

# Traumberuf in der Stadt der Engel

STEFAN TREPP ist unser Küchenchef des Monats



R. Batya & L. Turmes,  
Text und Fotos

Nächstes Jahr feiert das berühmteste Hotel der Welt sein 140-jähriges Bestehen. Nein, es ist nicht das um vieles jüngere Waldorf-Astoria in New York und auch nicht das 1907 eröffnete Adlon in Berlin. Unser Blick schweift Richtung Fernost. Das 1876 erbaute Hotel Oriental in Bangkok ist die „Grande Dame“ der Luxushotellerie.

Es liegt direkt am Chao-Phraya, dem heiligsten Fluss des niemals kolonialisiert gewesenen Königreiches. Dennoch wurde das Oriental von zwei dänischen Schiffsfahrtskapitänen gegründet.

Nachdem sich Joseph Conrad, Graham Greene und Somerset Maugham Ende des 19. Jahrhunderts an der ersten Adresse Bangkoks über kurz oder lang einquartiert hatten, steigt das Renommee des Hauses. Hinzu kommt die Tatsache, dass ein aus dem Allgäu stammender Deutsche dem Hotel ab dem Ende der 1960er Jahre seinen Glanz zu-



Stefan Trepp beim Anrichten des Hauptgangs

rückbrachte. Für Kurt Wachtveil, der das Oriental, das seit 1974 zur asiatischen Hotelgruppe Mandarin gehört, bis zum Frühsommer 2009 leitete, war es eine Berufung. Er war 41 Jahre lang der Geschäftsführer und wurde gebührend gefeiert, nicht nur als er sich mit 72 Jahren in den Ruhestand begab. So gesehen ist das Mandarin Oriental in Bangkok unserem Kulturkreis näher, als man es glauben möchte.

Über die etwas langatmige Einleitung kommen wir zum Kern



Zweierlei vom Boston-Hummer



Hähnchenfilet mit Foie gras und Morchelsoße



Der Speisesaal im Lord Jim's



Trepp und drei Köche aus dem Lord Jim's



Die Banane ist aus Schokolade mit flüssiger Füllung

der Sache. Mehr als 1.000 Mitarbeiter zählt das Oriental, das über neun Spitzenrestaurants verfügt. Leiter der Gastronomie und unangefochtener Chefkoch ist Stefan Trepp.

Mit 35 Jahren leitet er ein Team von 320 Köchen – alles Mitarbeiter der neun Restaurants, von den „Sous-chefs“ bis zu den Lehrlingen. Es versteht sich von selbst, dass Trepp unser Chefkoch des Monats ist.

„Chef Stefan“ stammt aus dem schweizerischen Graubünden. Seine Lehrjahre verbrachte er in seinem Heimatland. Andeer, Arosa und Bad Ragaz waren die ersten sieben Jahre seine Stationen.

Die dann folgenden Wanderjahre verschlugen ihn nach Dubai, Kalifornien, auf die Philippinen (Mandarin Oriental Manila). Nach einem zweijährigen Abstecher nach Phuket, wo Trepp der „Executive sous-chef“ des Hotels Banyan Tree Resort war, kommt er 2012 als rechte Hand des damaligen „Executive chef“ Norbert Kostner 2012 ins Oriental Hotel nach Bangkok, dem Hotel, das als Prunkstück der Mandarin-Hotelkette zählt.

### Simplem Englisch geht immer

„Außer den leitenden Köchen unserer Gourmetrestaurants arbeite ich ausschließlich mit Einheimischen. Die Ausdrücke in simplem Englisch, von Touristen als Klamausprache abgetan, sind für mich hilfreich. Begriffe wie „same, same“, „cannot“ und „no need“ sind an der Tagesordnung. So verstehen meine Mitarbeiter schnell, was ich meine“, sagt Stefan Trepp.

Nach dem Interview lud unser „Chef du mois“ zum Dinner ins Lord Jim's ein. Dies ist das Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurant des Oriental Hotels.

Zum Zweierlei vom Boston-Hummer mit Mango, Erdbeere, Blaubeere und grünem Spargel schenkt uns der Sommelier Sae-



Das historische Teilstück des heutigen Oriental Hotels

Ung Tanakorn einen fruchtig-leichten Riesling 2011 von Bürklin-Wolf aus der Pfalz ein. Der passte zum schmackhaften Tatar vom Hummer, wobei der Erdbeer-Ketchup und die sauren Tomaten den Brückenschlag ausmachten.

