

**LANGE FLÜGE INS GLÜCK!**  
Stefan Trepp lernte in Andeer GR, arbeitete in Australien, Kalifornien und Dubai. Jetzt hat er einen Traumjob in Bangkok.

Der erst 33-jährige Bündner *Stefan Trepp* hat einen heissen Job: Er ist Chef von 322 (!) Köchen im weltberühmten «Mandarin Oriental» in Bangkok. Und er ist im Nebenamt Leibkoch Seiner Majestät, des Königs von Thailand.

# Der Koch des Königs





GRUPPENBILD MIT CHEF  
322 Köche sind im «Mandarin Oriental»  
in Bangkok unter Vertrag. Und wo  
steckt der junge Chef? Suchen Sie ihn  
auf der Empore der weltberühmten  
«Author's Lounge»...



# Ein Schweizer in Bangkok

«Qualität ist alles. Reicht die Zeit, gehe ich selber auf den Markt» *Stefan Trepp*



«PAPERWORK»!  
Planungsarbeit  
und Papierkrieg  
gehören im Luxus-  
hotel zum Job.



MARKTBUMMEL  
Der Chef ist  
fasziniert von  
den thailändischen  
Gemüsen und  
Gewürzen.



«CHERRY DUCKS»  
Andere Länder, andere Sitten:  
Enten gehören in Bangkok  
auf jede Speisekarte. Thai-  
und China-Köche bereiten  
sie meisterhaft zu.

Text *Urs Heller*  
Fotos *Marcus Gyger*

**WENN SEINE MAJESTÄT BHUMBOL ADULYADEJ** den 86. Geburtstag feiert, ist was los in Hua Hin. Da bewacht die königliche Leibgarde (erste Division) den Klai Kangwon Palace, und angesichts der unruhigen Zeiten im Land ist auch das elfte Infanterieregiment zur Stelle. «The King», in der Schweiz ausgebildet, ist heilig in Thailand, garantiert eine minimale Stabilität, wird vom Volk bedingungslos verehrt. Das Küchenregiment, das die Royal Family bei Laune hält, ist fest in Schweizer Hand. Stefan Trepp, ein junger, durchtrainierter Bündner (Hobbys: Marathon, Triathlon in der thailändischen Hitze) ist Executive Chef

im «Mandarin Oriental», führt mit viel Fachwissen, jugendlichem Schwung und einer gesunden Portion Selbstbewusstsein eine Brigade von 322 Köchen. Das «Mandarin Oriental» ist seit Jahrzehnten so etwas wie die royale Catering-Gesellschaft. Trepp serviert im Palast (Staatsempfänge, «Dinner for two» mit Königin Sirikit), im Government, beim Dinner für Barack Obama und auch im Spital, wenn der betagte Monarch auf ärztliche Hilfe angewiesen ist. Trepps «Spitex-Menü» kann sich sehen lassen: Kaviar-Ei. Nüsslisalat mit schwarzem Trüffel – ein kleiner gepflegter Mehrgänger darfs auch im Hospital sein. Trepps Tag wird dadurch nicht kürzer: «Der König isst selten vor Mitternacht.»

**STEFAN TREPP MUSSTE EINIGE ÜBERZEUGEN**, um zu diesem goldenen Job zu kommen. Zunächst seinen Vorgänger: Der Südtiroler Norbert Kostner war 38 Jahre lang Küchenchef im «Mandarin Oriental» und Leibkoch der Royals; er hat sich für die Nachfolgeregelung viel Zeit genommen. Überzeugen musste Trepp auch die Chefin, General Manager Amanda Hyndman: «Es war wie bei der Lehrabschlussprüfung», sagt Stefan Trepp lachend, «ich musste ein Menü mit drei Broten, drei Vorspeisen, drei Hauptgängen, drei Desserts einreichen.» Einen Tag lang kochte der Bündner in den Katakomben des «Oriental», dann hatte er den Job. Für die Beförderung zum Chef brauchte



IMMER SCHÖN DER NASE NACH! Stefan Trepp prüft frühmorgens auf dem Markt von Bangkok die Qualität der Produkte.



VERSTÄNDIGUNGSPROBLEME? Einfache, klare Anweisungen sind nötig. Oft hilft eine Zeichnung weiter.



# Ein Schweizer in Bangkok

«Meine Freundin Ana isst weder Fisch noch Fleisch» *Stefan Trepp*



**WO ISST DER KÜCHENCHEF** eines Luxus-hotels? Am liebsten in einem ganz einfachen Restaurant. Seine Stammdress, das «Ruen Urai», liegt im Rotlichtviertel.

