Abschlussbericht

Lukas Meßmer

Inhalt

❖ Vorwort

❖

❖ Olearia San Giorgio, San Giorgio

❖

❖ Oesterij, Yerseke

❖

❖ John Baker, Zürich

❖

❖ Felchlin, Ibach

❖

❖ Städtlichäsi, Lichtensteig

❖

❖ Restaurant Borago, Santiago de Chile

❖

❖ Restaurant Memories, Bad Ragaz

❖

❖ ❖ Schloss Schauenstein, Fürstenau

❖

❖ Restaurant OZ Vegi, Fürstenau

❖

❖ Restaurant Quique Dacosta, Denia

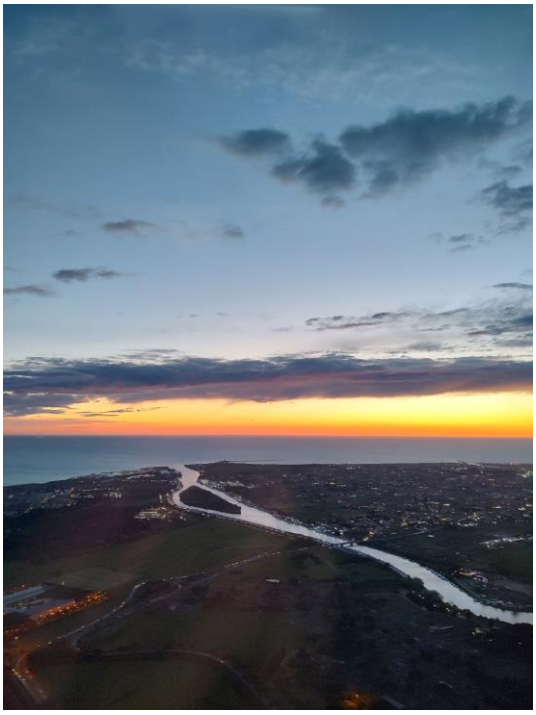
❖

❖ Schlussworte

Vorwort

Auf meinen Start des Uccelin Programmes freute ich mich schon sehr.

Am 16.04. ging es los. Ich startete direkt bei meinem ersten Produzenten und nicht wie oft üblich im Schloss Schauenstein.



Es ging für mich nach Süditalien zur Olearia San Giorgio.

Ich freute mich sehr auf die Zeit in Kalabrien und die Eindrücke, die ich auf dem Olivenölhof der Familie Fazari sammeln konnte.

Meine Reise startete am Flughafen Zürich. Dort traf ich Andrea, eine weitere Uccelin. Mit ihr flog ich über Rom nach Kalabrien, um gemeinsam eine Woche bei der Olearia San Giorgio zu verbringen.

Andrea berichtete mir bereits etwas über ihre Erlebnisse der vorherigen Stationen ihres Programms.

Olearia San Giorgio

16. April - 21. April 2023

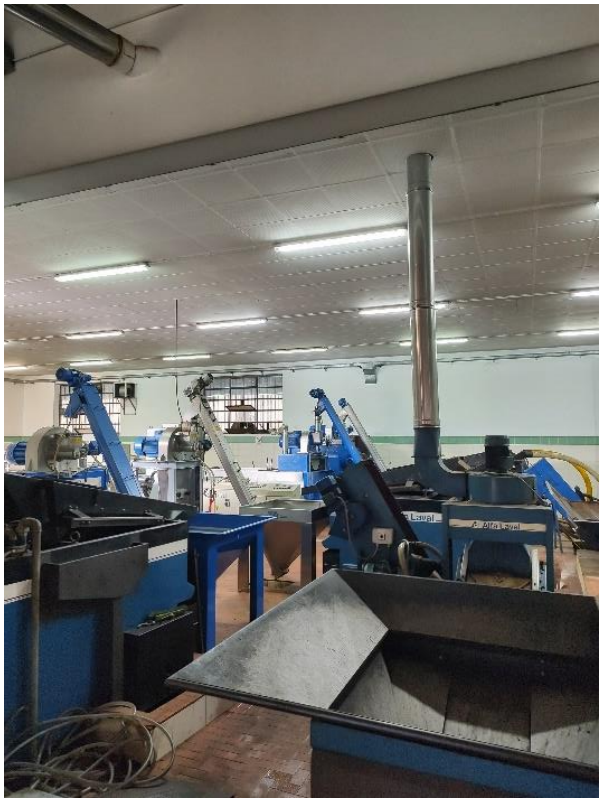
Am Flughafen von Lamezia Terme angekommen, wurden wir von Frederico, dem Sohn der Familie Fazari herzlich empfangen und es ging mit dem Auto nach San Giorgio.

