – die nächste Stage, im Herzen des Baskenlandes.

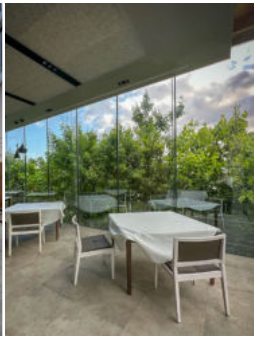




Begrüsst werde ich im Azurmendi von Eneko Atxa und seitens Human Recources – professionell, sehr freundlich und sehr bemüht – mit einer kleinen Tour durch Restaurant, Garten etc. Dieser ist immer zugänglich für Besucher, als auch die Ausstellung, die Keimplasma-Bank etc.

Ich starte auf dem Poissoner, ein sehr wichtiger Posten in der Menüzusammensetzung. Gleich hier merke ich die erste Herausforderung, in der Küche können nur sehr wenig Mitarbeitende Englisch. Sie sprechen aber auch kein Spanisch, denn dies könnte ich mit Italienisch noch etwas verstehen, es wird Baskisch gesprochen (für mich so etwas wie Walliserdeutsch zu Hochdeutsch). Doch es funktioniert, ich lerne, und sonst kann Deepl noch etwas nachhelfen. Ich bereite Seeigel, Tuna und Austern zu und werde im ersten Service bereits integriert; es werden dabei die Gäste in der Küche begrüsst, welche in den Pre-Vorspeisen bereits verschiedene Räume und kulinarische Entdeckungen machen und dabei auch in der Küche vorbeikommen.





Verschiedene Locations begleiten den Gast durch den Mittag und den Abend. Mittwoch's und Donnerstag wird «nur» ein Mittagessen serviert (Servicezeit von 13:00 bis ca. 16:30 Uhr), Freitag bis Sonntag findet ein Mittags- und ein Abendservice statt.

Das Azurmendi*** ist ein Familienbetrieb, seit Generationen, ausserhalb von Bilbao, mitten im Grünen. Auf dem Gelände ist auch ein Rebberg sowie ein weiteres Restaurant (mit einem Michelin-Stern) ausgezeichnet, welches vorwiegend auch Events durchführt. Das gesamte Team:

(ich, 13te. v.l., stehend) Viele Praktikanten arbeiten auch vor Ort, welche aber nur für den Mittagsservice tätig sind. Ich werde wie das Kernteam der Festangestellten, in allen Services eingesetzt.

Der Betrieb ist sehr eindrücklich; ein bioklimatisches Gebäude, Hightech in Verbindung zu Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft von Wasserverbrauch, Energienutzung, Kompostierung, geothermische Energie und Solarzellen, Gewächshaus, Garten, eine Keimplasmadatenbank die über 400 lokale Gemüsesorten sammelt und schützt. Neben dem 26 Rang in «The Worlds 50 Best Restaurants» erhielt

Eneko Atxa auch noch den Nachhaltigkeitspreis. Hier im Azurmendi entdecke ich die nachhaltigste Küche auf höchstem Niveau; etwas zwischen Gewächshaus, Atrium, bioklimatischer Architektur, Atrium, Forschungslabor..., - verbunden mit viel Kreativität, Nachhaltigkeit, authentischen Aromen, verschiedenen Temperaturen und Texturen - was für eine Kombination, oder: ein Restaurant, in dem sich Emotionen multiplizieren. Das Restaurant selber hat für rund 60 Gäste Platz.

Übrigens, auch alle Blumen kommen direkt aus dem eigen Gewächshaus, nicht nur zu hunderten, vermutlich eher zu tausenden...

Die Verständigung mit Eneko und den Souschefs funktioniert gut, so kann ich bereits zusammen mit ihnen die Fischgänge, von Tunataco, über den Seeigelgang, den Lobster und den Thunfisch anrichten. Ein grosser langer Pass bietet dazu die Grundlage.

Als Uccelin erhalte ich laufend neue Arbeiten um verschiedenstes aus der Azurmendi Küche kennen zu lernen. Angefangen von viel Gemüse schneiden bis zum Klassiker, den Drink Txakokia mit Limette. Auch die Seite des Gastes lerne ich kennen, auf der Tour durch die verschiedenen Stationen. Die Gäste werden in der Eingangshalle begrüsst und bekommen auch gleich schon einen weissen Wein aus der Region. Danach folgt der Picknickkorb mit vielen ersten Versuchungen aus der Küche, welche auch direkt vom Koch vorgestellt werden. Das Timing ist hier entscheidend, der «Türsteher» (Service) ist mit der Küche per Headset verbunden und gibt der Küche die Informationen weiter, wann Gäste fertig sind mit dem Essen (oder fotografieren). Danach werden diese Gäste von einem Koch abgeholt und in die Küche geführt. Dort stehe ich in den ersten Tagen meistens bereit und öffne die Türe zur Küche. Gleichzeitig nehme ich auch den Picknickkorb und die Gläser entgegen. Somit ist auch gleich wieder alles abgeräumt. In der Küche wartet die Trüffelstation, wie das berühmte Trüffeleigelb oder den Cidre (Baskischer Apfelwein) mit Trüffelgeschmack.

