

Kochen für Obama oder Brad Pitt

ALPNACH Mitte Mai ging der Traum von Marco Mehr (27) in Erfüllung: Er ist Küchenchef in einem Hotel in Südkorea. Den letzten Schliff verschaffte ihm ein Spitzenkoch in Myanmar.

URS OSKAR KELLER
redaktion@obwaldnerzeitung.ch

Marco Mehr möchte ein guter Koch werden, ein grosser sogar. Und er hat Talent, Freude und Ehrgeiz dafür. «Weil ich noch jung bin, möchte ich die Welt sehen und Neues lernen. Als Koch kann man überall arbeiten. Es ist einer der kreativsten Berufe, die ich kenne», erklärt der Obwaldner in Myanmar, wo wir ihn trafen. Hier am zischenden Gasherd in Yangon ist die Arbeit bei tropischen Aussentemperaturen von 40 Grad kein Honiglecken. Er kann viel lernen im «Le Planteur». Vor allem beim Anrichten der Teller – Mehr ist für die kalte Küche zuständig – werde alles «viel perfekter, akkurater und disziplinierter» gemacht, als er es in anderen Häusern erlebte. «Felix und Lucia Eppisser sind beide Vorbilder für mich, wie sie das Restaurant managen und das Personal führen. Sie geben mir viele Tipps auch für den Umgang mit den Menschen in Asien. Es ist ein Glücksfall für mich, hier eine Übergangszeit zu machen.»

«KOPF DES MONATS»

Der Profit ist gegenseitig: Lucia Eppisser sagt: «Vor allem die lokalen Mitarbeiter profitieren vom Know-how und Kulturaustausch. Wir geniessen es, wieder einmal mit jemandem Schweizerdeutsch zu sprechen, und wir reden auch auf der persönlichen Ebene die gleiche Sprache.» Rund 60 bis 70 Stunden arbeitet der junge Schweizer pro Woche. Das Restaurant ist seit Oktober letzten Jahres täglich ausgebucht.

Hohe Sozialkompetenz

Mehr ist bereits der dritte Koch, der bei Eppissers eine Stage machen kann. «Da wir ein kleiner Betrieb sind, können wir Stagiaires nur für ein paar Monate aufnehmen. Das finanzielle Angebot variiert von Fall zu Fall. Reich wird man als Gastkoch in Burma nicht, dafür nimmt man eine tolle Lebenserfahrung mit nach Hause», sagt Lucia Eppisser. «Marco kannten wir bereits aus der Schweiz. Wir waren überzeugt, dass ein junger Europäer mit Fachkompetenz dem Team guttut und schnell eine Art Identifikationsfigur darstellt.» Ihr Mann Felix fügt an: «Marco ist zielstrebig und hatte den Mut, ein One-Way-Ticket nach Yangon zu lösen – bravo! Er arbeitet sehr exakt, kreativ und kann sich schnell in einer fremden Kultur integrieren.»

Vom Bürgenstock nach St. Moritz

Mehr will ehrlich, konstant, kreativ und ohne Chichi kochen. Er hat bei den interessantesten Köchen in die Töpfe geschaut: in «Jöhris Talvo» in St. Moritz, bei Küchenchef Dario Ranza in der Villa Principe Leopoldo in Lugano, im Zürcher Michelin-Restaurant Rigiblick, damals unter Leitung des Ehepaars Eppisser, oder im «Bellevue Palace» in Bern. Die Lehre machte er im Wald-



Marco Mehr (rechts) mit dem Spitzenkoch Felix Eppisser und seiner Frau Lucia.
Bilder Urs Oskar Keller

Marco Mehrs sautiertes Zanderfilet

REZEPT Sein sautiertes Zanderfilet reichert der Alpnacher Koch Marco Mehr mit einer Fenchelmousse und einem Orangenschäum an. Hier das Rezept für den Orangenschäum:

Zutaten: Butter 20 g, Schalotten 20 g, Orangensaft 1 dl, Gemüsesfond 1 dl, Salz, Pfeffer, Vollrahm 1 dl.