Am nächsten Morgen lernten wir die ganze Familie und die Mitarbeiter des Hofes kennen.

Wir wurden unglaublich herzlich willkommen geheißen - eine wirklich sehr gastfreundliche und nette Familie

Claudio, der für den Verkauf des Öles zuständig ist, hatte uns bereits ein tolles Programm für die kommenden Tage zusammengestellt.

Auch hatten wir das Glück, dass Claudio in der Schweiz geboren ist und wir somit Deutsch mit ihm reden konnten. Zudem fungierte er als Dolmetscher, wenn unsere Englisch- und Italienischkenntnisse nicht ausreichten. Auf dem gesamten Hof herrscht ein sehr familiäres und herzliches Klima.



Wir gingen zusammen in die Olivenhaine, in welchen Bäume standen, die mitunter bis zu 400 Jahre alt waren. In der Olearia San Giorgio wird sehr viel Wert auf die Natur und einen ökologischen Anbau sowie Verarbeitung gelegt.

So wird auch jeder Teil der Olive verarbeitet und nicht nur das Öl verwendet. Aus den Olivenkernen werden Pellets hergestellt und das Fruchtfleisch sowie die Abfälle nach dem Pressen werden zu einer Biogasanlage gebracht.

Claudio zeigte uns sehr anschaulich, wie der ganze Prozess der Ölherstellung abläuft – angefangen von der Pflege der Bäume, über die Ernte, bis hin zur Abfüllung des fertigen Olivenöls.

Wir bekamen auch die Möglichkeit an einer Verkostung sowie einem Sensorik Training teilzunehmen, um ein besseres Gespür für positive und negative Eigenschaften von Olivenöl zu bekommen und diese auch zu erkennen.

Claudio und Antonio gaben sich sehr viel Mühe, uns zudem die Region Kalabrien zu zeigen.

Wir besuchten einen Biobauernhof mit eigener Käserei. In einer Metzgerei im Dorf zeigte man uns die Herstellung von Prosciutto und Nduja und in einem Nachbardorf konnten wir bei der Zitrusernte mithelfen.

Ein großer Dank geht an Claudio und Antonio, welche sich wirklich viel Zeit genommen haben und mir einen tollen Einblick zum Thema Olivenöl und der Region Kalabrien gegeben haben.

Auch der unglaublich gastfreundlichen und herzlichen Familie Fazari nochmals vielen Dank.

Danach ging es für mich weiter zu meiner nächsten Station.

Oesterij, Yerseke

24. April – 28. April 2023

Mit dem Flugzeug flog ich nach Brüssel und von dort aus weiter mit dem Zug nach Yerseke.

Dies ist ein schöner kleiner Ort, in welchem sich alles um die Austern-, Muscheln- und Krustentierproduktion dreht.

Meinte, der Besitzer der Unterkunft, holte mich vom Bahnhof ab und zeigte mir bei einer kleinen Spritztour den Ort.

Am Sonntag hatte ich noch frei und somit Zeit, die Gegend selbst etwas zu erkunden.

Als ich mich beim Frühstück etwas über den Ort erkundigen wollte, lud mich Meinte ein, ihn bei einer Austerntour, die er einmal im Monat für kleine Gruppen anbot, zu begleiten. Das war eine gute Gelegenheit einen kleinen Einblick zum Thema Austern zu bekommen und Yerseke etwas kennen zu lernen.

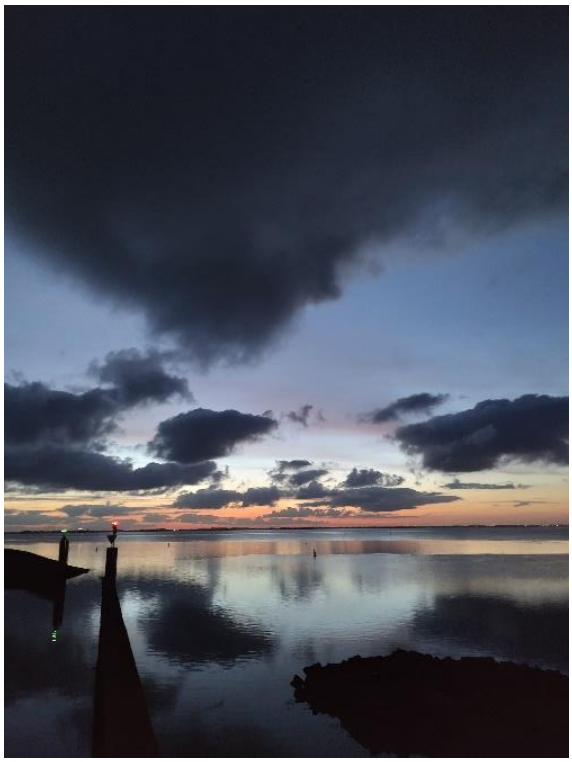
Am Montag startete ich nun meine Woche in der Oesterij.