«Giacho» rufen die Köche gleichzeitig um die Gäste zu begrüssen wie auch zur Verabschiedung. Für die Gäste geht es dann direkt weiter in einen weiteren Raum, dekorativ eingerichtet mit vielen Blättern; als Ambiente als auch zum Essen. Auch hier ist man aktiv mit der Küche verbunden, damit die Snacks perfekt zeitlich abgestimmt hergerichtet werden. Nach diesen Snacks geht es weiter in das richtige Restaurant. Ein spannendes Eingangskonzept, der Gast hat Zeit für sich, für Bilder ohne weitere Gäste, war in der Küche, hat einen Eindruck von Service- und Küchenpersonal. Ganz nach dem Motto von Eneko; Clouds hasten away, and cars race along, come and go. Let us linger on.

Während den kurzen Pausen zwischen den Servicezeiten fährt man meist zusammen für einen kurzen Kaffe ins nahegelegen Dorf oder nach Bilbao, dann geht es auch wieder zurück ins Restaurant.

Durch die vielen Arbeitsschritte kann es in der Küche schon sehr hektisch zugehen, obwohl die Küche sehr gross konzipiert ist.
Die Menü's sind aber aufwendig in der Umsetzung, Eneko ist aber auch in diesen Situation ruhig und konzentriert, der Umgang untereinander ist ebenso ruhig und freundlich – und, anstelle von «ja Chef» heisst es hier «Guido». Ganz klassisch wird hier noch auf Gas gekocht. Weiter läuft eine sehr grosse Griddleplatte welche sehr viel Hitze ausstrahlt, da diese aus einer anderen Art von Eisen besteht, nicht die klassische kleine Platte die man in den Küchen der Schweiz kennt.

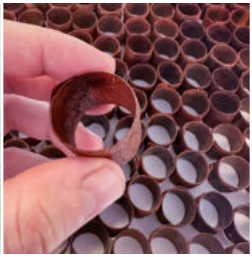
Hier in Spanien wird die Hierarchie grossgeschrieben, es wird immer alles vom Chef de Partie kontrolliert und mit einer Checkliste abgesegnet. Weiter kommt dann später ein Souschefs vorbei und kontrolliert diese Liste und schaut was alles noch gemacht werden muss. Dies hat verschiedene Vor- wie Nachteile, ein weiterer interessanter Einblick,

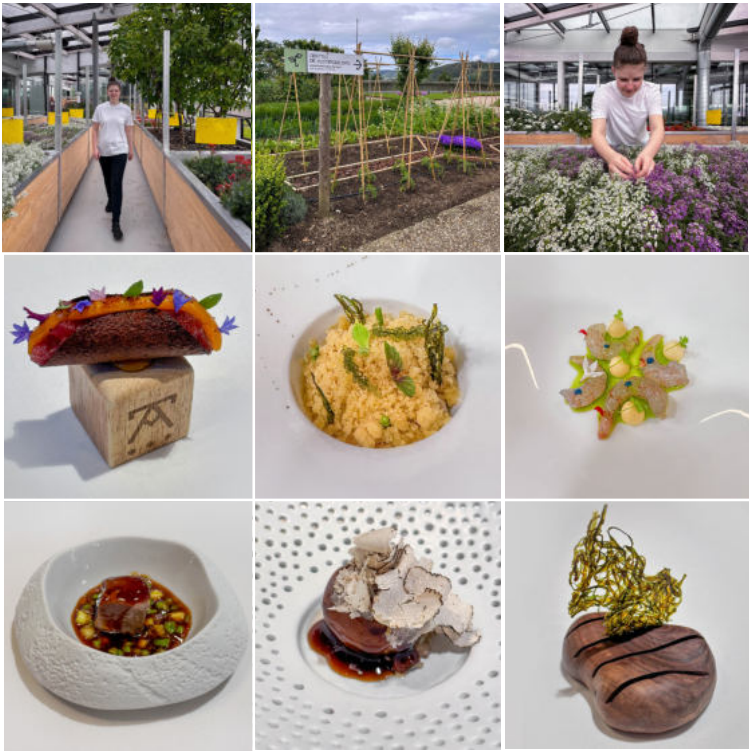
Auch in dieser Küche gibt es viele Praktikanten, welche in der Produktion tätig sind. Eneko zeigt sehr grossen Respekt für das Uccelin Programm und ich bekomme hier schon eher eine Sonderbehandlung. Sicherlich ist die Sprache etwas eine Herausforderung, weil nicht so viele English können resp. auf Baskisch abgerufen wird, was in den ersten Wochen doch alles sehr ähnlich klingt. Trotzdem konnte ich sehr viel aus meinem kleinen Italienischkenntnissen ableiten und somit habe ich meistens grob verstanden, um was das es geht.