Auch zur gegrillten Jakobsmuschel mit Blumenkohlpurée und Espuma von der weißen Trüffel blieb der Riesling standhaft.

Noch bevor Stefan Trepp das gelungene Entremet, bestehend aus einer gläsernen Schale mit gelbem Linseneintopf und Speck, in der Mitte einem pochierten Ei und hellem, die genannten Zutaten perfekt verbergenden Kartoffelschaum auftragen ließ, hatte der Sommelier einen Pinot Noir 2011 von Yering Station im australischen Bundesstaat Victoria entkorkt.

Auch zum saftigen, mit Foie gras gefüllten Hühnerfilet, an Morchelsoße und Möhrenallerlei war die Mariage mit dem Pinot Noir durchaus gelungen.

Ein fantastisches Dessert auf Basis von Bananen und weißer Milchschokolade machte den Abschluss, wobei der dazu servierte Vintage Port von 1985 der Genusssteigerung durchaus förderlich war.



### Stefan Trepp

Im Hotel Oriental auf Nummer 48, Oriental Avenue in 10500 Bangkok, Thailand. Weitere Infos auf [www.mandarinoriental.com/bangkok](http://www.mandarinoriental.com/bangkok). Wer nach Thailand fährt oder auf der Reise nach Ozeanien ein Stopover in Siam macht, sollte einen Restaurantbesuch bei Stefan Trepp einplanen. Der Abstecher ist lohnenswert.

## Le clin d'œil gastronomique

### Spécialités alsaciennes à Derenbach

L'„Éislecker Stuff“ est une maison de tradition au Nord du Luxembourg qui appartient à Liette Majeres-Schmitz et dont la gestion a été confiée, il y a quelques mois, à Martine et Ludovic Bello. Ce couple alsacien a su se faire une place dans le paysage gastronomique de la région en proposant une carte axée autour de la gastronomie de sa région.

Certes, il y a des plats de brasserie classique comme le Cordon bleu à la crème, le Faux-filet de cheval à l'ail ou encore la Sole meunière. Mais ce sont le Baeckeofe aux trois viandes, la Choucroute alsacienne ou le Munster flambé au Marc de Gewürztraminer qui constituent l'originalité de la maison. Les clients peuvent même commander un menu „Alsace“ composé de trois ou quatre plats et qui se termine avec un Kouglof glacé au Kirsch.

Pour les enfants, il y a un menu spécial et une formule du jour, proposée en semaine à midi. Depuis peu, l'„Éislecker Stuff“ propose aussi un salon privé avec feu ouvert. Cet espace peut accueillir 20 personnes pour des réunions de famille



Photo: Dave Giannandrea

ou des repas d'affaires. L'„Éislecker Stuff“ est fermée dimanche soir, lundi toute la journée et mardi midi. Grand parking devant la porte.

Dave Giannandrea

**Éislecker Stuff**  
Maison 41  
L-9645 Derenbach  
tél.: 26 91 42 20  
[www.eisleckerstuff.lu](http://www.eisleckerstuff.lu)

## 5.500 Aussteller aus 50 Ländern

### PROWEIN 2015 in Düsseldorf

#### Herbert Becker

Am kommenden Sonntag öffnet eine der weltweit größten Wein-Fachmessen wieder ihre Tore. Mehr als 5.000 Aussteller von allen Kontinenten präsentieren sich vom 15. bis 17. März in der Messe Düsseldorf.

Auf der weltweit wichtigsten Weinfachmesse wird auch das Großherzogtum vertreten sein. In Halle 12 präsentieren sich die Luxemburger Privatwinzer (OP-VI – „Organisation professionnelle des vigneronn indépendants“), die Kellerei Bernard-

Massard sowie Caves Krier Frères aus Remich. Ebenfalls in Halle 12 installiert ist wieder die attraktive Champagner-Lounge mit prickelnden Perlen namhafter Champagnerhäuser.

Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit Cocktails bietet die FIZZZ-Lounge mit „Drinks of Tomorrow“.

Den Fachbesucher erwarten alleine mehr als 400 Veranstaltungen. Die Winzer präsentieren ihre Weine und Spirituosen, gewähren Einblick in die aktuellen Entwicklungen im Weinbau, bieten Fachreferate, Seminare und Info-Runden sowie kommentierte Verkostungen.



Foto: Herbert Becker