Zuerst bekam ich von Peter einen kleinen Rundgang über das ganze Anwesen.

Mir wurden das Restaurant, der Shop und die Austernbecken sowie deren Funktion gezeigt.

Ich durfte bei der Austern-Experience helfen und bekam so ganz nebenbei viel Interessantes über den Anbau, Pflege, Ernte und Verarbeitung der Austern mit.

Am nächsten Tag ging es für mich zur World of Oyster. Dies ist die große Fabrik des Unternehmens, in welcher 160 000 Stk. Austern pro Woche verarbeitet werden.



Dort werden sie gewaschen, sortiert und verpackt. Ich durfte jede Station der Fabrik kennenlernen.

Am Ende wird jede Auster nochmals von Hand kontrolliert und anschließend in Holzboxen verpackt.

Die World of Oysters führt sechs verschiedene Sorten aus unterschiedlichen Ländern: Niederlande, Frankreich, Portugal, Irland, Italien.

Die letzten beiden Tage verbrachte ich auf dem Schiff.

Mit Gary und seinem Kollegen ging es um 5:00 Uhr los zum Muschelfischen.

Wir fingen mit großen Fangkörben an. Diese wurden langsam und vorsichtig über den Meeresgrund gezogen, um kleine Muscheln einzufangen.

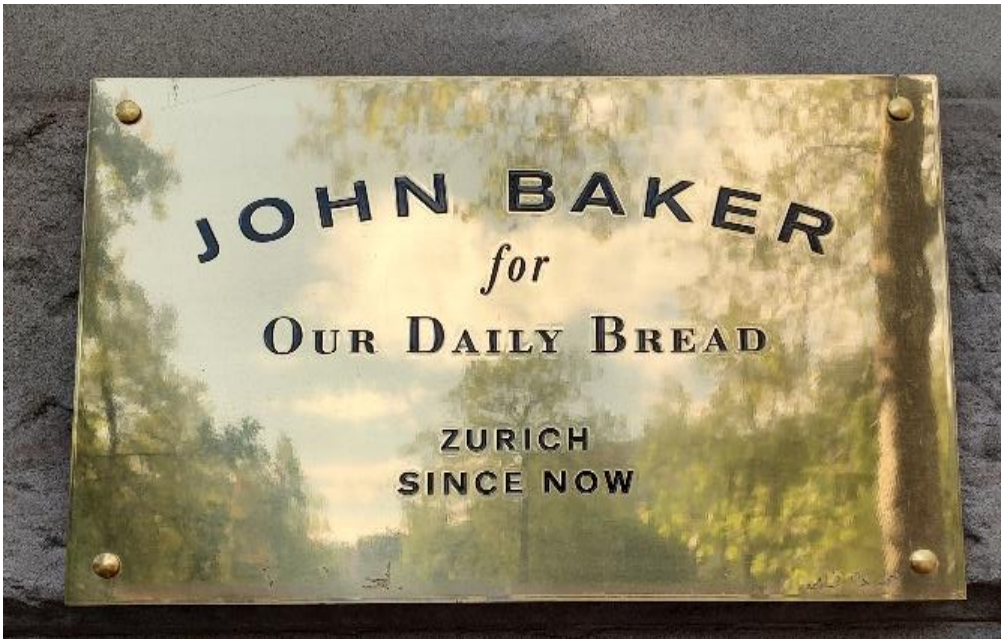
Diese brachten wir anschließend zu einem anderen Gebiet mit einem besseren Untergrund, auf dem die Muscheln dann zur finalen Größe heranwachsen können.

