

# Interview

## «WIR WOLLEN AUTHENTISCH SEIN»

Als Fortsetzung zum Beitrag in der letzten Ausgabe fahren wir mit dem Interview fort, dass Felix und Lucia Eppisser vom Restaurant «Le Planteur» unserem Autor in der Fünf-Millionen-Stadt Yangon gewährten. Wir gehen nun verstärkt auf den Küchenbereich und das reichhaltige Angebot der Märkte in Myanmar (Südostasien) ein.

Text und Fotos Urs Oskar Keller \*

*Herr Eppisser, für Ihre moderne asiatisch-französische Fusionsküche benötigen Sie bestimmt auch Produkte aus Europa. In Ihrem grossen Weinkeller und den Kühlräumen lagern nicht nur 300 bis 400 verschiedene Gewächse, sondern auch traditionelle Produkte wie Käse und die ausgezeichneten Salsize von Ludwig Hatecke aus Scuol. Die Schokolade stellt François Tatté «Choc'olat» für Sie in Thailand her, ist das nicht alles sehr teuer und aufwendig?*

Felix Eppisser: Ja, das ist in der Tat aufwendig und geht ins Geld, keine Frage. Wir bieten Luxuserichte und das hat seinen Preis. Wir wollen authentisch sein und deshalb suchen

wir die besten Produkte, vor Ort oder eben anderswo. Rind- oder Kalbfleisch etwa importieren wir aus Australien, Kaviar aus Frankreich (Caviar d'Acquitaine) und Roter Thunfisch aus Japan. Was jedoch immer irgendwie verfügbar ist auf dem lokalen Markt – sämtliche Gemüse, Früchte, Kräuter, Tofu, weisse Krabbe, Ngapali-Lobster, Red Snapper etc – kaufen wir natürlich in Burma ein. Wir haben vertrauenswürdige Lieferanten vor Ort.

*Wie ist es mit Frischwaren? Die Märkte hier sind voll und die Auswahl bunt, die Preise tief. Geben sie noch selbst auf den Markt?*

Felix Eppisser: Ich kann leider nur noch selten persönlich auf den Markt gehen, wir bestellen

die Waren heute telefonisch. Für die Frischwaren greift man vor allem auf das zurück, was sich auf dem Wochenmarkt finden lässt: Da muss man sich anpassen, aber manchmal findet man die einfachsten Dinge wie eine Ananas nicht. Hier hängt vieles mit der Jahreszeit zusammen. Im Februar, März gibt es beispielsweise keine Mangos. Es kann auch vorkommen, dass die Tomaten vom weit entfernten Inle-See nicht ankommen, da vielleicht der Lastwagen einen Defekt hatte. Auch Mascarpone zu finden ist eine echte Herausforderung.

*Was gehört zu einem authentischen Essen in Myanmar?*

Felix Eppisser: Gewisse Gerichte mögen wir sehr. Zum Beispiel das Nationalgericht

Mohinga Fischsuppe, das niemand besser zubereitet als die Mutter unseres Chef de Service Kyaw Oo. Enthalten die Gerichte viel Fischpaste oder getrockneten Fisch und Krevetten, nehmen wir etwas Abstand. Besonders mögen wir die Shan Küche, wie sie in der «Viewpoint Eco Lodge» bei Boris Granges zelebriert wird. Sicher gehört zum burmesischen Essen: viel Reis, saure Suppen, alle Arten von «pickled» Gemüse und Chilipasten, gekochte Gemüse und Schweine-Curry. Die Burmesen verwenden viel Erdnussöl und essen viele frittierte Snacks.

*Der Alltag ist komplizierter als in der Schweiz. Manchmal gibt es zehn Stromunterbrüche am Tag, das Internet funktioniert*





Ehepaar Felix und Lucia Eppisser in einer der seltenen Ruhepausen in ihrem Restaurant «Le Planteur» in Yangon.

