

Meine Erlebnisse in Spanien 2009 - Spanish Culinary Training Program

Sonntag den 16.08.2009 um 12.25 Uhr Flug von Zürich nach Madrid.

Nach einem nicht leichten Abschied von meiner Familie und Freunden, habe ich mich trotzdem riesig gefreut ins Flugzeug zu steigen um das Abenteuer Spanien in Angriff zu nehmen. Nach einem angenehmen Flug, holte mich Lola (Organisatorin vom Programm ICEX) in Madrid am Flughafen ab. Insgesamt sind wir 5 Teilnehmer davon 2 aus der USA, 1 aus Dänemark, 1 Deutschland und ich aus der Schweiz

Teilnehmer des Programms

Name: Emil Bahr
Land: Denmark
Alter: 25 Jahre
Beruf: Koch
Karriere: Rest. Molskroen (Den) Rest. Copenhagen (Paris)* star
Praktikum: Rest. Mugaritz , (San Sebastian)** star, Rest. Celler de Can Roca (Gerona) **

Name: Paras Sah
Land: USA
Alter: 32 Jahre
Beruf: Koch
Karriere: Rest. Per Se (NY)*** star, Momofuku Noodle Bar (NY)
Praktikum: Rest. Echaurren (La Rioja)* star, Hotel Santo Mauro (Madrid)** star, Rest. El Bulli *** star

Name: Jeff Weiss
Land: USA
Alter: 32 Jahre
Beruf: Koch
Karriere: Rest. José Andrés (NY)*** star, University Management in USA
Praktikum: Rest. Adolfo (Toledo) * star , Rest. Calima (Málaga) * star

Name: Jean-Phillipe
Land: Deutschland
Alter: 29 Jahre
Beruf: Koch
Karriere: Rest. Lamparts (CH)**star Rest. Dieter Müller (DE) *** star
Praktikum: Rest. Celler de Can Roca (Girona), Rest. Las Rejas (Cuenca)

Name: Simon Adam
Land: Schweiz
Alter: 23 Jahre
Beruf: Koch
Karriere: Hotel Palace (Gstaad und Luzern), Rest. Schloss Wülflingen , Div. Wettbewerbe,
Praktikum: Rest. Alkimia (Barcelona) * star, Rest. Arzak (San. Sebastian) *** star

Gerade am Montag darauf fing unser Spanischkurs an. Wir haben immer von Montag bis Freitag von 10:00 – 17:00 Uhr Schule. Das ganze 4 Wochen lang und in Madrid.

Im Kurs lernen wir die Basisfundamente der Spanischensprache um in 4 Wochen bereit zu sein wen unser Praktikum startet. Zugleich werden wir spezifisch vorbereitet für unsere Küchenpraktikums und die Fusion in Madrid (die beste Gastromesse der Welt mit den besten Köchen der Welt). Dort werden wir den Starköchen helfen bei ihren Banketten und werden das Programm (Spanish-Culinary Training 2009) vorstellen.

Nebst der Schule haben wir viel Freizeit um Sport zu machen oder um einfach mal zu relaxen. Ist gerade schön so, da wir alle sonst nicht viel Freizeit haben wenn wir im normalen Alltag tätig sind.

Wir machen eigentlich jede Woche min. einen grösseren Ausflug zusammen. Letzte Woche waren wir an einem grossen Fleisch und Fischmarkt in Madrid. Es war sehr interessant zu sehen wie die Spanier mit den Lebensmittel umgehen und es den Klienten verkaufen. Ich muss sagen das es so in der Schweiz nicht gehen würde. Die Umgangssprache ist schon ein wenig anders. Aber die Qualität überzeugt.

Natürlich gehen wir viel in verschiedene Tapas Bars um die Spanische Küche besser kennen zu lernen. Momentan ist ja der Tapashype in jedem Land sehr angesagt. Jetzt wissen wir auch warum die Tapas sehr beliebt sind. Ich finde diese Art zu essen ist einfach fantastisch. Einfach, saisonal, unerzungen, und mit liebe zubereitet. Jeder kann ein bisschen von allem probieren und der Gesprächsstoff geht nie aus.

