



marmite
YOUNGSTER

Fördern, fordern, fliegen

Angela Weibel, Zweitplatzierte des marmite youngster 2022 in der Kategorie Pâtisserie, war auch Stipendiatin der Fundaziun Uccelin. Das Lehr- und Wanderprogramm für junge Gastrotalente hat sie weit herumgebracht, eine Menge über sich selbst gelehrt und zur Essigspezialistin gemacht.

Text: Sara Witmer
Bilder: ZVG



Durch die Teilnahme am Förderprogramm der Fundaziun Uccelin ist Angela Weibel auf den Essig gekommen. Die Essigmutter für ihren eigenen Essig stammt aus der Wiener Essigmanufaktur Gegenbauer.

Müsste man beweisen, dass Nachwuchsförderung auch in der Gastronomie extrem sinnvoll ist, holte man am besten Angela Weibel und liesse sie erzählen. Davon, wie es kommt, dass sie als gelernte Bäckerin und Konditorin heute als Pâtissière in einem Fine-Dining-Restaurant arbeitet. Davon, wie sie an die Kreation ihrer Desserts herangeht, und davon, wie sie auf dem Naschmarkt in Wien auf den Essig gekommen ist. Doch fangen wir von vorne an:

Bereits nach ein paar Monaten in ihrer Lehre zur Bäckerin und Konditorin merkt Angela Weibel, dass sie gerne noch viel mehr in die süsse Richtung gehen würde. Doch ihr Lehrbetrieb bietet keine Confiserielehre an. Weibel bleibt also bei Brot, Erdbeertörtli und Crèmeschnitten und beendet ihre Lehre. Eine Ausbildung, die ihr das Rüstzeug für vieles, was sie heute macht, mitgibt, in der man ihr aber nie davon erzählt, welche Wege jenseits der traditionellen Backstube ihr damit auch noch offenstehen. Denn von Schweizer Backstuben hat Weibel nach dem Lehrabschluss vorerst genug. Die Perspektiven, die ihr in der Schweiz fehlen, tun sich ihr schliesslich in Neuseeland auf, wo sie ein Jahr lang lebt und in einer Bäckerei arbeitet. «Dort traf ich Menschen aus der ganzen Welt mit den unterschiedlichsten Lebensläufen – viele aus der Gastronomie. Ich realisierte, dass auch mein Weg in Richtung Gastronomie gehen könnte.» Wieder in der Schweiz, heuert Weibel als Pâtissière bei den Bürgenstock Hotels & Resorts an. «Das war ein ganz anderes Arbeiten, als ich das gelernt habe», erinnert sie sich. Als Konditorin habe sie immer anhand bestehender Rezepte gearbeitet. Die Restaurantküche fordert ihre Kreativität auf einem ganz neuen Level – genau was sie gesucht hat. Nach weiteren Stationen im Restaurant

Nachgefragt

bei Angela Weibel

Schoggi oder Kuchen?

Kuchen! Da kann man die Schoggi ja grad integrieren. Mein Favorit war lange Zeit getränkter Zitronenkuchen.

Da sehe ich mich in ein paar Jahren

Schwer zu sagen, da ich sehr spontan bin. Vielleicht in einem kleinen Restaurant ausserhalb von Europa?



Hier möchte ich unbedingt einmal essen

Im Alchemist von Rasmus Munk. Das muss ein unglaubliches Erlebnis sein – komplex, provokativ und so viel mehr als nur Essen.

Ein kulinarisches Erlebnis, das ich nie vergessen werde

Mein Monat in Kopenhagen. Neben den Gerichten, die ich im Geranium essen durfte, gab es das beste Sauerteigbrot, feinsten Fisch, Smørrebrød in verschiedensten Varianten und all die Leckereien der Hart Bageri.

Dieses Produkt habe ich erst kürzlich entdeckt

Kakaobutter. Ich versuche mich gerade an den so schön glänzenden Pralinen aus künstlich und natürlich eingefärbter Kakaobutter.

Das hat mir der marmite youngster gebracht

Der Wettbewerb war ein Kontrast zur täglichen Arbeit und ein Gradmesser dafür, wo ich stehe. Besonders schön war es, Teil einer Community von Menschen zu sein, die die Gastronomie leidenschaftlich lieben.

Dieses Essen erinnert mich an früher

Weggli mit Schoggigängeli, die es immer zum Geburtstag mit in die Schule gab. Das waren die besten Schultage!

Den Nachwuchs im Sinn

Wie der marmite youngster fördert auch die Fundaziun

Uccelin, gegründet von Sarah und Andreas Caminada, junge Talente aus Küche und Service. Die Programme führen die Stipendiatinnen und Stipendiaten hinaus in die weite Welt der Kulinarik, zu führenden Restaurants und Produzentinnen und Produzenten auf allen Kontinenten. Bewerben können sich Köchinnen, Pâtissiers und Servicefachkräfte mit mindestens drei Jahren Berufserfahrung. Pro Jahr werden 12 Stipendien vergeben.

uccelin.com



Auch unsere youngster reisen

2023 treten (coronabedingt) gleich drei Jahrgänge unserer marmite youngster die Reisen und Praktika an, die wir in Zusammenarbeit mit Relais & Châteaux für die Gewinnerinnen und Gewinner unseres Nachwuchswettbewerbs organisieren. Verfolgen Sie die Erlebnisse der youngster in Echtzeit auf Social Media und in unserer Print-Publikation marmite professional.