Es war eine sehr interessante Zeit für mich, auf dem Schiff mitzuhelfen und ich konnte zudem so manchen schönen Sonnenaufgang von dort aus beobachten. Ich hatte wunderschöne Momente in meiner Zeit in Zeeland und konnte mein Wissen über Austern und Muscheln erweitern. Vielen Dank an Jean, den Chef der Oysterij für die tolle Zeit, er ist ein herzensguter Mensch, mit dem ich viele tolle Gespräche und Erlebnisse hatte.

John Baker, Zürich

01. Mai – 05. Mai 2023

Als nächstes ging es weiter zu John Baker nach Zürich. Mein erster Arbeitstag startete für eine Bäckerei verhältnismäßig spät. Es ging erst um 5 Uhr in der Früh los. Bei John Baker gibt es drei verschiedene Schichten:



Die erste Schicht startete um 2 Uhr morgens. Dort werden die Teige geformt und gebacken, sodass pünktlich zur Ladenöffnung um 7 Uhr die Theken mit frischem Brot gefüllt sind. Die zweite Schicht kommt um 5 Uhr hinzu und bereitet alle Teige für den nächsten Tag vor. Da die Teige hauptsächlich mit Sauerteig geführt werden, müssen diese einige Zeit gehen. Die dritte Schicht, welche um 7 Uhr beginnt, kümmert sich darum, dass Brote auch am späten Vormittag gebacken werden, um den Kunden ganztägig frisches Brot zu bieten.

In meinen ersten beiden Tagen durfte ich mit Lukas – dem Backstubenleiter - alle Teige für den nächsten Tag ansetzen und bekam schon einige wichtige Tipps bezüglich der richtigen Temperaturen und Konsistenzen von guten Brotteigen.

An den darauffolgenden Tagen arbeitete ich in der ersten Schicht, in der wir die Brote abformten und später buken. Am frühen Morgen bereiteten wir noch die Plundergebäcke und Croissants für den nächsten Tag vor.

Es waren für mich sehr interessante Tage in der Backstube, in denen ich viel über die Herstellung von Broten und das Arbeiten mit Sauerteigen lernen konnte. Die Arbeitszeiten waren für mich durch den frühen Arbeitsbeginn jedoch sehr ungewohnt und somit eine große Umstellung.

Von Zürich aus fuhr ich mit dem Zug an den Vierwaldstätter See, um zwei Tage gemeinsam mit allen anderen derzeitigen Uccelins bei Felchlin zu verbringen.

Ich freute mich sehr darauf die anderen kennenzulernen und von deren bisherigen Erlebnissen zu hören.

Felchlin, Ibach

08.Mai – 09.Mai 2023

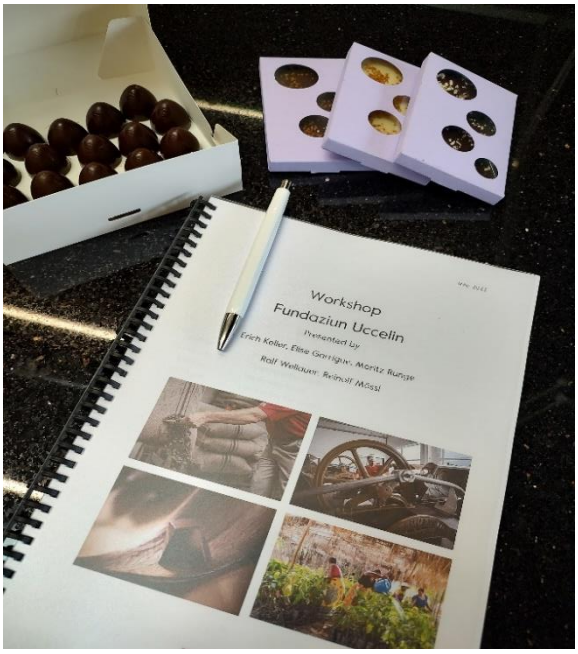
Bei Felchlin angekommen, wurden wir alle sehr herzlich von Erich, dem stellvertretenden Verkaufsleiter am Eingang begrüßt.

Am Vormittag stand etwas Theorie auf dem Programm und wir bekamen einen allgemeinen Einblick über das Unternehmen als solches sowie die Herstellung von Schokolade. Später machten wir ein Sensorik-Training, um die Qualitäten und Aromen von den verschiedenen Schokoladensorten kennenzulernen.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen bekamen wir von Erich eine Führung durch die Produktionshallen und konnten so die einzelnen Schritte von der Kakaobohne bis hin zur fertig verpackten Schokolade erkennen.