Nächste Woche ist unser Spanischkurs zu ende und wir werden das Land bereisen. Von Madrid geht's nach Alicante über Denia nach Barcelona dann zurück nach Madrid. Von Madrid geht's nach Valencia über Màlaga nach San. Sebastian. In unserer Reise geht's darum die Spanische Kultur besser kennen zu lernen. Nebenbei gehen wir noch in diverse Spitzenrestaurants dinieren oder machen einen Gastbesuch.

z.B. Rest. Calima in Malaga, Rest. Akelarre in San Sebastian, Rest. Celler de Can Roca in Gerona (dinieren)

Nach 4 Wochen Spanisch Unterricht in Colmenarejo (Madrid) haben wir uns mit der letztjährigen Gruppe in Madrid getroffen. Dort feierten sie ihren Abschied mit einem international anerkannten Kochwettbewerb. Wir, die neue Gruppe, hatten den Auftrag Sie zu unterstützen und zu sehen wie es abläuft, da wir nächstes Jahr dasselbe auch vor uns haben. Zugleich gaben sie uns wertvolle Tipps für das kommende Jahr. Nachdem der Wettbewerb vorbei war und wir vorgestellt wurden und uns verabschiedet haben machten wir uns auf eine 3-wöchige kulinarische Spanischtour. Mit dabei war Saul unser Reiseleiter und Lola von der Organisation.

Am Anfang der Reise waren wir 3 Tage in Madrid wo wir diverse Nationalgerichte herstellten oder eine Degustation hatten über Spanisches Olivenöl. Auch das bekannte Prado Museum besuchten wir, wo wir spezifisch die Bilder übers "Essen," sahen.

Von Madrid ging's nach Toledo die ehemalige Hauptstadt von Spanien. Dort besuchten wir eine der wichtigsten Gastronomiefamilien Spaniens die Adolfos. Nebst ihrem Gourmetrestaurant besitzen sie ein eigenes Weingut und einen Weinkeller mit über 4 Millionen Flaschen. Zugleich führen sie noch eine kleine Tapasbar und ein 5 Sternehotel. Für mich war es sehr interessant zu sehen wie man mit einem ausgedachtem Konzept Erfolg haben kann.

Von Toledo fuhren wir nach Alicante. Auf der Fahrt nach Alicante besuchten wir noch für das Mittagessen das Restaurant El Bohio in Illescas. Chef Koch Pepe und sein Team sind mit einem Michelinsterne ausgezeichnet. Der ganze Besuch im El Bohio war ein Erlebnis pur. Nebst dem Essen war auch der Service ausgezeichnet. Zugleich wurde er zum Koch des Jahres 2010 gewählt. Nach dem Lunch machten wir uns weiter auf die Reise Richtung Alicante.

In Alicante hatten wir das Thema Safran. Diese Region in Spanien ist sehr bekannt für Safran. Im Restaurant Monastrell brachte uns Chefköchin Maria alles über Safran bei was man so wissen muss. Nach langer Theorie zauberte sie uns ein 9-gängiges Safranmenu auf den Tisch, das mit ein wenig Ausnahmen perfekt war.

Von Alicante ging's nach Denia wo wir das Restaurant El Poblet besuchten. Das Restaurant ist mit 2 Michelinsterne ausgezeichnet und ist zudem unter den 50 besten Restaurants der Welt auf Platz 23. El Poblet ist ein neuzeitiges Restaurant. Wir hatten ein 14-gängiges Mittagsmenu mit 6 passenden Weinen. Was das Restaurant optisch zauberte war absolut Weltklasse, leider fehlten bei gewissen Gängen der Geschmack. Auch war es ein sehr langes Essen von 4,5 Stunden. Doch trotz gewissen Mängel ist es absolut ein Spitzenrestaurant das mit Service und Optik überzeugte.

Nächster Stopp war Valencia. In Valencia besuchten wir eine Berufsschule, dort stand das Thema Reis und Paella auf dem Programm. Wir hatten Theorie über Reis aus Valencia, und kochten diverse Paellas mit verschiedenen Reissorten.