Viele Mitarbeitende machen hier auch eine Kochausbildung welche offensichtlich eine sehr grosse Ehre ist. Aber man merkt schnell, dass diese Ausbildung nicht mit einer Ausbildung in der Schweiz vergleichbar ist. Vielfach sind diese auf spezielle Arbeiten trainiert, die dann sicherlich niemand in der Schweiz so perfekt hinbekommt. Sobald die Arbeit aber vom Bekannten abweicht, geht nichts mehr. Für mich ist das tip top weil ich so das beste Handwerk von den besten Mitarbeitenden für die Arbeit lernen kann.

Weiter ist mir aufgefallen, das praktisch alles abgewogen wird. Beispielsweise die Menge an Zwiebeln und Bohnen welches in das Gericht kommen. Einerseits so jeder in der Lage das Gericht exakt nachzukochen mit einem perfekten Resultat, aber der Zeitaufwand ist enorm.

Das Azurmendi, ein weiterer sehr interessanter Einblick in die Organisation einer Küche auf höchstem Niveau, parallel mit dem Einblick in ein komplexes Nachhaltigkeitskonzept, ökologisch wie kulturell.



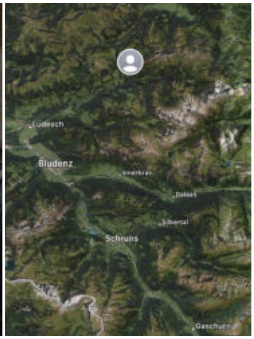


Und, nicht unvergessen, meine Unterkunft im Hotel Miamendi, ein sehr kleines Hotel mit 6 Zimmern, Luftlinie zum Azurmendi ca. 100 Meter, aber leider abgetrennt durch einen grossen Zaun...
...auch die Gastgeberin spricht Baskisch und Spanisch, aber es funktioniert auch so; Wäscheservice, Toröffnung, Frühstück, ...

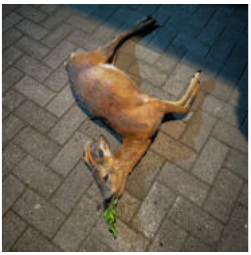
Exkurs; Quisante lágrima (Tränenerbse)
Die baskische Erbse wird auch der grüne Kaviar aus der Erde genannt. Die Saison der Erbsen dauert nur ca. 2 Wochen, der Geschmack wird bestimmt durch den Salzgehalt sowie die richtige Feuchtigkeit. Geerntet wird jeweils am frühen Morgen, von jeder Pflanze werden jeweils nur die am Morgen perfekt reifen Schoten gezupft. Und, jede Erbse wird von Hand geschält...

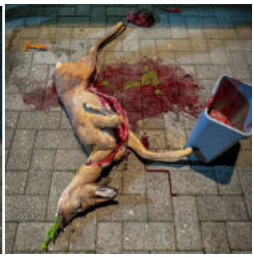
Wilde13
Roger Zogg

5. bis 10. Juni 2023



Für einmal tausche ich mein On-Kochschuhe gegen meine Scarpa Bergschuhe, steigeisenfest und bereit für alles auf mich zukommt. Anstelle meines Messerkoffers ist der Rücksack mit dabei. Es darf also wild zugehen.
Los geht es im Vorarlberg, oberhalb von Sonntag, in Fontanella, im Jagdrevier von Roger Zogg von Wilde13. Wir gehen auf Fährtensuche, auf der Alp, direkt an der Waldgrenze... wir beobachten mit dem Feldstecher, identifizieren die Tiere, was ist was, was darf gejagt werden und was nicht. Was passiert wenn das Wild geschossen ist, fällt es hinunter, wie kommen wir selber dorthin... wir beobachten, da ein Fuchs, der Hirsch, das Reh und die Gämse. Roger kennt hier alle, also nicht nur andere Jäger, Alphirten und Hochsitze, auch die Tiere (ein trächtiges Reh war eine Woche später bereits mit zwei Kitz unterwegs, Roger hat mir ein Bild gesendet). Wir sitzen still, warten, beobachten und haben Geduld. Mit vielen Eindrucken kommen wir zur Hütte zurück.
Am späten Abend bei der Hütte hat ein anderer Jäger bereits einen Rehbock geschossen. Wir dürfen diesen ausnehmen und lassen ihn in einem gekühlten Raum abhängen, bevor wir ihn am nächsten Tag mit dem Anhänger zum Metzger transportieren.