Stucki in Basel und einer ersten Saison im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken wird Weibel ins Ausbildungsprogramm der Fundaziun Uccelin aufgenommen. Vor ihr liegen 20 Wochen, die sie weit herumführen und ihr eine Fülle an Inspirationen, Kontakten und Möglichkeiten eröffnen werden.

Die Stages im Geranium in Kopenhagen, im The Restaurant im Zürcher Dolder Grand und im Steirereck in Wien nutzt die heute 25-Jährige auch, um das kulinarische Angebot in den jeweiligen Städten auszukundschaften. «Diese Zeit hat mir sehr viel gebracht, um mein persönliches Verständnis von Desserts und sonstigen Pâtisserieprodukten im Fine Dining zu schärfen und zu verstehen, wie ich selber am besten an Desserts herangehe.»

Uccelin verleiht Flügel

Während ihres Stages beim Schwyzer Kakaoröster und Couvertureproduzenten Felchlin kommt Angela Weibel auf die Idee für ihr Uccelin-Abschlussprojekt: «Das Praktikumszertifikat von Felchlin war auf Papier aus Kakaoschalenfasern gedruckt. Dieses Papier war derart schön, dass ich es unbedingt in meine Arbeit integrieren wollte.» Doch wie? Über den Sachzwang des unessbaren Papiers beim Etikett gelangt, muss ein Produkt her, das in eine Flasche oder ein Glas gehört. Schnell einmal denkt Weibel an Essig, dessen Einsatz jenseits von Salatdressing sie schon im Stucki Basel kennengelernt hat. Inspiriert vom Kakaofruchtsaft, den sie bei Felchlin entdeckt, ist schliesslich klar: Ein Kakaofruchtsaft-Balsam soll es werden. Der Fruchtsaft, die Basis des Essigs, steht fest, fehlen noch eine Essigmutter und der Alkohol, den es braucht, damit die Essigsäurebakterien auch arbeiten. Per Zufall landet Angela Weibel während ihres Stages im Steirereck auf dem Naschmarkt am Stand der Essigmanufaktur Gegenbauer. Nach etwas mehr als einer Stunde verlässt sie das grüne Markthäuschen mit rauchendem Kopf und zwei Essigmuttern in kleinen Fläschchen. Solche Starterkulturen, sei es von Gegenbauer oder anderen Essigmanufakturen, lassen sich übrigens sehr einfach im Internet bestellen. Luftdicht verschlossen in etwas eigenem Essig, sind die Bakterienkulturen sozusagen



Orangenmousse in geräuchertem Ricottamarmor – Angela Weibels Interpretation des marmite-youngster-Wettbewerbsthemas Sizilien.

on-hold konserviert und warten auf ihren Einsatz. Dieser beginnt, sobald Sauerstoff, Alkohol und im besten Fall Temperaturen um die 30 Grad vorhanden sind. Für all das sorgt Angela Weibel und experimentiert mit verschiedenen Verhältnissen von Fruchtsaft und Alkohol (neutraler Wodka in ihren Fall), schleppt drei grosse Bügelgläser von ihrem letzten Stage in Zürich nach Hause zu ihren Eltern und befindet dort nach fünf Wochen den Ansatz 4:1 (Fruchtsaft zu Wodka) geschmacklich für harmonisch und bereit für den letzten Schritt: die Reduktion per Hitze zum Balsam.

«Ob ich Balsam oder flüssigen Essig nehme, ist eine Frage des Verwendungszwecks: Möchte ich etwas aromatisieren und bin an einer deutlichen Essignote interessiert, nehme ich dünnflüssigen Essig. Für direkt auf dem Teller ist dickflüssiger Balsamessig geeigneter», erklärt Weibel, die seit ihrem Einstieg mit dem Kakaofruchtsaft-Balsam schon aus vielen Fruchtsäften Essig gemacht hat und diesen auch als Zutat für ihre Pâtisserie-Kreationen braucht. Ein Kniff, der ihr vor allem bei ihrer aktuellen Stelle als Pâtissière im Radius by Stefan Beer in Interlaken zugutekommt: «Da wir nur mit Produkten arbeiten, die in einem Radius von 50 Kilometern vorkommen, verwende ich keine Zitrusfrüchte. Frische und Säure bringe ich jedoch ähnlich gut mit Fruchtessig in ein Dessert», so Weibel. Momentan stehen im Keller des Victoria-Jungfrau zwei Essigmuttern und warten auf ihren nächsten Einsatz. Diesen hat Angela Weibel für den Sommer vorgesehen. Vom Kakaofruchtsaftessig hat sie übrigens nichts mehr übrig, die letzten Tropfen des Balsamicos verfeinerten das youngster-Wettbewerbssdessert, das ihr vor fast einem Jahr den zweiten Rang in der Kategorie Pâtisserie einbrachte.