*nicht immer. Haben Sie nie ans Aufgeben gedacht?*

Lucia Eppisser: Nein, noch nie, das sind materielle Dinge. Wir sind beide Ausdauersportler – wir rennen regelmässig Halbmarathondistanzen – und werfen den Bettel nicht so schnell hin. Wir sind willensstark! An einzelnen Tagen kann es sehr schwierig sein, aber am nächsten Tag klappt dann wieder alles

*Das normale Leitungswasser ist ungereinigt für den Konsum nicht zu empfehlen.*

*Haben sie eine eigene Wasser-aufbereitungsanlage?*

Felix Eppisser: Wir haben besondere Wasserfilter eingebaut. Auch für das Abwaschen und Putzen verwenden wir sauberes Wasser.

*Sind Sie gegen Stromschwankungen gewappnet?*

Felix Eppisser: Wir verfügen über zwei Stromgeneratoren, die mit Diesel betrieben sind. Leider ist Benzin und Diesel sehr teuer hier. Wir kochen mit Gas, so sind wir in diesem Bereich unabhängiger. Alternative Sonnenkollektoren sind in Zukunft auch ein Thema und zur Heisswasseraufbereitung beispielsweise ideal.

*Mit der Öffnung des grossen Landes kommen immer mehr Geschäftsleute und Touristen (2012: 1,2 Millionen, plus 56 Prozent). Internationale Unternehmen bringen eigene Manager und Fachleute mit, weil sich vor Ort (noch) kein qualifiziertes Personal finden lässt. Sie arbeiten mit der*



Zackenbarsch mit Limone, Limonengras, Ingwer und Galangal.

Foto: Thomas Koenig, [www.wideshut.de](http://www.wideshut.de)





Grosse Reisfelder mit Palmen und Bewässerungsanlagen bei Thaton im Süden von Myanmar.

*Berufsschule «Center for Vocational Training» (CVT) Myanmar, in Rangun zusammen. Das Zentrum entstand auf Initiative von Max-Otto Wey, einem ehemaligen Schweizer IKRK-Delegierten. Er hat die duale Ausbildung nach Schweizer Art eingeführt. Angeboten werden fünf Berufe, darunter auch Hotel- und Gastronomie-Assistent. Wie helfen Sie der Schule?*

Felix Eppisser: Grundsätzlich stellen wir unseren Betrieb für die Abschlussprüfungen zur Verfügung. Oder sie mieten morgens von 8 bis 9 Uhr die Küche zu Ausbildungszwecken. Wir verfügen über vier Ausbildungsplätze und werden bald sechs unserer Angestellten an das Berufsbildungszentrum schicken.

*Im «Le Planteur» arbeitet ausschliesslich Personal aus Burma – abgesehen vom philippinisch-holländischen Koch sowie dem Gastkoch Marco Mehr aus Sarnen (OW). Die*

*Lohnbedingungen sind vergleichsweise gut und die Mitarbeitenden erhalten wöchentlich zwei Tage frei und vier bis sechs Wochen Ferien. Sie als Patron übernehmen die Grundkosten für die medizinische Versorgung. Sehen Sie sich in diesem buddhistischen Land als Wohltäter?*

Felix Eppisser: Wir bezahlen klar überdurchschnittliche Gehälter und offerieren viele Benefits wie Boni. Unsere Unternehmensphilosophie zielt auf das Wohl aller Beteiligten ab. Wenn es unseren Mitarbeitenden gut geht, geht es auch uns gut.

*Was sind Ihre Erfahrungen nach zwei Jahren im boomenden Myanmar?*

Lucia Eppisser: Es ist eine spannende Herausforderung. Wir haben in den zwei Jahren kolossal viel gelernt.

*Wie vertragen Sie das Klima?*

Felix Eppisser: Wie gesagt lieben wir viel Sonnenschein und

wir haben keine Mühe damit, dass es über viele Monate sehr heiss ist.