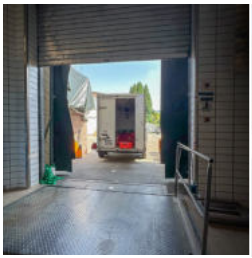


Am Abend sitzt man dann in der Hütte zusammen, erzählt was man gesehen hat und ich lass mich gerne in die Philosophie der Jäger einführen. Mit dazu gönnt man sich auch ein paar ganz gute Tropfen. Am frühen Morgen bin ich bereits wieder bereit, auch wenn beim einen oder anderen die Nacht noch etwas Nachwehen hat. Bei der frischen Morgenluft sind wir aber bereit und machen uns bereits auf zu einem nächsten Hochsitz. Von wo weht der Wind? Richt man uns? Wir sind ruhig, rundherum Vogelgezwitscher, wir beobachten...

Es ist eindrücklich zu sehen, welche Technologie auch hier in der Jagd und zur Beobachtung eingesetzt werden kann. Nachtsichtgerät mit beeindruckender Wärmeempflichkeit und Schärfe, Zielfernrohr, Schalldämpfer, ... ich lerne die Verwendung kennen und die Unterschiede der Jagd in Österreich, in der Schweiz (und Graubünden).

Stille. Warten, beobachten – Geduld. Hase, Reh und der Hund von Roger – kein passendes Tier quert unseren Schauplatz, auch wenn dieser gut belebt ist.

Zurück zur Hütte und mit dem PickUp und dem Anhänger hinunter ins Rheintal, ins Kühllager, zum Metzger. Wir bringen unseren Rehbock, wir holen aufbereitetes Fleisch, verpackte Würste. Wir haben Zeit und ich spüre, dass Roger wohl ein leidenschaftlicher Jäger ist, aber keineswegs irgendwelchen Dingen hinterher jagd.

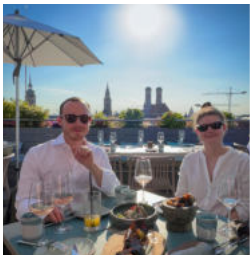
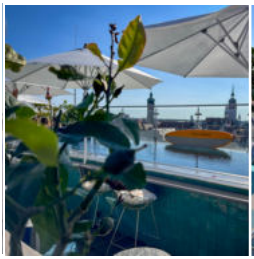
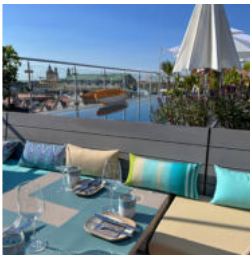


Roger wählt aus mit wem er zusammenarbeitet, wer Produkte bekommt und mit wem er neues entwickelt. Dabei geht es um Werte, Wertvorstellungen und Beziehungen. Dies darf ich offen und direkt kennenlernen, eindrücklich und eine einmalige Gelegenheit für mich. Wir pendeln; zwischen Walenstadt, Hasenberg Lodge und Vorarlberg, zwischen kochen und grillieren, Abendessen am Pool zusammen mit Freunden und Hochsitz in der frischen Morgenluft.
Eindrücklich auch ein paar Tage später – ich war bereits in der Metzgerei und habe Kühe geschlachtet – dies Woche war aber ein weitere Einblick mit viel Werten und Einschätzungen - aus meiner Sicht ein Muss, für jeden Koch, der Fleisch zubereitet.

Was für eine Woche mit Walter Zogg auf einem Streifzug mitten in den Alpen... – das ist Wilde13.

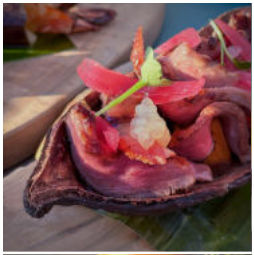
SiteVisit
Mahjong Roof Garden

München

Szenenwechsel, von der Jagd gibt es einen kurzen Städtetrip zu meinem Bruder zu Besuch in München. Er berät Investoren in der Akquisitionen und von Hotelprojekten, führt Bewertungen durch, erstellt Strategien und vollzieht diese Umsetzungen. Wir übernachten im Ruby's Lilly Hotel München. Jedes Ruby Hotel hat seine ganz eigene Geschichte und seinen individuellen Stil, passend zum Charakter seiner Stadt – hier mit einem Touch von Film und Fernsehen...

