

Kultur & Gesellschaft

Dirigent von 320 Köchen

Der Bündner Stefan Trepp ist Küchenchef im berühmten Hotel Oriental in Bangkok. Er hat neun Restaurants unter sich und bekocht bisweilen auch den thailändischen König.

Von Thomas Zemp, Bangkok

Als Kind wollte er Dirigent oder Koch werden. Heute dirigiert der erst 34-jährige Schweizer Stefan Trepp 320 Köche in einem der legendärsten Hotels der Welt. Im Oriental in Bangkok, das heute zur Mandarin-Gruppe gehört, unterstehen ihm acht Gourmetrestaurants, jedes mit eigener Küche. Dazu kommt die Hauptküche, die für Zimmerservice, Bankette und Spezialanlässe zuständig ist, sowie eine Bäckerei mit Konditorei. Aber auch drei Künstler, die Skulpturen aus Eis für Buffetaufbauten herstellen, stehen unter seiner Obhut. Mitten in der tropischen Stadt verbringen sie ihre Tage in einer Gefrierkammer.

Der Aufstieg an die Spitze der Brigade gelang Trepp vor knapp einem Jahr. Damit hat der Bündner in jungen Jahren bereits das erreicht, was er sich in der Kochlehre im 3-Stern-Hotel Fravi in Andeer GR zum Ziel gesetzt hatte: in einem der ganz grossen, internationalen 5-Stern-Häuser Executive Chef zu werden. Von einem eigenen, hochdekorierten Restaurant hat er indes nie geträumt. Heute nennen ihn im Oriental alle «Chef Stefan» - auch die britische Generaldirektorin Amanda Hyndman.

Teller anrichten statt schlafen

Kurz nach der Lehre ist Trepp losgezogen, um die Kochwelt zu erobern. Seine Reise führte ihn vom Bündnerland via Dubai, Kalifornien, Manila und Phuket nach Bangkok. Er kochte unter anderem im Burj Al Arab in Dubai, dem einzigen 7-Stern-Hotel der Welt - und verdiente dort weniger als im letzten Lehrjahr in der Schweiz: «No risk, no fun - so hiess mein Motto damals», sagt er. Für Spass jedoch blieb kaum Zeit, schon damals waren Zwölfstundentage die Regel für ihn. Sein Eifer und sein Lernwille verlängerten diese Arbeitstage oftmals noch: Statt während der Zimmerstunde nachmittags das Leben zu geniessen oder zu schlafen, stand der junge Schweizer in der Küche, verfeinerte seine Kochtechniken und übte sich darin, Teller anzurichten.

In internationalen Kochbrigaden sind heute Zweijahresverträge üblich, doch werden sie öfter gebrochen als eingehalten. Trepp erfüllte die Kontrakte stets, mit Ausnahme seines Engagements in Kalifornien, wo er sich nicht wohlfühlte. Bei jedem Wechsel verfolgte der Küchenchef das gleiche Ziel: «Ich wollte weiterkommen, mich verbessern.» Er suchte Vorbilder, um von ihnen zu lernen. Und Herausforderungen.

Die Mandarin-Oriental-Gruppe wurde auf Trepp aufmerksam, als er für das Unternehmen in Manila kochte. Nach seinem zweijährigen Absteher in ein Ferienresort in Phuket 2009 wurde er nach Bangkok geholt - als Nummer 2 unter Norbert Kostner, der im Oriental eine lebende Legende ist. 39 Jahre lang arbeitet der Südtiroler bereits im Luxushaus, 33 Jahre war er Chefkoch, heute ist er Berater des Hotels.

«Noch etwas nervös und fähig»

Kostner selbst hat Trepp als Nachfolger vorgeschlagen: «Schon bald habe ich gespürt, welche grosse Begabung Stefan hat», sagt der 68-Jährige. «Er ist ausserordentlich fleissig, zuverlässig, exakt. Und er arbeitet sehr zweckmässig und schnell.» Eine Schwäche sieht er aber bei «Chef Stefan»: «Er ist noch etwas nervös und fähig für einen Chefkoch.» Doch das gebe sich mit der Zeit.

