

Bündner Ausnahmetalent in Champions-Liga der Hotellerie

Stefan Trepp



Stefan Trepp aus Thusis hat mit seinen 35 Jahren als talentierter Executive Chef die Verantwortung für das gesamte kulinarische Angebot im besten Hotel der Welt. Er dirigiert in souveräner Art 320 Köche und hat die Leitung von neun verschiedenen Restaurants.

Von 1995 bis 1998 machte der talentierte Gastronom die Kochlehre im Hotel Fravi in Andeer. Schon während der beruflichen Ausbildung setzte er sich ein hohes Ziel: Er wollte in berühmten Hotels arbeiten und sich weiterbilden, um eines Tages selbst eine grosse Kochbrigade in der Funktion als Küchenchef führen zu können. Zwei Sinnesprüche hat er stets vor Augen: «Ohne Fleiss kein Preis» und «Säe in der Jugend – ernte im Alter!»

Seit zwei Jahren, im Alter von 33 Jahren, hat sich seine ehrgeizige Willenskraft durchgesetzt. Stefan Trepp besetzt heute im weltweit berühmten Luxus-Hotel Mandarin

Oriental in Bangkok den verantwortungsvollen Posten des Executive Chefs. Er dirigiert im Hotel neun Restaurants mit unterschiedlichen Speiseangeboten und beaufsichtigt eine Küchenbrigade von 320 Köchen. Zudem betreut er noch vier exklusive Verkaufsläden in modernen Shopping-malls mit verschiedenen Spezialprodukten in der City von Bangkok. Diese Produkte werden ebenfalls alle in der eigenen Hotelküche hergestellt. Besonders die von ihm in 20 verschiedenen Geschmacksrichtungen kreierten Macarons gelten als echte Verkaufsschlager. Über 2000 Stück werden täglich davon in der eigenen Patisserie hergestellt und verkauft.

LEIBKOCH SEINER MAJESTÄT

Wenn der vom Volk über alles geliebte König von Thailand «Majestät Bhumibol Adulyadej» oder die Royal Family einen feierlichen Anlass oder einen Staatsbesuch im Hotel Mandarin Oriental und andernorts im Lande haben, dann werden die kulinarischen Leckerbissen vom

jungen Bündner Stefan Trepp entworfen, gekocht und serviert. Das Hotel Mandarin Oriental hat seit langem die Lizenz für das exklusive Catering der royalen Gesellschaft. Auch wenn der König infolge seines bereits hohen Alters einen Spitalaufenthalt hat, so serviert der gewissenhafte Bündner Executive Chef leichte und gesunde Gerichte direkt in die Klinik.

AHA-EFFEKT

Im hoteleigenen, traumhaft schönen French fine Dining-Restaurant Le Normandie organisiert Stefan Trepp jährlich vier bis sechs kulinarische Promotionen von berühmten Küchenchefs der Welt, die drei Michelin-Sterne besitzen und jeweils für eine Woche die Gäste mit zauberhaften Spezialitäten verwöhnen. Dieses Restaurant gilt seit Jahren in Asien als das beste französische Restaurant. Ein wundervolles Ambiente mit eindrucksvoller Aussicht, schöne Piano-Musik, freundlicher, aufmerksamer Service und für das Auge und im Geschmack exzellente, feine Gerichte mit viel Raffinesse und genauer Perfektion machen den Besuch in diesem Nobel-Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis.

KOCH UND MANAGER

Stefan Trepp ist heute ein Manager-Typ mit vielen Talenten, wie der perfekt durchdachten Organisation, dem kreativen Kochen, der humanen, aber bestimmten Menschenführung, der Zuverlässigkeit einer Schweizer Uhr und der ständigen Kontrolle für einen optimal funktionierenden Tagesablauf oder mit einer planenden Weitsicht. Seine Hauptküche umfasst 400 m² und ist 24 Stunden im Tag geöffnet. Allein in der Patisserie sind 45 Personen beschäftigt. Täglich werden mehr als 45 verschiedene Brotsorten hergestellt, 300 Kilo Orangen zu Saft verarbeitet und 150 Kilo Mangos in irgendeiner Form verbraucht. Eine Person arbeitet als Artist von feinen Schokoladen- und Zucker-Dekorationen und stellt mit exakter Feinheit die unglaublichsten Schaustücke her. Trotz seiner zielgerichteten Berufskarriere ist Stefan Trepp im Kern mit Leib und Seele der kreative Koch geblieben. Wenn er aus der Vielfalt der Lebensmittel feine Gerichte herstellen kann, besser gesagt «zaubern kann», dann ist Stefan Trepp im Element.