Am nächsten Tag durften wir dann mit der fertigen Schokolade arbeiten und lernten diese richtig zu temperieren und zu verarbeiten.

Für mich war es schön zu sehen, dass Felchlin sich sehr bemüht, um faire Bedingungen (Bezahlungen, Krankenversicherungen) für ihre Kakaobauern zu ermöglichen.



Nach zwei interessanten Tagen mit reichlich Schokolade und netten Leuten ging es für mich weiter in die Käserei von Willi Schmied.

Städtlichäsi Willi Schmid, Lichtensteig

10. Mai – 13. Mai 2023

Mein Morgen bei Willi begann um 6 Uhr mit einem kurzen „Hallo“. Nach gründlichem Waschen der Hände und Arme, ging es in den Produktionsraum der Käserei. An meinem ersten Morgen beobachtete ich die Arbeitsschritte von Willi und seinem Kollegen. Nachdem alle Käse in den jeweiligen Formen waren, entstand aus dem kurzen „Hallo“ vom Morgen ein sehr gutes Gespräch, in dem mir Willi einiges über die Käseherstellung erklärte. In den nächsten Tagen merkte ich, dass ich nach und nach mehr Aufgaben übernehmen durfte und das Vertrauen von Willi gewann.

Ein bekanntes und gutes Produkt aus Willis Käserei, welches ich kennenlernen durfte, ist die Bergfichte, ein Käselaib, der in Fichtenrinde reift und somit ein tolles Fichtenaroma entwickelt.

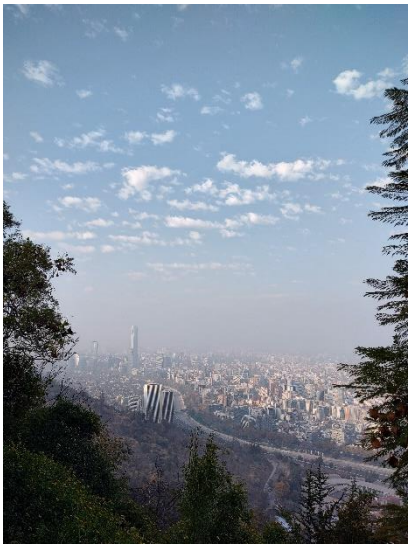
Bei der täglichen Arbeit mit den verschiedenen Käsesorten wird ein hoher Wert auf Sauberkeit und Qualität gelegt.

In den Gesprächen teilte Willi mit mir sein unglaublich großes Wissen über Käse, Milch und den chemischen Prozessen bei der Käseherstellung. Zum Abschluss meiner Zeit bekam ich noch eine leckere Käseverkostung im Verkaufsraum der Käserei. Danach verabschiedete ich mich von Willi und seinem Team und machte mich auf den Weg zu meiner nächsten Station in Santiago de Chile.

Restaurant Borago, Santiago de Chile

16. Mai – 10. Juni 2023

Nun ging es auf große Reise. Von Zürich aus flog ich über Madrid nach Santiago de Chile, wo ich vier Wochen im Restaurant Boragó verbringen durfte.



Vom Flughafen aus ging es direkt zu meiner Unterkunft – einem Hostel, das vom Restaurant organisiert wurde und in dem noch weitere Praktikanten untergebracht waren. Das Haus war ein wenig gewöhnungsbedürftig und auch in einer speziellen Gegend von Santiago. Zu sechst in einem 8-Bett Zimmer in einem chilenischen Hostel mit eineinhalb Stunden Arbeitsweg waren schon eine Erfahrung für sich. 😊

Vielen Dank an dieser Stelle an Anthea, die sofort reagierte und mir eine ordentliche Unterkunft in der Nähe des Restaurants organisierte.

Das Restaurant Borago konzentriert sich fast ausschließlich auf die Verarbeitung von chilenischen Produkten, welche in vielen kleineren Gängen in einem großen Tasting-Menü serviert werden.

Das Küchenteam ist in ein Produktions- und Serviceteam, sowie eine Fermentier- und eine Testküche unterteilt.

Meine ersten Tage verbrachte ich in der Produktion, in welcher wir viele kleine Aufgaben erledigten, um die Serviceküche zu entlasten.

Ab meinem dritten Tag arbeitete ich in der Serviceküche und bekam meinen eigenen Gang, um den ich mich kümmerte. Das war sehr gut für mich, da ich so eine fixe Aufgabe hatte und meinen Tag selbst strukturieren konnte.