Heute Abend geht es in Mandarin Oriental peruanischen Chefkoch Michael Canepa und seiner amazonischen Küche. Ein prächtiger Abend über den Dächern von München erwartet uns. Auf der Menükarte stehen Ceviche, Quino Salad, Leek, Pumkin, Wakame, Sake, Prawns und etwas Octopus, Chilean Seabass und Conchas. Ein spontaner Familienabend, bevor es gleich weiter geht nach Kambodscha...



SiteVisit Mammertsberg Silvio Germann

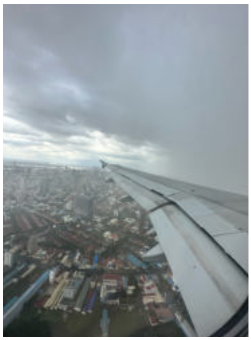
Freidorf

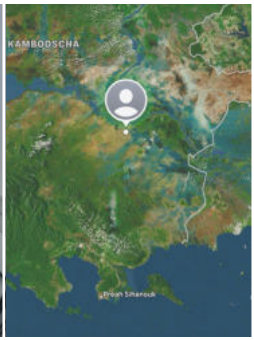
Endlich ist es soweit, es passt für einen kurzen Zwischenstopp im Mammertsberg bei Silvio.

Was habe ich im IGNIV in Bad Ragaz potenzielle Köche kochen lassen, deren Handwerk beurteilt... – schön, viele dieser Köche wieder vor Ort zu sehen (und mich offenbar auch noch kennen). Wir fühlen uns zu Hause und geniessen den Abend, auf der Terrasse und werden von Silvio und seinem Team verwöhnt. Es ist sehr schön zu sehen, wie sich die Ostschweiz in den Menüs sowie der Getränkebegleitung wiederfindet. Sogar die Obstkulturensammlung in Roggwil hat ein Plätzchen erhalten (mein Opa arbeitet da mit). Zudem ist das Ambiente der früheren Landbeiz Mammertsberg sehr ansprechend geworden... – ich bin gespannt auf das was da folgen wird...

Smiling Gecko Farmhouse Kambodscha

16. Juni bis 20. August 2023



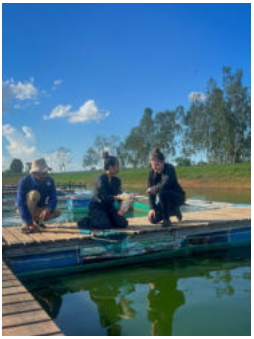


It's raining... – die Regenzeit begrüsst mich in Phenom Pen mit Hochwasser auf den Strassen, doch kurz vor dem Farmhouse von Smiling Gecko strahlt mir die Sonne entgegen. Willkommen in Kambodscha.

Ebenso schnell tauche ich ein in die Kultur und lerne die verschiedenen Werte der Menschen kennen. Ich bin nicht das erste Mail in Südostasien unterwegs. Aber zugegeben, es ist etwas anderes, hier als Fachperson in einem Arbeitsumfeld anzukommen. Einmal mehr erkenne ich, wie über das Essen verschiedenste Kulturen sich verbinden können und die gemeinsame Zeit zum Essen ein wichtiger Bestandteil für einen sozialen Austausch ist. Dies gibt mir zusätzlich die Gelegenheit, auch viel Persönliches über das Leben in Kambodscha zu erfahren und zu verstehen.

Das Essen und die echte ursprüngliche Khmer Küche ist denn auch das Ziel meiner Arbeit hier vor Ort. Die Umsetzung der traditionellen Khmer Küche für den anspruchsvollen Gast verbunden mit der Produktion

in einer professionellen Küche und den Mitarbeitenden vor Ort sowie den lokalen Produkten. Ich lerne die lokale Küchen kennen; bei den Familien der Mitarbeitenden, auf den Strassenküchen, lerne die Produkte kennen aus der eigenen Produktion im Farmhouse, die weiteren Produkte auf den verschiedenen Märkten und Strassen der Hauptstadt in Phnom Penh. Nur so kann man eintauchen, den Geschmack und das Ambiente aufnehmen. Wir diskutieren, was wirklich Khmer Cuisine ist, welche Produkte den typischen Geschmack am Essen von Kambodscha ausmachen. So schnell man sich klar ist, was Khmer Cuisine ist, umso kontroverser wird es in den Details.



