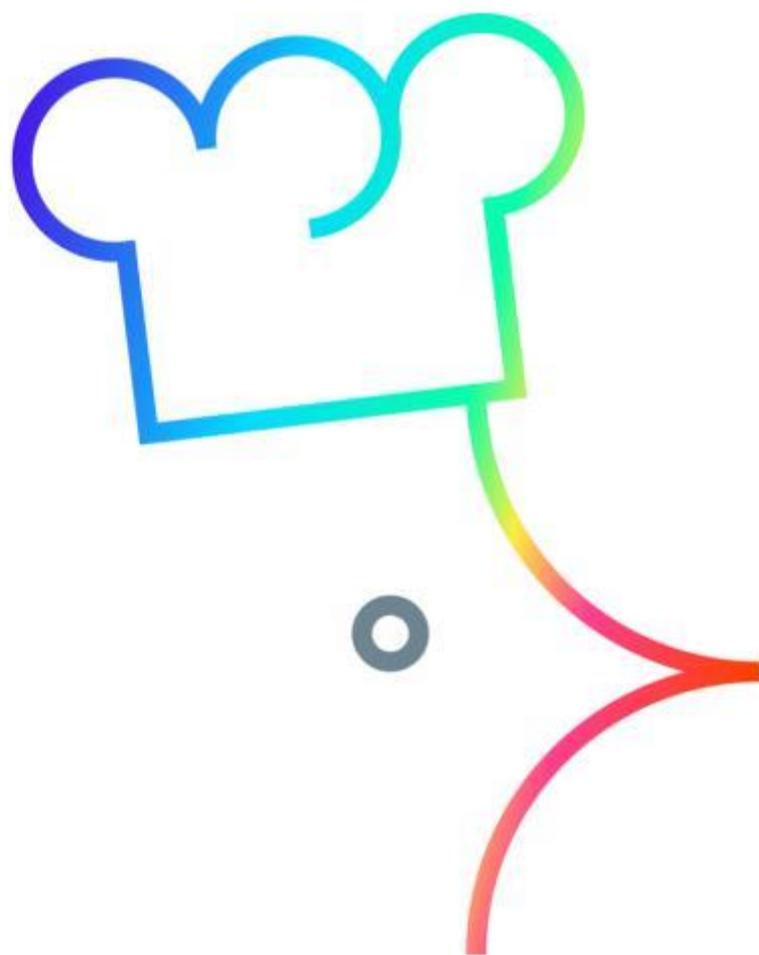


Abschlussbericht Fundaziun Uccelin

Andrea Küng



Übersicht Uccelin-Programmablauf Andrea Küng

| | |
|----------------------------------|--|
| 7. – 18. September 2022 | Schloss Schauenstein |
| 19. – 25. September 2022 | John Baker |
| 26. September – 2. Oktober 2022 | The Swiss Pastry Design – Rolf Mürner |
| 3. – 9. Oktober 2022 | Sennerei Andeer |
| 10. Oktober – 6. November 2022 | Frantzén |
| 7. – 13. November 2022 | Holzen Fleisch |
| 14. November – 11. Dezember 2022 | Blue Hill at Stone Barns |
| 12. – 23. Dezember 2022 | Magdalena |
| 4. – 22. Januar 2023 | Magdalena |

Schloss Schauenstein

Meine erste Woche war grandios. In den ersten 2 Tagen war ich in der kalten Küche im Schloss. Ich lernte das ganze Team kennen, welches sehr hilfsbereit und sympathisch war. Zum krönenden Abschluss zeigte mir Vanessa noch, wie sie das perfekte Schauenstein Soufflé macht.

Im Anschluss war ich zwei Tage im Oz, dem vegetarischen Restaurant in Fürstenau. Vor allem mit Timo Fritsche zusammen zu arbeiten, war sehr inspirierend für mich. Selten habe ich mit so einem guten Koch zusammengearbeitet!

An einem weiteren Tag durfte ich einen Einblick in die schlosseigene Bäckerei gewinnen. Matrial, der dort allein arbeitet, hat mit mir sein breites Wissen über das Brotbacken geteilt. Ich war dabei verblüfft, wie viel verschiedene Aufgaben er an einem Tag zu erledigen hat.