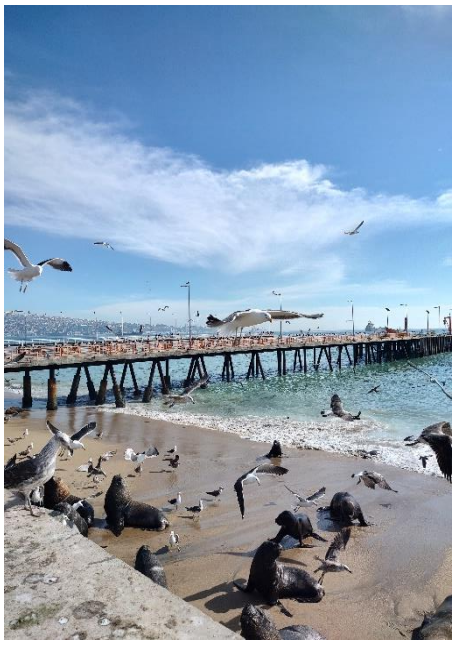
In der Küche des Restaurants waren sehr viele Praktikanten im Einsatz, was einen hohen Wechsel und somit leider eine gewisse Unruhe in das Team brachte.

Sehr ungewöhnlich für ein Restaurant auf diesem Niveau, jedoch äußerst interessant war die Zubereitung des Lamms, welches im Ganzen langsam über mehrere Stunden auf offenem Feuer gegart und immer wieder mit dem Eigenfett und Gewürzen bepinselt wurde. Dabei wurden mehrfach die Positionen des Fleisches geändert. Es dreht sich hierbei um eine traditionelle Garmethode aus dem Süden von Chile – geschmacklich ein sehr gutes und zartes Stück Fleisch.

Da viele Produkte aus der Natur benutzt wurden, ging es einmal in der Woche an die Küste, um verschiedene Algen, Salzkräuter und Blüten zu sammeln.

Ich konnte einige, für mich neue Produkte und Techniken kennenlernen, hatte jedoch auch viele monotone und sich wiederholende Aufgaben zu erledigen.

In den Gesprächen mit Rudolfo, dem Gründer und Küchenchef des Restaurants, bekam ich viele interessante Eindrücke über seine Auffassung der chilenischen Küche.



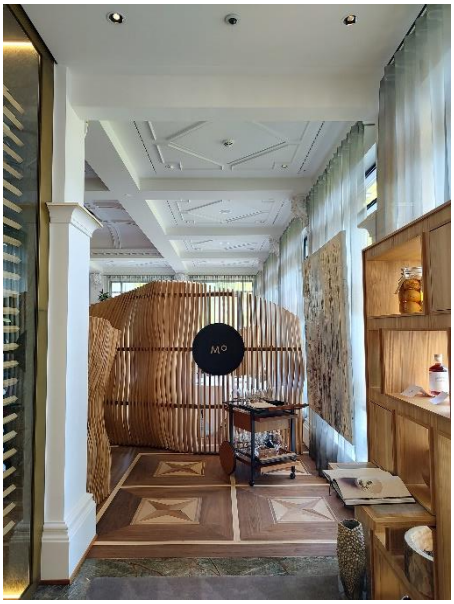
In vielen Situationen kam ich mit Englisch nicht weit, weswegen ich sehr froh war, oft mit den Arbeitskollegen unterwegs gewesen zu sein.

In meiner Zeit in Santiago konnte ich unglaublich nette und hilfsbereite Leute aus ganz Südamerika kennenlernen.

Es verlief zwar nicht immer alles reibungslos, war abschließend aber trotzdem eine eindrucksvolle Reise mit vielen guten Erfahrungen und tollen Menschen.

Restaurant Memories, Bad Ragaz

14. Juni – 9. Juli.2023



Von Südamerika aus ging es nun zurück in die Schweiz zu meiner nächsten Station, dem Restaurant Memories von Sven Wassmer.

Ein sehr starker Gegensatz, denn nun ging es von der Millionenstadt Santiago mit dem Zug von Zürich aus in das überschaubare Städtchen Bad Ragaz.

Das Restaurant Memories befindet sich im Grand Resort Bad Ragaz, einer beeindruckend großen Hotelanlage mit vielen verschiedenen Outlets.

Um 13 Uhr startete ich meinen ersten Arbeitstag.

Chris, der Souschef begrüßte mich herzlich und stellte mich allen Kollegen aus dem Team vor.