Zusammen mit Chef Mariya und dem Team machen wir uns an die Arbeit, diese Erkenntnisse neu zu interpretieren und den Stil zu formen. Dazu experimentieren wir und nutzen die gut ausgerüstete und moderne Küche um dies umzusetzen und schlussendlich den Mitarbeitenden mitzugeben. So überarbeiten wir Elemente des bestehenden Menüs im UN Restaurant und entwickeln ein weiteres Menü für den Chefs Table, welches aber auch anders und modular verwendet werden kann. Durchaus ungewohnt für die Mitarbeitenden, aber zumindest mit vertrauten Produkten.

Die Küche im Farmhouse ist professionell ausgestattet, klimatisiert und erlaubt eigentlich alles zu tun, was heute zeitgemäss ist. Ein bemerkenswerter Arbeitsplatz, mitten im Kambodscha, wo normalerweise in winzigen, einfachen Holzbauten auf dem Boden gekocht und gegessen wird, und meist am offenen Feuer oder Gaskocher. Genau in dieser modernen Küche ist so vieles möglich. Die Gerätschaften haben noch viel Potential, gezielt genutzt zu werden. Das eine oder andere wartet noch, aus dem Schlaf erweckt zu werden – noch genügend Potential, auch für weitere Volunteers. Es gibt aber auch andere

Aspekte aufzuzeigen, welche künftig angegangen werden könnten. So ist die Küche von der Stromversorgung abhängig, welche zumindest in der aktuellen Regenzeit nicht zuverlässig funktioniert. Durch Gas besteht eine gewisse Flexibilität, dennoch sind dadurch die Kühlanlagen grossen Schwankungen ausgesetzt, welche für die Lebensmittel nicht verträglich sind. Ein getrennter Betrieb über ein Aggregat wäre hier ganz nützlich, um die eingekauften Lebensmittel zu erhalten.

Zurück zum Farmhouse. Die Menüentwicklung für das «Un Fine Dining Menu» war ein wesentlicher Fokus meines Aufenthaltes. Wenn auch viele andere Themen immer wieder einmal zum Vorschein gekommen sind; Geräte welche bisher nur in einer Funktion im Einsatz waren, Geräte wo das Zubehör fehlte, Reparaturen, Produkte die niemand kannte oder schlicht und einfach alltägliches vom Ablauf einer Küche, von Planung, Mise-en Place, Lagerung, FoodWaste bis zur ersten Hilfe. Die Menüentwicklung braucht durchaus ihre Zeit, einerseits um mit

Chef Mariya die optimale Gesamtumsetzung zu erreichen, aber auch, um die einzelnen Menüs eigenständig und modular einsetzen zu können. So kann, je nach Gast oder Gruppe auch das eine oder andere zusätzlich eingesetzt werden. Es geht aber auch um die Umsetzung des Menüs mit den Mitarbeitenden, welche das Menü schlussendlich produzieren. Verschiedene Mitarbeitende haben gewisse Arbeitsschritte bereits perfekt verinnerlicht und sich dabei ein ganz gutes Wissen angeeignet. Da ging es in der Schulung vorallem darum, weiteres Handwerk (und Tricks) zu zeigen und weiter zu geben. Ganz allgemein ging es aber auch darum, weiteres Fachwissen rund um das erstellte Menü zu vermitteln und zu festigen, um die Eigenständigkeit und die Sicherheit in der Produktion weiter zu fördern. Man hat schliesslich nie ausgelernt. Dies Arbeiten an den Menüs war eine sehr intensive Zeit. Es ging dabei auch um viel Hintergrundwissen, um aufzuzeigen, wie ein solches Menü konzipiert wird. Es ist nicht getan, schöne Bilder aus dem Internet zu nehmen. Es geht wie bereits erwähnt um die Auseinandersetzung mit der Kultur und Geschichte, den Produkten, dem echten Geschmack – aber auch um die Gesamtumsetzung. Welche Rahmenbedingungen sind vorhanden, auf welchem Wissen kann aufgebaut werden, welche Techniken sind möglich zu vermitteln und wie lässt sich dies in einem vernünftigen Gesamtaufwand realisieren.