*Wie verbringen Sie die Freizeit?*

Felix Eppisser: Wir haben verhältnismässig wenig Freizeit in der Hochsaison von Oktober bis März. Sind wir in Yangon, trainieren wir für unsere Halbmarathons am frühen Morgen oder kreieren unsere eigene Schmuck-Linie «Spice Dream». In der Nebensaison reisen wir so viel wie möglich oder nehmen auch Gastkoch-Engagements an wie zum Beispiel für «Soneva Resorts» auf den Malediven.

*Was sind Ihre weiteren Pläne?*

Felix Eppisser: Wir möchten weiter in Asien bleiben. Es bewegt sich sehr viel hier. Nun kommen erstmals internationale Hotelketten wie Novotel. Ihr Netzwerk umfasst rund 400 Hotels und Resorts in 58 Ländern. Leider sind die Bodenpreise und Mieten hier in Yan-

gon exorbitant. Es wird in den nächsten fünf Jahren spannend werden und wir sind mitten drin! Wir lassen uns alle Optionen offen!

*Werden Sie im Alter wieder in die Schweiz zurückkehren?*

Felix Eppisser: Wir können uns das gut vorstellen. Die Schweiz ist Teil unseres Lebens. Ein Fuss in Europa, ein Fuss in Asien. Wir haben auch ein festes Standbein in Fällanden ZH, eine Eigentumswohnung, das ist unsere Lebensversicherung.

---

Urs Oskar Keller ist Journalist und Fotograf BR und lebt am Bodensee. [www.urs-ok.ch](http://www.urs-ok.ch)

---

Restaurant und Lounge «Le Planteur»,  
22 Kaba Aye Pagoda,  
Bahn District, Yangon (Rangun), Myanmar,  
Telefon und Telefax +95 1 541 997,  
[info@leplanteur.net](mailto:info@leplanteur.net), [www.leplanteur.net](http://www.leplanteur.net)





Kreative Kunst am Eingang zum Restaurant «Le Planteur» und Bar in Yangon.



In Myanmar gibt es unzählige goldverzierte Tempel – im Hintergrund die alte Sule-Pagode in Yangon.

### Wichtige Reiseinformationen zu Myanmar

**Visum:** Beim Generalkonsulat von Myanmar in Genf einholen oder «Visas on Arrival» an den internationalen Flughäfen Yangon oder Mandalay, [www.myanmargeneva.org](http://www.myanmargeneva.org).

**Anreise:** Singapore Airlines, die unsere Reise unterstützte, fliegt täglich mit dem Airbus A380 von Zürich nonstop nach Singapur mit Anschluss nach Yangon. Buchungen über das Ticketoffice von Singapore Airlines, Löwenstr. 56, 8021 Zürich, Telefon 0900 88 1818, [www.singaporeair.com](http://www.singaporeair.com).

**Zahlungsmittel:** Kreditkarten sind selten akzeptiert, Bargeld in US-Dollar und Euro mitnehmen. Achtung: die Noten müssen druckfrisch und ungefalt sein! Für 1 US-Dollar erhält man rund 850 Kyat (MMK).

**Reiseveranstalter:** tourasia, Lotus Reisen, Thurgau Travel, Enchanting-Travels.

**Rundreisen:** Ein Auto kann nur mit einem Fahrer gemietet werden. Die öffentlichen Verkehrsmittel (Autobusse, Schiffe, Eisenbahn) sind sehr günstig, kosten aber Zeit und Nerven.

**Wetter:** Ganzjährig tropisch warm. Es empfiehlt sich ein gutes und leichtes Outdoor-Moskitonetz von Brettschneider mitzunehmen ([www.brettschneider.de](http://www.brettschneider.de)).



Rindsfiletstreifen an Teryaki-Marinade von Spitzenkoch Felix Eppisser, Yangon.

Foto: Thomas Koenig, [www.wideshut.de](http://www.wideshut.de)



Kreativ: Jakobsmuscheln an einer Mango-Kartoffel-Mousseline von Felix Eppisser.

Foto: Thomas Koenig, [www.wideshut.de](http://www.wideshut.de)