Anschließend bekam ich von ihm eine Führung durch das Haus, welches für mich zunächst wie ein großes Labyrinth wirkte.

Die Arbeit in einer komplett offenen Küche war zunächst schon etwas ungewohnt für mich, jedoch gewöhnte ich mich relativ schnell daran.

Um im Abendservice möglichst wenige Handgriffe vor dem Gast machen zu müssen und einen schnellen und ruhigen Ablauf des Service zu ermöglichen, werden bereits am Nachmittag viele Komponenten portioniert und vorbereitet. Die Arbeit an sich lief sehr ruhig und organisiert ab, was mir gut gefiel. Die Küche von Sven Wassmer ist minimalistisch und sehr produktorientiert aufgebaut. Die Produkte kommen fast ausschließlich aus der Schweiz.

Was mir sehr gut gefiel war, dass Sven Wassmer und sein Team versuchten, den Uccelins eine gute und interessante Zeit im Memories zu ermöglichen. So wechselte ich jede Woche den Posten und durfte alle Gänge des aktuellen Menüs probieren.

Auch sind mir Produkte mehr ins Bewusstsein gekommen, die jeder von uns kennt oder schon mal gesehen hat, ich aber noch nicht in dieser Form verarbeitet habe. Beispielsweise wurden junge Tannenzapfen oder Hollunderkapern verarbeitet, welche man das Jahr über in der Region finden kann.

Nach vier interessanten und eindrucksreichen Wochen im Restaurant Memories ging es für mich in die kleinste Stadt der Welt.

Ich freute mich schon sehr auf meine Zeit im Schloss Schauenstein und ein Wiedersehen mit einigen Freunden und ehemaligen Kollegen, die nun in Fürstenau arbeiten.

Schloss Schauenstein, Fürstenau

12. Juli – 23. Juli.2023

Bei strahlendem Sonnenschein und warmem Sommerwetter erreichte ich Fürstenau, meine Station für die nächsten beiden Wochen.

Das Schloss ist unglaublich beeindruckend und wahnsinnig schön gelegen.

Mein nächster Morgen startete bei Anthea im Büro, um ihr von meinen bisherigen Erlebnissen auf meiner Reise zu berichten.

Anschließend bekam ich eine kleine Führung über das Gelände.

Nun ging es in der Küche des Schloss Schauensteins los.

Da ich Marcel den Küchenchef und auch einige aus dem Team bereits kannte, fiel mir der Start nicht schwer.

So durfte ich in der warmen Küche direkt mitarbeiten und das Team unterstützen. In den Services wechselte ich meist zwischen den verschiedenen Posten, je nachdem wo gerade am meisten Hilfe beim Anrichten oder Kochen benötigt wurde.

Die Zeit im Schloss verging wie im Flug.

Ich konnte mich unglaublich gut in das Team einbringen und fühlte mich direkt sehr wohl. Die Stimmung im Team war sehr gut und wir haben viel miteinander gelacht.

In der ganzen Küche wird auch gut zusammengearbeitet und sich gegenseitig unterstützt. Die Arbeit machte mir hier viel Spaß.

Dazu trug Simon, der Souschef einen wesentlichen Teil bei, da ihm der Zusammenhalt und Teamgedanke sehr am Herzen liegen.

Der Leitspruch: **Respekt – Leidenschaft – Verantwortung** wird hier wirklich gelebt und ernst genommen.

In dem kleinen Städtchen ist auch noch einiges mehr geboten als nur das Schloss selbst.

So gibt es ein Gasthaus, in welchem regionale Graubündner Spezialitäten gekocht werden sowie eine Bäckerei, in der leckere Backwaren in einem Holzofen gebacken werden.

Wenn man Glück hat, strömt auch ein leckerer Kaffeegeruch durch die Gassen, dann werden gerade neue Bohnen in der eigenen kleinen Kaffeerösterei geröstet.

Restaurant Oz, Fürstenau

In meiner Zeit in Fürstenau konnte ich auch ein paar Tage einen Blick in das vegetarische Restaurant Oz Vegi werfen.

Dort kochen Timo und Antonino ein „From Garden to table“ Konzept für bis zu 15 Personen. Die Gäste dürfen rund um den Küchenblock Platz nehmen und können somit das Geschehen hautnah miterleben.

Durch den großen eigenen Garten kann das Oz direkt auf eine tolle Vielfalt von Kräutern, Blüten, Obst- und Gemüsesorten zurückgreifen und diese direkt in das Menü einfließen lassen – ein tolles Konzept.