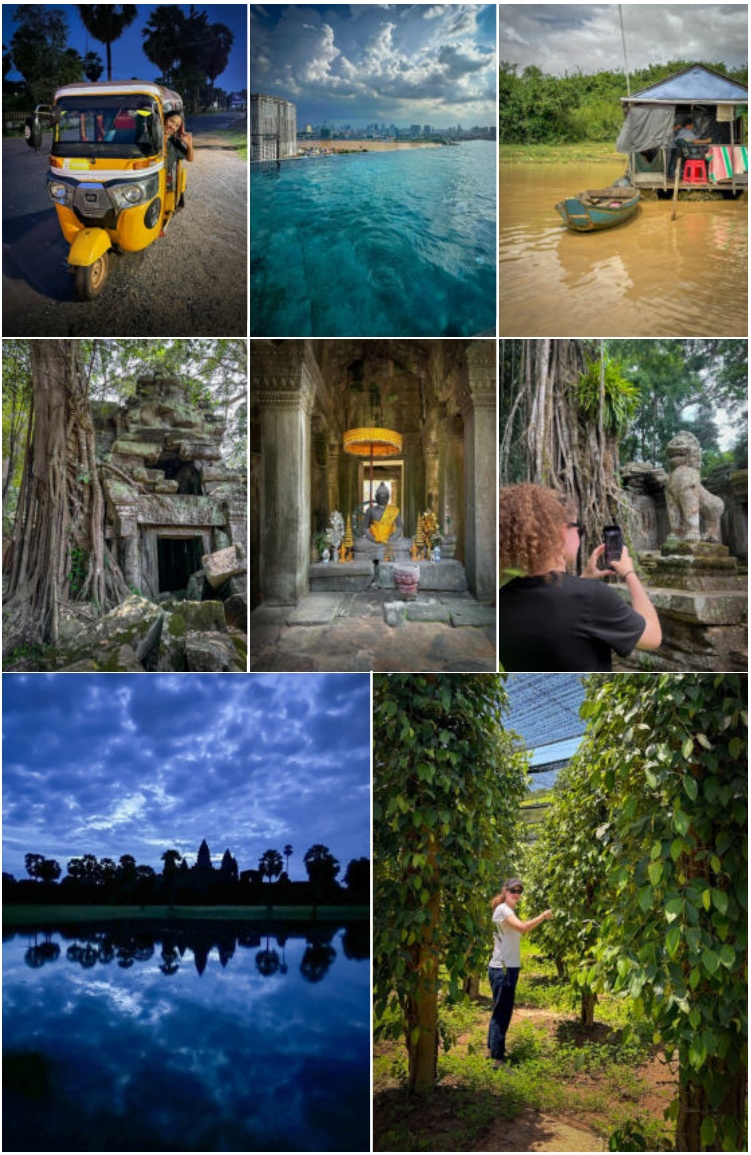
Entstanden ist nun das Un Fine Dining Menu:

Red Nilo fish roll with lime mayo and puffed Rice cracker
Khmer Taco with chicken
Asparagus Macaron with local Kampot pepper mayo
***
Onion ceviche with black Nilo fish Mango and Papaya salat
***
Ginger carrot soup
***
Tiger Prawn with Pack joy- Kimchi Thai basil roll and pumpkin
***
Self-made yoghurt ice-cream with mint granite
***
Interpretation of "Somlar Kari Saek Mouan" with duck
***
Peanut- Banana party
***
Black Rice and Passionfruit sanwich
Lime gelée
Caramel fudge

Neben den Milestones in der Küche hatte ich die Gelegenheit laufend neues von Land und Leben zu entdecken; einfaches, typisches, spezielles, luxuriöses sowie auch die eine oder andere Seite. Zusätzlich konnte ich im Anschluss noch ein paar Tage einplanen.

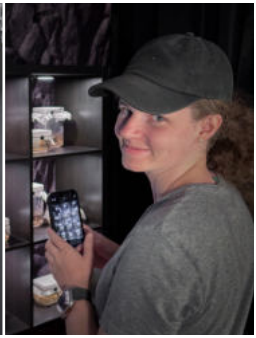
Kambodscha lebt eine Kultur, geprägt von der Geschichte, vom Klima, … – wird aber auch bereits beeinflusst von Verlockungen der modernen und digitalen Welt. Genau hier hat Hannes Schmid einen Grundstein gelegt und feste, nachhaltige Werte geschaffen – mit ganz viel Potential.

Mögen alle viele kleinen Puzzleteile dazu beitragen, diese Werte nachhaltig weiter zu verfolgen und in die Zukunft zu tragen.



Uccelin Abschlussprojekt

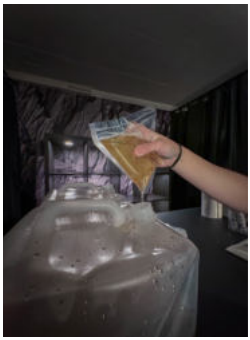
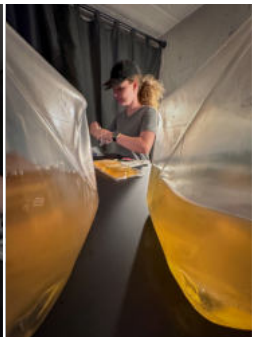
21. August bis 25. August 2023 / 17.-28. September 2023
im eigenen Fermentationslabor



Endlich geht es an das Abschlussprojekt:
Die Vorbereitungen im Hintergrund haben geklappt; der Ur-Scoby ist angekommen, Bündner Alpenkräutertee sind eingekauft, Verpackung gestaltet, alles ist angesetzt an einem ruhigen Ort...
...doch der Scoby lässt sich Zeit, braucht Geduld.
Ich prüfe, welche Einflussfaktoren möglich sind; verändere die Temperatur, die Nahrung für den Scoby.