BERUFSKARRIERE VON STEFAN TREPP

- > 3 Jahre Kochlehre im Hotel Fravi in Andeer (1995-1998)
- > Eine Wintersaison im Hotel Kulm, Arosa
- > 6 Monate im Hotel Vier-Jahreszeiten, München
- > 2 Jahre im Grand-Hotel Quellenhof, Bad Ragaz
- > 6 Monate Sprach-Aufenthalt in Australien
- > 3 Jahre im Luxus-Hotel Burj al Arab, Dubai (Chef im berühmten Unterwasser-Sea-Food-Restaurant «Almahara», das bekanntlich nur mit dem hoteleigenen U-Boot erreicht wird und das grösste Aquarium der Welt in einem Restaurant besitzt).
- > 6 Monate im Hotel Sheraton in Palm Springs/Kalifornien
- > Eine Wintersaison im Grand-Hotel Palace, Gstaad
- > 1 Jahr im Mandarin Oriental, Manila
- > 2 Jahre im Luxus-Resort Banyan Tree, Phuket (Die letzten drei Monate eröffnete er für die gleiche Hotelkette in Seoul einen neuen Hotelkomplex, um einen optimalen Start in der Gastronomie zu ermöglichen)
- > Seit 2009 im Hotel Mandarin Oriental, Bangkok (3 Jahre als Sous-Chef und seit 2012 Executive Chef)



FORTSETZUNG SEITE 39

Bündner Ausnahmetalent in Champions-Liga der Hotellerie

ARBEIT UND FREIZEIT

Eine gewöhnliche Arbeitswoche umfasst für Stefan Trepp sechs Tage mit je 12 bis 15 Stunden. Bei speziellen Anlässen wie Staatsempfänge, königliche Royal Family oder grosse wichtige Bankette sind andere Prioritäten gesetzt und Pflichtbewusstsein kommt an erster Stelle. In seiner knapp bemessenen Freizeit macht er viel Sport wie Jogging und Velofahren. Sogar Triathlon ist in seinem Kalender notiert. Sein Hobby, genauer seine Passion, ist das Fotografieren. Das bildliche Festhalten der asiatischen Kultur beeindruckt ihn sehr.

PUBLICITY

Die verschiedenen Medien sind auf das junge gastronomische Ausnahme-Talent aufmerksam geworden. Mit 35 Jahren ist er der jüngste Executive Chef des weltbekanntesten Top-Hotels, das stets als die Nummer eins ausgezeichnet wird. Zeitungsberichte und Fachbeiträge in Illustrierten wurden bereits veröffentlicht. Das Schweizer Fernsehen wird in der Rubrik «Reporter» eine Reportage bringen. Aber trotz seines hohen Ansehens und Stellenwertes ist Stefan Trepp sehr bodenständig und bescheiden geblieben. Seine Bündner Wurzeln sind immer noch spürbar vorhanden.

TEXT: TONY ANNEN, FOTOS: ZVG

Stefan Trepp



LUXUS-HOTEL MANDARIN ORIENTAL IN BANGKOK

The Oriental-Hotel – seit der Eröffnung im Jahre 1887, idyllisch am Ufer des Menam (Königsfluss) gelegen – gilt als die erste Adresse in Bangkok. Das geschichtsträchtige Oriental-Hotel genießt weltweit den Ruf von unübertroffenem Luxus und feiner Lebensart. Das Hotel Mandarin Oriental ist der königliche Hoflieferant für den König von Thailand «Majestät Bhumi-Bol Adulyadej». Wenn der monarchische Regent im pompösen Palast weilt, oder im Hotel Mandarin Oriental zu Gast oder auf Reisen ist, werden die erlesenen thailändischen Spezialitäten aus der Küche des weltberühmten Hotels serviert.

Das Grand-Hotel Oriental mit 400 Betten für 850 Gäste, umsorgt von 1200 Mitarbeitenden, ist das älteste Luxus-Hotel in Bangkok. Nach dem Zusammenschluss mit der Hotelkette Mandarin in Hongkong ist es heute das feudalste Hotel mit der traditionsreichsten Vergangenheit im Fernen Osten. Neun verschiedene Restaurants, jedes mit eigener Küche versehen, bieten ein vielseitiges, kulinarisches Angebot der Extraklasse mit verschiedenen geschmacklichen Ausrichtungen das keine Wünsche offen lässt. Der erst 35-jährige Stefan Trepp, der im Hotel Fravi in Andeer seine Kochlehre machte, ist Executive Chef aller neun Restaurants. In dieser Funktion hat Stefan Trepp die Verantwortung und Leitung der gesamten Organisation und Koordination für den Verpflegungsbereich im besten Luxus-Hotel der Welt. 320 Köche und ein reibungsloser Ablauf aller kulinarischen Abteilungen stehen unter seiner Aufsicht und Führung.

Auf der gegenüberliegenden Seite des Flusses Menam ist die Wellness- und Spa-Domäne und eine eigene Kochschule ansässig. Drei hoteleigene Nobel-Barken im elegant-asiatischen Stil gewährleisten eine lückenlose Verbindung zwischen den beiden Flussufern.

Ein lukrativer Geschäftszweig ist das perfekt organisierte VIP-Catering. Hohe Politiker, Besitzer von Grossbetrieben, wie Red Bull oder Singha-Brauerei zählen zu den Stammgästen. In vier Delikatessläden, die in modernen Shoppingmalls von Bangkok situiert sind, werden diverse Delikatessen von der Top-Küche vom Mandarin Oriental zum Kauf angeboten. Als Spitzenreiter gelten nebst einer grossen Palette von erlesenen Luxus-Confiiserie die beliebten Macarons, welche in 20 verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich sind.