

Wenn Präsidenten und Könige zum Essen kommen

Vom Kochlehrling im 3-Stern-Hotel in Andeer zum Chefkoch im international renommierten 5-Stern-Haus in Bangkok. Die Karriere des in Thuisis aufgewachsenen Stefan Trepp lässt sich sehen. Und im Alter von gerade einmal 34 Jahren dürfte sie noch lange andauern.
von Franco Brunner

Das Hotel «Kulm» in Arosa, das Grand-Hotel «Quellenhof» in Bad Ragaz, das «Mandarin Oriental» in Manila, das «Westin Mission Hills Resort & Spa» in den USA, das «Burj al Arab» in Dubai (das einzige 7-Stern-Hotel der Welt!) und nun schliesslich seit bald fünf Jahren das «Mandarin Oriental» in Bangkok, wovon die letzten beiden Jahre in der Rolle des Chefkochs des gesamten Hotelkomplexes. Die Liste der Adressen, an denen Stefan Trepp als Koch bislang gearbeitet hat, liest sich wie ein kulinarisches Who's who. Und dies alles im zarten Alter von 34 Jahren und nach einer im Vergleich dazu relativ unspektakulären Kochlehre im Hotel «Fravi» in Andeer.

Erfahrungen gesammelt

Keine Frage, der in Thuisis aufgewachsene Trepp hat es in der internationalen Hotelkuchenszene bereits in jungen Jahren bis ganz nach oben geschafft. Geschenkt wurde ihm dabei aber nichts. «Ich war und bin schon ein wenig ehrgeizig», sagt Trepp bescheiden. Von nichts komme nun mal nichts. So sei er damals, als er 22-jährig und voller Heimweh nach Dubai ausgewanderte, am Morgen jeweils der Erste gewesen, der in der Küche stand, und abends der Letzte, der diese wieder verliess. «Ich musste zu Beginn viele private Opfer bringen und habe auch sehr, sehr wenig verdient», erinnert er sich. Doch der Lern- und Erfahrungseffekt sei dafür um so grösser und reichhaltiger gewesen.

Keine Langeweile

Nun ist Trepp also Küchenchef im berühmten Hotel «Mandarin Oriental» im thailändischen Bangkok, wo er neun Restaurants und nicht weniger



...ung an Jahren, aber bereits sehr erfahren. Stefan Trepp ist beruflich schon weit



Ein Bündner als Herr über 320 Köche und neun Restaurants: Im weltberühmten Hotel «Mandarin Oriental» in Bangkok sorgt Stefan Trepp dafür, dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.

war schon immer mein Ziel», sagt Trepp, nach seinem eindrücklichen beruflichen Werdegang gefragt. Hier fühle er sich sehr wohl. Die Arbeit gefalle ihm, und auch die Leute seien unheimlich freundlich und zuvorkommend. Und langweilig dürfte es ihm in Bangkok auch nicht werden. Immerhin unterstehen ihm nicht bloss die acht Gourmetrestaurants sowie die Hauptküche, die für Zimmerservice, Bankette und Spezialanlässe zuständig ist. Auch eine hoteleigene Bäckerei mit Konditorei sowie drei «Hauskünstler», die Skulpturen aus Eis für Buffetaufbauten herstellen, stehen unter seiner Obhut.

Handshake mit Barack Obama

In einem Hotel mit einem international derart hochstehenden Ruf stehen selbstredend auch immer mal wieder international hochrangige Persönlichkeiten auf Trepps Gästeliste. Als Beispiele hierfür könnte man deutsche Bundeskanzlerin Angela Merkel nennen, den thailändischen König Bhu-

ten der Vereinigten Staaten von Amerika, Barack Obama. Auch mit Letzterem hat Trepp nach dem servierten Dinner noch ein paar Worte getauscht und ihm die Hand gereicht – was schon noch eine schöne Erinnerung sei, wie der junge Koch sympathisch bescheiden verrät.

Koch oder Dirigent

Gerne erinnern mag sich Trepp derweil auch an seine allerersten Berührungen mit dem Metier Kochen. «Schon als kleiner Junge hatte ich unheimlich Freude daran, wenn ich meiner Mutter in der Küche irgendetwas helfen konnte», sagt er lachend. So wieso, während die meisten seiner Freunde damals Pilot, Arzt oder Anwalt werden wollten, sei für ihn schon immer bloss Koch oder aber Dirigent infrage gekommen. Und da sich später herausgestellt habe, dass er gänzlich unmusikalisch sei, sei schlussendlich nun mal bloss noch Koch zur Auswahl gestanden. Wohl nicht nur Barack Obama dürfte sich über diese

Für jeden Geschmack etwas

Als Küchenchef des «Mandarin Oriental» hat Stefan Trepp nicht weniger als neun Restaurants unter sich. Die verschiedenen Lokale bedienen sämtliche kulinarische Sparten. Das «Le Normandie» steht für gehobene französische Küche. Im «Salar im Naam» gibt es traditionelle thailändische Küche. Im «Lord's Jim» werden vornehmlich Meeresfruchtgerichte serviert. Im «China House» ist, wie der Name bereits verrät, chinesische Kost Trumpf. Das «Riverside Terrace» steht für internationales Grillbuffet. Im «The Verandah» lautet das Motto international und zwanglos. Im «Ciao» kommt die klassische italienische Küche zum Zug. In der «Author's Lounge» gibt es den Afternoon-Tea. Und in der «Bamboo Bar» schliesslich werden Cocktails und Live-Jazz serviert.