**IM TUK-TUK ZUM DINNER** Das «Oriental» hat eine riesige Flotte von BMW-Luxuslimousinen. In der Freizeit klettert Trepp mit seiner Freundin ins Töfftaxi.

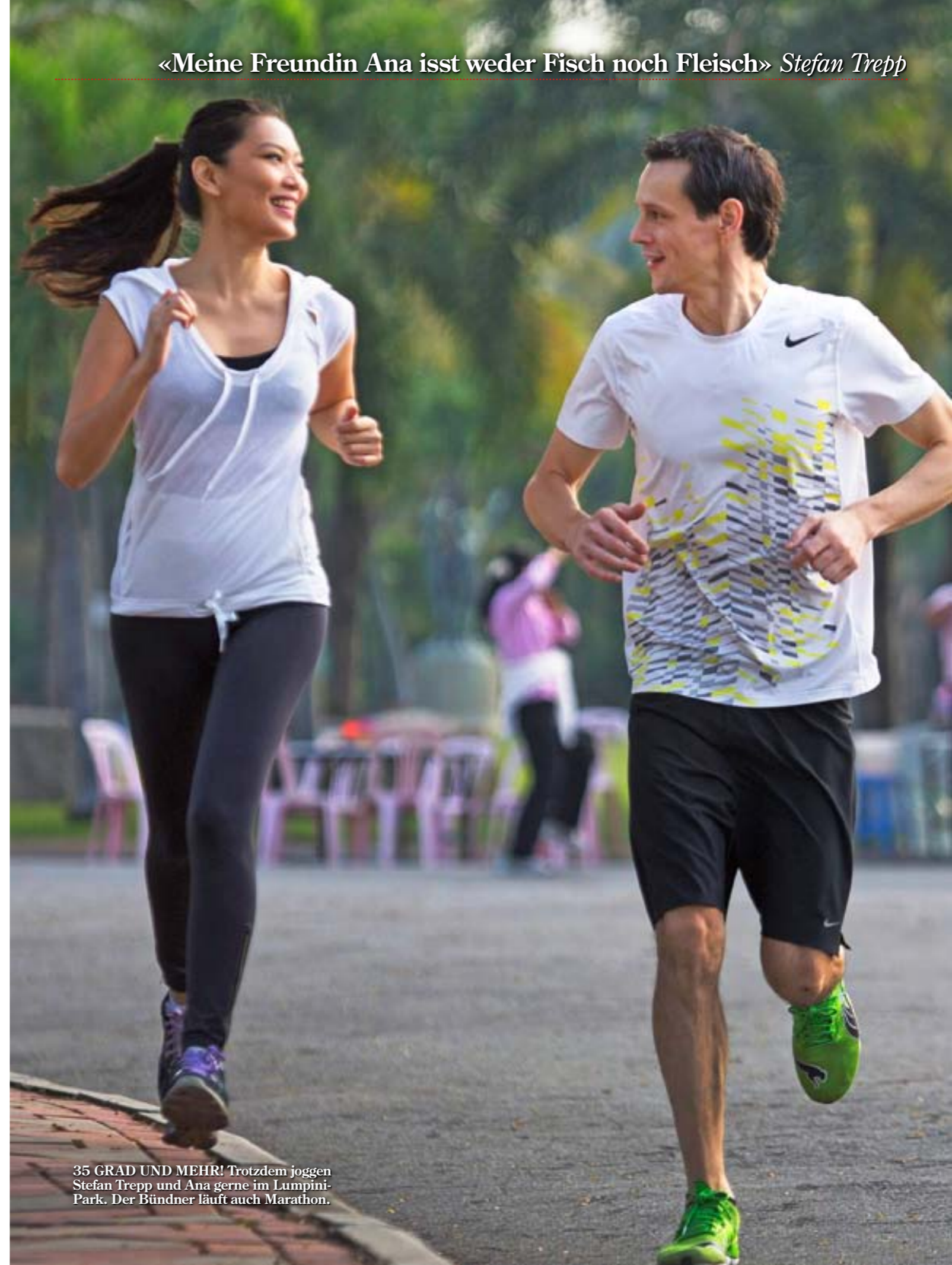


es noch mehr: Das Okay aus dem Palast. Es kam postwendend, denn Chef Stefan hatte während der drei Jahre als Nummer zwei das Vertrauen der Royal Family gewonnen.