Am Sonntag der 2. Woche fand der Genussmarkt in Fürstenau statt. Ich war am Stand von „Frosch“, dem letztem Berufsfischer des Walensee, eingeteilt.



John Baker

Die dritte Woche verbrachte ich in Zürich bei der Bäckerei John Baker. Ich konnte einiges über die Verarbeitung von Teig lernen, was auch mein Ziel der Woche war. Zusammenfassend würde ich John Baker als eine qualitativ hochwertige Bäckerei bezeichnen. Was mir am Konzept von John Baker besonders zusagt ist, dass ausschliesslich mit Bio-Produkten der Region gearbeitet wird.



The Swiss Pastry Design, Rolf Mürner

Meine Reise ging weiter von Zürich nach Bern. In Rüeggisberg bei The Swiss Pastry Design, traf ich auf ein paar liebevolle Berner, die ihr Handwerk offensichtlich beherrschen. Ich war begeistert von der Genauigkeit und Sauberkeit beim Ausführen der Techniken von Rolf Mürner und seinem Team. Dank dieser Erfahrung habe ich einen Einblick in den Bereich der Patisserie erhalten, den ich ohne Uccelin wahrscheinlich nie so erfahren durfte. Danke für diese Woche!



Sennerei Andeer

Als nächstes war ich in einem herzigen Bündner Bergdorf namens Andeer, das gleich bei meinem Elternhaus um die Ecke liegt. Ich hatte das Privileg in der Sennerei Andeer, die Besitzer Maria und Floh eine Woche lang bei ihrem Arbeitsalltag zu begleiten. Maria ist jeweils zusammen mit Daniel, einem prättigauer Lernenden, in der Sennerei am Käsen. Floh hingegen, ist für die Reifung sowie dem Marketing ihrer wunderschönen Milch-Produkte zuständig. Mal abgesehen davon, dass das eingespielte Paar aus einem hochwertigem Grundprodukt, einzigartigen, sowie im Geschmack äusserst charakteristischen Käse herstellt, sind die beiden unglaublich gastfreundlich. Obwohl ich Maria regelmässig schon früh morgens mit Fragen gelöchert habe, hat sie sich immer Zeit genommen, mir diese ausführlich zu beantworten. In den wenigen Pausen des strengen Alltags hat es sich Floh nicht nehmen lassen, mir mit Herzblut die wunderschönen Seiten des Schams/Domleschgs zu zeigen. Doch mein persönliches Highlight der Woche war Floh's 65. Geburtstag. Ich erhielt die Ehre, dem Paar und deren Freunden ein Viergang-Menü zu kochen. Der einzige Wunsch von Floh war, dass ich möglichst alle Produkte aus der Region beziehen sollte.

So hat sich folgendes Menu ergeben:

- Andeerer Granit auf Andeerer Granit
- Kürbissuppe mit Kürbis aus dem eigenen Garten
- Bündner Hirsch, Preiselbeere (Hand gelesen), Floh's Kartoffeln, Rotkraut
- Avers-Arve, Buttermilch, Kürbis

Ich denke, dass ich das Motto sehr gut getroffen habe.
Herzlichen Dank für die wunderschöne und inspirierende Woche.



Frantzén

Nur drei Tage später, führte mich meine Reise weiter nach Stockholm. Als ich an einem Mittwoch früh im Frantzén ankam, empfing mich ein sympathischer Zürcher in der „prepkitchen“. Dies war auch mein Arbeitsplatz für die nächsten 4 Wochen. Dazu muss man noch sagen, dass das Frantzén ein eigenes System einer „prepkitchen“ und „servicekitchen“ hat. Damit ist gemeint, dass die Hälfte des Teams den ganzen Tag „Mise en Place“ macht und die andere Hälfte im Service ist. Positiv überrascht von der sauberen und gut organisierten Küche, bekam ich sofort Lust mitzuwirken, Neues auszuprobieren und zu lernen. Was mich am Frantzén am meisten faszinierte, ist die Komplexität deren Saucen. Diese sind visuell sehr ansprechend sowie vielfältig im Geschmack. In der zweiten Woche, haben zwei Mitpraktikanten und ich einen Tisch für ein Mittagessen im Frantzén reserviert. So hatte ich die Möglichkeit, zusätzlich die Erfahrung als Gast im Frantzén zu machen. Am besten gefiel mir die Idee, dass das Essen nicht nur in einem Raum eingenommen wird. Man startet in der sogenannten „Stube“ mit ein paar Snacks. Für die folgenden Gänge wurde der Raum gewechselt. In diesem „Haupt-diningroom“ befand sich eine „showkitchen“, was das Erlebnis noch viel spannender machte. Zum Abschluss ging es wieder zurück in die gemütliche „Stube“. Die Mischung aus warmer Raum-Atmosphäre und hervorragenden Gerichten, machten dieses Mittagessen perfekt.