Noch immer ist Kostner hin und wieder in der Küche anzutreffen, aber er hält sich zurück: «Die Köche sollen Stefan fragen, was er will, nicht mich.» Ein Projekt will der alte Chefkoch mit dem neuen jedoch verwirklichen: ein gemeinsames Oriental-Kochbuch. Darin wollen sie Rezepte zeigen, die sie für prominente Gäste zubereitet haben. Zum Beispiel Kostners Sandwich für Lady Diana. Auch der Unterschied zwischen den Generationen soll zum Ausdruck kommen: «Meine Gerichte präsentiere ich opulent auf Platten. Stefan richtet modern, verspielt und vergleichsweise zurückhaltend auf Tellern an.»

Obwohl Trepp alles delegieren könnte, kocht er immer noch selber - allerdings selten im Tagesgeschäft, das überlässt er seinen Chefköchen. Er selbst kreiert Gerichte für Bankette und



Hier nennen ihn alle den «Chef»: Stefan Trepp im Oriental Bangkok. Foto: PD

Rezept Mistchratzerli, gefüllt mit Pilzen und Kräutern, serviert mit Gemüse und Kürbissauce

Dieses Rezept hat Stefan Trepp als Mahlzeit für den thailändischen König entworfen und gekocht.

Zutaten (für 4 Personen)

Mistchratzerli:
2 Mistchratzerli, entbeint
Salz und Pfeffer
Rosmarin und Thymian
Dijon-Senf
Paprikapulver

Pilz- und Kräuterfüllung:

100 g weisse Champignons
100 g braune Champignons
40 g Steinpilze
100 g Paniermehl
100 ml Hühnerbrühe
1 Ei, geschlagen
5 g Rosmarin, gehackt
5 g Thymian, gehackt
50 g Zwiebeln
80 g Granny Smith, geschält und gehackt
Olivenöl

Gemüse:

40 g Blumenkohl
30 g grüne Erbsen
30 g Kürbis
20 g kleine Rüebl
20 g Yanagi-Pilze
4 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin

Kürbissauce:

200 g Kürbis
20 ml Olivenöl
50 g Zwiebeln, gehackt
10 g Knoblauch, gehackt
1 dl Weisswein
2 dl Rahm
1 dl Milch
2 dl Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Mistchratzerli:

Die Mistchratzerli mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für die Füllung die Pilze klein schneiden. Die Pilze und die gehackten Zwiebeln 5 Minuten im Olivenöl anbraten, dann von der Hitze nehmen, die gehackten Kräuter, Salz und Pfeffer begeben. In einer Schüssel das Paniermehl mit der Hühnerbrühe und dem Ei mischen, dann die Pilze und die Apfelstücke begeben. Das Hühnchen sorgfältig mit der Masse füllen, dazu Plastikhandschuhe anziehen.

Das Mistchratzerli auf allen Seiten anbraten, dann 12 Minuten lang im Ofen bei 180 Grad garen.

Das Gemüse waschen. Rüebl schälen, den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Wasser in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen, salzen und das Gemüse 4 Minuten garen lassen. In eiskaltem Wasser abschrecken. Erbsen halbieren. Alles kurz in Butter schwenken.

Den Kürbis mit der Schale in kleine Stücke schneiden und in der Bratpfanne golden anbraten. Knoblauch und Rosmarin zugeben. Salzen und pfeffern. Die Yanagi-Pilze in Olivenöl anbraten.

Kürbissauce:

Zwiebeln und Knoblauch in heissem Olivenöl glasig braten. Kürbis für 3 Minuten begeben. Mit Weisswein und Gemüsebrühe ablöschen. Die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen. Rahm und Milch begeben und weiterkochen, bis der Kürbis weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach alles in den Blender geben und fein mixen. Die Masse durch ein Sieb in eine saubere Pfanne streichen und für ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Falls die Sauce zu dick ist, Gemüsebrühe und Rahm zugeben.

spezielle Anlässe, etwa ein Menü mit acht Gängen, das ein französischer Foie-gras-Produzent den 80 besten Köchen Südostasiens im Oriental aufstischen lässt. Rezeptiert hat Trepp die Speisefolge schon vor Monaten.