Ich war sehr dankbar, Timos Herangehensweise und Ideen zur vegetarischen Küche kennenlernen zu dürfen.

Restaurant Quique Dacosta, Denia

27. Juli – 20. August.2023

Nun machte ich mich auf nach Spanien zu meiner letzten Stage im Restaurant Quique Dacosta. Mit dem Flugzeug landete ich bei traumhaft sommerlichem Wetter in Valencia. Mit dem Bus ging es weiter an der Küste entlang in den Süden in die kleine Stadt Denia.

Beim Restaurant angekommen, wurde ich sehr nett empfangen und zu meiner Unterkunft gebracht.

Am nächsten Morgen ging es für mich um 9 Uhr los. Carolina, die Küchenchefin empfing mich sehr herzlich, führte mich durch das Restaurant und erklärte mir alle Bereiche ausführlich.

In der Produktionsküche habe ich erst verwundernd geschaut, als ich zwei Drucker entdeckt habe. Diese wurden allerdings nicht zum Drucken, sondern zum Ausschneiden von Esspapier benutzt. Schließlich wurde dies mit Zuckersirup bestrichen und bei niedriger Temperatur gebacken.

Die Gerichte im Menü sind durchaus sehr technisch hergestellt und haben meist eine interessante Idee oder Geschichte.

Zusätzlich zur klassischen Postenaufteilung gab es in der Küche noch die sección de arroz, den Reisposten, der wie der Name verrät sich um die Gerichte mit Reis kümmert. Klassisch wird in der Region um Denia immer Sonntags mit der ganzen Familie Paella gegessen. Aus diesem Grund gab es auch zum Personalessen am Sonntagmittag ganz klassisch Paella.

Da es sehr viele verschiedene Arten von Paella gibt, konnte ich jede Woche eine neue Version kennenlernen.

Der Chef de arroz Domenico, erklärte mir sehr nett und ausführlich alle Tricks und Abläufe, um eine perfekte Paella zu kochen.

Mit Carolina, der Küchenchefin verstand ich mich sehr gut. Sie war immer gut drauf und für einen Spaß zu haben. Wir hatten viele tolle und interessante Gespräche über die Arbeit und Gerichte des Restaurants. Carolina nahm sich viel Zeit und zeigte mir auch einige für mich neue und interessante Produkte der Region.

In meinen vier Wochen durfte ich auf jedem Posten der Küche mitarbeiten und konnte so einen tollen Überblick über die Gerichte und Arbeit im Restaurant von Quique Dacosta bekommen.

Sehr gefreut hat mich, dass ich sogar zum Essen im Restaurant eingeladen wurde – dies war ein großartiger Abend. So konnte ich die Gerichte und das Erlebnis auch noch aus Sicht des Gastes erleben.

Dies war ein wirklich toller und schöner Abschluss meiner Zeit hier im Restaurant Quique Dacosta.

Ich bin sehr dankbar, so offen und herzlich empfangen worden zu sein.

Schlusswort

Meine Reise geht nun zu Ende und ich kann auf eine unglaublich lehrreiche und interessante Reise zurückblicken

Ich hatte die Möglichkeit, sehr viele nette Menschen kennenzulernen, Freundschaften zu schließen, meinen kulinarischen Horizont zu erweitern und auch viele neue Dinge zu lernen und erleben.

Definitiv muss man an einigen Stellen flexibel sein und manches einfach auf sich zukommen lassen. Diese Eigenschaft ist auch etwas, das ich aus dem Programm mitnehmen darf: Die Flexibilität, sich in den verschiedenen Orten und Situationen schnell zurechtzufinden.

Die Fundaziun Uccelin kann ich wärmstens weiterempfehlen – ein großartiges Programm.

Vielen Dank an dieser Stelle an Sarah und Andreas Caminada, welche diese Stiftung ins Leben gerufen haben und sie so unterstützen.

Auch geht ein riesiger Dank an Anthea, die meine ganze Reise organisierte und versuchte, diese möglichst gut an meine Wünsche anzupassen. Vielen Dank Anthea, für deine Hilfe und Unterstützung.

Ein herzlicher Dank geht auch an die tollen Produzenten und Restaurants, welche ich besuchen konnte und die vielen großartigen Menschen, welche ich in den letzten Monaten kennenlernen durfte.

Danke für diese tolle Zeit!

Lukas Meßmer