Von Valencia nahmen wir den Zug nach Barcelona. In Barcelona waren wir 4 Tage wo wir tägliche Ausflüge machten. Wir fuhren in die Berge Barcelonas und besuchten eine Cava Produktion. Cava ist ein spanischer „Champagner“ der hier viel für Aperos und Vorspeisen getrunken wird. Auch besuchten wir den bekannten Markt "la Boqueria" . Das absolute Highlight war aber das Dinner im Rest. Celler de Can Rocca. Das ganze Konzept ist fantastisch und eine lange Reise wert. Das Essen und die Weine waren perfekt.

Am nächsten Tag wollten wir ins El Bulli doch leider klappte es nicht. Darum reisten wir dann nach San Sebastian. Für mich absolut die schönste Stadt Spaniens. Und Kulinarisch ist diese Stadt in hoch form. Egal ob Tapasbars oder Gourmetrestaurants was hier abgeht ist einfach Genial. Wir dinierten im Mugaritz 2 Michelin Restaurant Nummer 4 der Welt. Im Akelare 3 Michelin Restaurant und Extebarri 1 Michelin Restaurant. Für mich war es ein absolutes Highlight hier ausser vom Akelare war die ganze Gruppe ein wenig enttäuscht.

Auch das Nachtleben hier in San Sebastian war genial. Von San Sebastian gingen wir ins Rioja gebiet wo wir 2 Tage lang Weine degustierten und alle wichtigen Produzenten besuchten. Von Rioja gingen wir in den Süden nach Malaga und Jerez wo natürlich die Essigen auf dem Programm standen. Auch hier degustierten wir viele Essigen und beobachteten die Produktion. Auch besuchten wir Flamencoshows das ursprünglich aus dieser Region kommt. Und natürlich hatten wir noch ein Abendessen bei Dani Garcia im Restaurant Calima mit 2 Michelin Sternen.

Nach Malaga ging dann zurück nach Madrid wo unsere Reise zu Ende ging. Am letzten Abend hatten wir noch ein grosses Fest bevor es dann am nächsten Tag Richtung Arbeit ging.

Jeder ging nun zu seinem eingeteilten Betrieb. Ich fuhr mit dem Zug von Madrid nach Barcelona wo ich für 6 Monate stationiert bin. Nach der langen Reise und dem Bezug der Wohnung fing ich am nächsten Tag im Restaurant Alkimia an. Das Alkimia wird vom Küchenchef Jordi Villa geführt. Es wurde mit 1 Michelin Star ausgezeichnet und hat ca. 40 Sitzplätze. Am Anfang gefiel es mir ziemlich gut hier. Neue Ideen, Kreationen auch neues Klima etc. Das Alkimia hat 2 Menus. Jeder Posten in der Küche hat ca. 4 Gerichte. Alles ist tip top organisiert und jeder weiss genau was er zu tun hat. Für mich war es erstaunlich zu sehen wie hier alles so perfekt bis ins letzte Detail organisiert ist und alles seinen geordneten Ablauf hat von der Produktion bis zum Service. Die Qualität des Essen im Alkimia ist einfach genial und optisch auch. Nach 4 Monate hatte ich aber das Gefühl noch was anderes sehen zu müssen. Weil als Praktikant ist es nicht so einfach in solchen Küchen. Klar man sieht viele und neue Ideen, aber man kann halt nicht richtig mit kochen und man macht fast jeden Tag die selbe Arbeit und das 14 Stunden am Tag. Darum wollte ich von meinen 6 Monaten hier in Barcelona noch was anderes sehen. Deshalb mache ich noch 2 Monate diverse Praktikum in anderen Betrieben. Bevor ich aber in die Praktikum ging hatten wir, die Gruppe in Madrid ein Treffen und besuchten die Madridfusion. Dort kamen alle Kochstars der ganzen Welt und zeigten ihre neuen Kreationen etc. Auch viele neue Produkte gab es zu sehen. Die drei Tagen waren sehr interessant und mein Notizbuch ist voll von neuen Inspirationen. So nun freue ich mich auf die restliche Zeit in Barcelona.

Im April gehe ich dann nach San Sebastian. Dort werde ich ins Arzak gehen. Darauf freue ich mich sehr. Weil ich ein paar Leute kenne die dort arbeiten und das Arzak ein genialer Betrieb ist.