2. Anlauf; die Ausgangstemperatur war zu niedrig, der Zucker im Ansatz aber bereits verbraucht. Nochmals ein neuer Ansatz.
Nun funktioniert es. Wie erwartet, das «geheime» Rezept passt.
Oder wie David Zilber vom Noma jeweils sagte; «Wissenschaft besteht doch zu einem Grossteil aus Herumspielen und Ausprobieren. Man braucht glückliche Umstände. Und man lernt sogar dazu, wenn man Pech hat.» Also, ich habe wieder dazugelernt...

Ich freue mich auf die Abschlusspräsentation am 29. September 2023.

Food Zurich & Smiling Gecko

7. September bis 14. September 2023

Bereits während meines Aufenthaltes in Farmhouse wurde ich von der Stiftung Smiling Gecko angefragt, für ein Mitwirken an verschiedenen Charity Dinners zu Gunsten von Smiling Gecko während dem Zürcher Food Festival «Food Zurich» sowie in den Räumlichkeiten der Hotelfachschule Belvoirpark. Für mich eine ideale Gelegenheit, Hannes Schmid, die Person hinter Smiling Gecko kennen zu lernen. Bisher hatte ich keine Gelegenheit zu einem persönlichen Treffen, nur viel gelesen, gehört und im Hintergrund mitbekommen.

Zusammen mit anderen Uccelin's sowie Chef Mariya, eingeflogen aus Kambodscha, ging es zwei Tage vor dem ersten Dinner los. Wir Uccelin's haben uns schnell gefunden und kreierten aus den ersten etwas vagen Vorstellungen und Rezepten ein Dinner für die Charity Events und die öffentlich Veranstaltungen im Festivalbereich, im Jelmoli sowie auf den Marktständen. Dabei war es mir möglich, Hannes Schmid kennen zu lernen. Eine sehr interessante, faszinierende und extrem engagierte Person, in allen Bereichen!

SCHLUSSWORT

Liebe Anthea Jufer
Liebe Sarah und Andreas Caminada

Herzlichen Dank für die inzwischen rund 8 Monate, welche ich im Rahmen der Fundaziun Uccelin bei Produzenten und den besten Köchen verbringen durfte.

Ich hatte aus eigener Initiative bereits die Chance, im Vorfeld von Uccelin Praktika zu absolvieren. Das Stiftungsprogramm hat dies nun perfekt ergänzt.

Ab dem ersten Tag im Programm konnte ich mich auf die verschiedenen Facetten der Küchen und Produzenten konzentrieren. Das grundsätzliche Handwerk bringt jede und jeder Uccelin mit - es geht also darum, die Nuancen ausfindig zu machen – was macht es aus, dass ein Menü oder ein Produkt hervorragend wird? Ist es die Finesse im Handwerk? Ist es die Auswahl der Produkte? Der Anbau? Die Lagerung? Die Auseinandersetzung in der Umsetzung mit dem echten Geschmack? Die Kombination, der Kontrast, die Harmonie, die Überraschung? Welchen Einfluss hat die Geschichte dazu, das Ambiente, die Kommunikation? Wie ist es möglich, die individuelle und perfekte Orchestrierung umzusetzen um Emotionen zu schaffen, die bleiben?

Aber auch die Frage, woher kommt unser Essen? Wie nachhaltig kann dies umgesetzt werden? Was sind harte Fakten und Realitäten, die damit einhergehen? Oder auch, wie weit nimmt der Gast alle diese Facetten war? Erkennt der Gast, dass es mehr als süss, sauer, salzig und bitter gibt? Welchen Einfluss hat die Information und die Schaffung der Emotionen?

Die Auswahl meiner Produzenten und Köche war für mich gezielt darauf ausgerichtet, genau zu diesen Fragestellungen mehr zu erfahren. Die eine oder andere Diskussionen zu führen, selber Antworten zu finden, zu beobachten, einzuschätzen und dabei das Handwerk weiter zu erweitern, gezielt einzusetzen und zu vertiefen.

Je mehr ich weiss, umso mehr möchte ich mir Wissen aneignen, umso mehr Überlegungen spielen mit hinein – umso besser wird das Ergebnis.

Andrea Ehrbar

Andrea Ehrbar
Stipendiatin