Nun, zwei Wochen vor der Veranstaltung, zeigt er seinen Köchen, wie sie die Gerichte zubereiten und anrichten sollen. Bei dieser Arbeit spricht Trepp - gekleidet in weisser Kochkluft und in geschlossenen Birkenstocksandalen steckend - kaum ein Wort. Und wenn doch, braucht er englische Ausdrücke, die man im touristischen Thailand oft hört: «same, same», «no have?», «no need» oder «you remember?». Letzteres hören seine Leute andauernd. Vieles zeigt er

Während der Kochlehre setzte er sich zum Ziel, Executive Chief in einem renommierten 5-Stern-Haus zu werden.

ganz einfach vor: «Das geht schneller, als wenn ich alles mit Worten erkläre.» Er arbeitet fast ausschliesslich mit Einheimischen zusammen. Nur acht seiner Köche kommen aus dem Ausland, sieben davon leiten die Gourmetrestaurants.

In den letzten Monaten hat Trepp im Oriental manch bekannte Persönlichkeit bekocht: Barack Obama war genauso dabei wie Angela Merkel. Und mehrmals der thailändische König Bhumibol Adulyadej, der im 200 Kilometer entfernten Küstenort Hua Hin lebt. An vier bis fünf Tagen pro Woche erhält Trepp von einer Hofdame des Königs telefonische Bestellungen. «Wir kochen seine Gerichte in unserer Hauptküche vor, kühlen sie auf zwei Grad hinunter und liefern sie mit dem Auto nach Hua Hin.» Der König zieht die europäische der scharfen thailändischen Küche vor.

Je nach Anlass wechselt Trepp den Kochstil: Südostasiatisches, mediterrane Fischküche, gehobene französische Küche, libanesische Mezze - er beherrscht das alles. Auf seinen Reisen lässt er sich inspirieren von andern Spitzenköchen, setzt sich aber auch gerne auf Plastikstühle vor den Garküchen in den Strassen Bangkoks: «Den besten Fried Rice erhält man nicht im Gourmettempel, sondern dort», sagt er.

Aromat und Thomy-Senf

Auf zwei Schweizer Produkte kann Stefan Trepp in seinem zweistöckigen Apartment mitten in Bangkok nicht verzichten: auf Thomy-Senf und Aromat. Letzteres braucht er für seine private Salatsauce. Und sollen Freunde aus der Heimat etwas mitbringen, wünscht er sich Engadiner Brühwürste.

Stefan Trepps Privatleben ist durch seine Arbeit massiv eingeschränkt, auf Sport dagegen verzichtet er nicht: Der ehemalige Skirennfahrer steht fast täglich vor fünf Uhr auf und rennt los oder setzt sich auf sein Triathlon-Rad - für mindestens eine Stunde. Vor einem Jahr brauchte er für den Bangkok-Marathon eindrückliche drei Stunden und zwölf Minuten und verpasste damit sein Ziel um zwölf Minuten. Dieses Jahr hat er am Triathlon in Phuket teilgenommen. Kein Wunder, hat der Küchenchef die schlanke Statur eines Ausdauerportlers.

Trepp ist sich sicher, dass er nicht wie Norbert Kostner sein halbes Leben in den heissen Küchen und verwinkelten Gängen der altherwürdigen Luxusherberge verbringen wird. Von Headhuntern erhält er immer wieder Anfragen für andere Jobs. Doch noch gefällt ihm seine Arbeit. Er mag all die Leute, mit denen er den ganzen Tag zu tun hat. Einer der Vorzüge des Oriental für ihn ist, dass es Gäste aus aller Welt anzieht und nicht nur Gruppen aus dem Nahen Osten oder aus China, wie das in anderen 5-Stern-Hotels der Region der Fall ist. Ein Vorteil, speist die arabische Klientel doch liebend gern erst nach Mitternacht.

Der Frage, was nach dem Oriental kommt, weicht er nicht aus. Seinen Traum hat er verwirklicht, das weiss er: «Vielleicht ergibt sich etwas ganz anderes, das nichts mit Kochen zu tun hat.» Oder vielleicht lande er eines Tages ja auch wieder in einer Schweizer Küche.