**WIE FÜHRT MAN MIT NUR 33 JAHREN** und ohne klingenden Namen eine so riesige und prestigeträchtige Brigade? Stefan Trepp: «Ich zögerte lange, diese Stelle anzunehmen, denn ich weiss: Ich steige in grosse Schuhe. Mein Vorgänger, Chef Norbert, ist eine

Legende in Thailand und hat den Betrieb hervorragend durchorganisiert. Aber er hat mir den Start leicht gemacht.» Trepp steht frühmorgens in der Küche und spätabends auch noch; ein freier Tag pro Woche muss genügen. Und: Er findet mit den Thai-Chefs den richtigen Ton. «Begegnet man den Thais mit Respekt, kriegt man den Respekt auch zurück», weiss Trepp. Heute hat er die Thais auf seiner Seite. Auch Mister Chong, den «Chef Saucier»; der steht schon seit 42 Jahren in der «Oriental»-Küche.

Trepps Truppe kocht im «Mandarin Oriental» (Baujahr 1876, 393 Zimmer, 1200 Mitarbeiter) an vielen Fronten. Im legendären «Le Normandie» ist grosse französische Küche offenbar noch immer gefragt. Das «Lord Jim's» ist das spektakulärste Seafood-Restaurant der Stadt. Im geheimnisvoll-schönen «China House» kann sich Trepp auf Chef Andy Wong verlassen. Einen Italiener («Ciao») und einen Thai («Sala Rim Naam») gibts auch. Die an grossen Feiertagen (Loy Kratong, Silvester) stattfindenden



**35 GRAD UND MEHR!** Trotzdem joggen Stefan Trepp und Ana gerne im Lumpini-Park. Der Bündner läuft auch Marathon.





**VORMACHEN!** Stefan Trepp steht so oft wie möglich bei seinen Köchen am Herd und zeigt, wie er seine Gerichte haben möchte.

**VORBILD** Der Südtiroler Norbert Kostner war 38 Jahre lang Chef im «Oriental». Dann wählte er seinen Nachfolger aus – Stefan Trepp aus Andeer GR.



«LE NORMANDIE» So heisst das noble Restaurant im Luxushotel Mandarin Oriental. Stefan Trepp lädt immer wieder Drei-Sterne-Chefs als Gastköche ein. «Als nächsten hätte ich gerne Andreas Caminada.»

gewaltigen «Oriental»-Buffets sind legendär.

**WIE KOMMT MAN ZU SO EINEM JOB?** Mit Fleiss, Talent und einer Prise Unerschrockenheit. Trepp: «Ich habe meine Lehre im «Fravi», in einem kleinen Familienhotel in Andeer GR, absolviert und mich dann in den schönsten Hotels in Asien beworben.» Es hagelte Absagen, und Florian Trento, der Schweizer Chef im «Peninsula» in Hongkong, machte ihn darauf aufmerksam, dass ohne gute Englischkenntnisse nichts zu machen sei in den grossen internationalen Hotel-

küchen. «Also kratzte ich mein Erspar-tes zusammen, verkaufte mein Auto, flog nach Australien und lernte Englisch. Beach-Englisch, um genau zu sein.» Und plötzlich klappte es mit den Bewerbungen: Start im Unterwasserrestaurant Almahara im berühmten «Burj al Arab» in Dubai («Commis 3, unterste Hierarchiestufe, nur 600 Dollar Lohn!»), dann «Mandarin Oriental» Macau, «Banyan Tree» in Phuket, Abstecher nach Kalifornien, Seoul und Gstaad («Palace»). Dann der Anruf aus Bangkok. Drei Jahre Vize von Norbert Kostner, schliesslich die Beförde-

rung zum Executive Chef. Eine Tellerwäscherkarriere? Nicht ganz. Aber fast.

**DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG FÜR STEFAN TREPP?** Kochen zu Hause. «Meine philippinische Freundin Ana ist Vegetarierin, isst weder Fisch noch Fleisch. Da muss ich mir schon etwas einfallen lassen.» Und wohin führt er Ana aus, wenn er mal einen freien Abend hat? «Ins «Ruen Urai». Das Restaurant liegt zwar mitten im Rotlichtviertel von Patpong, aber die gradlinige, schnörkellose, unverfälschte Thaiküche begeistert mich.» Das gibt es nur in Bangkok: In Patpong

tanzen die Go-go-Girls an den Stangen. Wenige Meter entfernt schlemmt der Koch des Königs. ●

**THE MANDARIN ORIENTAL, BANGKOK**

Restaurants *Le Normandie* (französische Küche), *Lord Jim's* (Seafood), *China House* (chinesische Küche), *Sala Rim Nam* (Thailändisch), *The Riverside Terrace* (Buffet), *The Verandah* (international), *Ciao* (italienische Küche)

[www.mandarinoriental.com/bangkok](http://www.mandarinoriental.com/bangkok)



DINNER UNDER THE STARS Drei Restaurants liegen am Chao Phraya River.