Holzen Fleisch

Zurück in der Schweiz, verbrachte ich die kommende Woche am Vierwaldstättersee bei Holzen Fleisch. Einerseits lernte ich viel darüber, wie Fleisch auseinandergenommen wird und andererseits auch darüber, wie dieses weiterverarbeitet wird. So zum Beispiel die Schritte bei der Herstellung von verschiedenen Fleischprodukten. Doch was ich das Eindrücklichste fand war, was Stefan Mathis der Chef von Holzen Fleisch und sein Team sich über die Jahre aufgebaut haben. Nämlich die Kombination von hoher Qualität des Fleisches mit einem gesunden Respekt vor der Natur und den Tieren. Als Stefan mir am letzten Tag den Bauernhof mit seinen Angus-Rindern, Wollschweinen und Schafen zeigte, wurde mir noch bewusster, wie genial das Konzept ist, welches hinter Holzen Fleisch steckt. Alte oder seltene Nutztier-Rassen, die auf einem kreislaufschliessendem Bauernhof ausgezeichnet gezüchtet und gehalten werden, zeichnen den Betrieb aus. Hut ab für das Holzen Fleisch-Team.



Blue Hill At Stone Barns

Meine nächste Station absolvierte ich während einem Monat in New York in Dan Barber's Restaurant der «Blue Hill Farm».

Ich wählte diesen Betrieb, wegen dessen „farm to the table“ Konzept. Im Nachhinein kann ich bestätigen, dass dieses Konzept ziemlich strikt durchgezogen wird. Die Grundidee des Restaurants, eine «Farm» mit einem Fine Dining Restaurant zu verbinden ist genial. Die zu verarbeiteten Produkte werden direkt vor Ort bezogen. Organische Küchenabfälle werden den Tieren auf der Farm verfüttert. So kann ein geschlossener Kreislauf gewährleistet werden.

Das Restaurant hat zudem viel Wissen in der Kreuzung o.a. Züchtung von bestehenden Gemüsesorten zu neuen Sorten. Sehr beeindruckend.



Magdalena

Voller Vorfreude trat ich meine letzte Stage im Magdalena bei Dominik Hartmann an. Meine Vorfreude war nicht umsonst!

Ich denke, dass ich noch nie in einem Team mitwirken durfte, das so harmonisiert. Das Team wirkt untereinander sehr vertraut und familiär auf mich. Dieses positive Arbeitsklima hat meiner Meinung nach eine Auswirkung auf die Zufriedenheit der Mitarbeitenden und zum anderen auch auf die Zufriedenheit der Gäste im Magdalena.

Geschmacklich gesehen ist die Küche im Magdalena einzigartig. Jedes Gericht ist stetig in Begleitung einer gewissen Säure, die einem im Nachhinein dazu bringt, wieder zum Geschmack des Gerichtes zurückkehren zu wollen. Durch die stetige Balance von Süsse, Bitterkeit, Salzigkeit und Knusprigkeit, habe ich in Bezug auf Geschmack und Textur sehr viel von Dominik gelernt, vielen Dank dafür!

Als Abschluss durfte ich zusammen mit dem Team an einer Degustation, beim Winzer Gantenbein, in der Bündner Herrschaft teilnehmen. Einfach ein perfekter Abschluss mit diesem wunderbaren Team.



Von der Zeit bei Uccelin habe ich eigentlich erwartet, dass ich vor allem viel Neues lernen werde. Dem war auch so. Was mich an der Zeit am meisten begeistert und überrascht hat war jedoch, dass ich so viele wunderbare, interessante und motivierte Menschen kennen lernen durfte. Jede einzelne Station die ich besuchen durfte ist für sich persönlich einzigartig und genial.