Weintipp

Grossartiges Burgund

Eine mir oft gestellte Frage lautet, welcher denn der Wein sei, den ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde. Immer antworte ich freudig: ein roter Burgunder. Die Reaktionen bewegen sich meist zwischen völligem Erstaunen und blankem Entsetzen - was mich offen gestanden nicht im Geringsten überrascht. Wer hat das nicht schon erlebt? Mit viel Brimborium wird ein edler, teurer Wein serviert, zum Beispiel ein Chambertin. Bereits beim Einschenken beschleicht einen angesichts der bräunlich-hellen Farbe ein ungutes Gefühl, das beim Verkosten des flauen Weinchens zur Gewissheit mutiert: Einmal mehr hat man teures Geld für einen Burgunder ausgegeben und dafür einen Wein erhalten, der bestenfalls belanglos ist.

Solche Unfälle geschehen bei Burgundern - das zur Warnung an Wein-Novizen - in mindestens 90 von 100 Fällen! Der unbedarfte Weinfreund sollte sich also Folgendes verinnerlichen: Das Burgund ist ein önologisches Minenfeld, das vom Laien wenn immer möglich zu meiden ist.

Kapriziöse Traubensorte

Doch unversehens passiert dem einen oder anderen Weinliebhaber vielleicht dies: Ein wirklich guter Freund serviert ihm beispielsweise einen Clos de la Roche Vieilles Vignes 1990 von Ponsot oder einen Chambertin Clos de Bèze 1999 von Armand Rousseau. Man ist betört vom unglaublich feinen Aroma, begeistert vom tiefgründig subtilen Geschmack, der zwar intensiv, aber transparent und keinesfalls schwer ist, und kann sich nicht mehr fassen vor Freude. Spätes-

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



tens dann wird der Betreffende hoffnungslos verloren sein und zu den Pinot-Fans gehören. Diese Traubensorte ist nämlich der Schlüssel zu diesen göttlichen - oder eben mitunter schrecklichen Weinen.

Der Pinot noir, bei uns auch Blauburgunder oder Klevner genannt, ist eine Diva durch und durch und kapriziös wie kaum eine andere Traubensorte. Sie zählt zu den ältesten überhaupt und ist vielleicht gerade deshalb sehr anfällig und fragil. Ist es zu warm, schmeckt der Pinot wie pampige Marmelade, ist es nur ein bisschen zu kühl, reift er nicht aus, ein bisschen Feuchtigkeit, und bereits bildet sich an seinen dünnen, sensiblen Traubenschalen Fäulnis. Und: Pinot ist nicht gleich Pinot. Es existieren Hunderte von Untersorten, Klone genannt, die teilweise völlig unterschiedliche Qualitäten hervorbringen.

Wenige gute Produzenten

Die Kunst, einen grossen Burgunder zu keltern, ist nicht weit verbreitet. Und manchmal scheitern selbst die besten Winzer. Trotzdem bietet der Name des Produzenten in erster Linie Gewähr für eine bessere oder eben banalere Qualität. Eine Weinhandlung, die sich auf die Auswahl der wirklich guten Pinots noir spezialisiert hatte, war die Weinhandlung von Rosmarie Müller im ostschweizerischen Wattwil. Vor wenigen Tagen hat sie ihre Firma altersbedingt an eine andere, gleichfalls für exzellente Burgunder bekannte Weinhandlung verkauft: die Martel AG in St. Gallen. Der Patron, Jan Martel, kennt und schätzt grosse Burgunder. Für mich ist es eine wahre Freude, dass Frau Müllers Portfeuille in derart gute Hände geraten ist und mit viel Sachverstand weiter betreut wird. Ein sehr schönes Beispiel eines gelungenen, finessenreichen Burgunders ist der noch junge Grevey-Chambertin der Domaine Trapet.

Der Familienbetrieb zählt zu den Spitzenproduzenten in Grevey und besitzt Reben in den allerbesten Grand-Cru-Lagen. Aber auch der «einfache» Gemeindegewein begeistert bereits durch eine sehr schöne Finesse und bestechende Eleganz; der exzellente Jahrgang 2010 wird in ungefähr drei Jahren seine ideale Trinkreife erreichen.

Grevey-Chambertin, Domaine Trapet 2010 à 55 Fr., bei Martel AG St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, www.martel.ch