Vor- und Zubereitung: Schalotten in Brunoise schneiden, Orangen pressen. Schalotten in Butter



andünsten, mit Orangensaft ablöschen und auf ¼ reduzieren, Gemüsesfond und Vollrahm beigegeben und abschmecken, vor dem Servieren aufschäumen.

hotel Bürgenstock. Danach bildete er sich zum Gastronomiekoch weiter und holte die Berufsmatura nach. Der Vizeweltmeister und Junioren-Vizeolympiasieger im Kochen absolvierte den einjährigen Militärdienst als Durchdiener in der Küche in Oberdorf bei Stans. Kochen, kochen, statt zu marschieren. «Es hat Spass gemacht.»

Erstaunliche Kreativität

Die erstaunliche Kreativität blieb den Grossen in Asien nicht verborgen. Ep-

pissers holten ihn nach Myanmar. Mitte Mai nun übernahm er die Leitung des feinen «The Paris Grill»-Restaurants mit 120 Plätzen und 15 Angestellten im «Grand Hyatt» in Seoul (siehe Kasten). «Es hat alles wunderbar gepasst, und ich habe den Vertrag für die Leitung des Restaurants für europäische Küche Anfang April unterzeichnet. Ich verzichte auf vieles. Hier aber möchte ich noch viel erleben in den nächsten Jahren», sagt er. Mehr wohnt in Südkoreas Hauptstadt Seoul ganz in der

Nähe des Hotels. Seiner Mutter Maria Mehr, die mit ihrem Mann Franz Kaeslin das «Baumgarten» in Alpnach führt, wäre es lieber, ihr Sohn wäre nicht 8780 Kilometer Luftlinie entfernt. Doch sie freut sich über seinen Erfolg. «Es ist bestimmt für meine Familie und mich nicht einfach. Denn ich habe eine sehr gute Beziehung zu ihr und den Freunden zu Hause. Wir skypen oft.» Seine Schweizer Freundin zog Anfang März nach. Sie hat Wirtschaft studiert und möchte im Tourismus- oder Hotelbereich arbeiten.»

Familienkontakt via Skype

Marco Mehr sagt: «Auslanderfahrung ist für einen Koch wichtig. Ich kann in Asien viel lernen.» Das französische Restaurant ist weniger durch ausgeflippertes Essen als durch traditionelle Gerichte auf höchstem Niveau bekannt. Mehr hilft bei Kreation und Zubereitung und ist auch fürs Drumherum verantwortlich wie Hygiene, Kosten, Bestellung und Training des Teams. Und seine Handschrift auf dem Teller? «Ich finde Variationen sehr spannend. Zum Beispiel, wenn man aus einem Stück Fleisch oder Fisch verschiedene Sachen macht. Dabei denke ich an eine Tuna-Variation mit einem Tatak, Tartar und einer Sashimirole. Oder sehr klassische Gerichte wie Foie gras etwa mit Apfelstrudel. Jedoch können es auch eher einfache Gerichte sein wie ein pochiertes Kalbsfilet mit Erbsenmouseline und

Ein Hotel mit 601 Gästezimmern

SEOUL uok. Das Grand Hyatt Seoul liegt im Zentrum der südkoreanischen Hauptstadt, direkt am Fuss des Namsan-Berges in einer sieben Hektar grossen Gartenlandschaft mit zauberhaften Wasserfällen in der Nähe des Nationaltheaters und 25 Kilometer entfernt vom internationalen Flughafen Incheon. Das Hotel bietet bequemen Zugang zu Palästen, Parks und Geschäften.

Der Betrieb mit Zimmerpreisen ab 200 US-Dollar verfügt über viele Bars sowie Restaurants, beispielsweise für japanische, chinesische oder europäische (The Paris Grill, das Marco Mehr nun betreut) Küche. Es weist 601 Gästezimmer auf, darunter 50 Suiten.

Die US-amerikanische Hyatt-Gruppe aus Chicago wurde 1957 mit dem Kauf eines Motels durch Jay Pritzker gegründet. Der Name «Hyatt» stammt vom vorigen Besitzer des Motels, Hyatt van Dehn. Schon drei Jahre nach der erfolgreichen Wiedereröffnung hatte die Pritzker-Familie bereits vier Hotels und expandiert seither enorm.

Weltweit bekannt wurde die Kette mit der Eröffnung des Hyatt Regency Atlanta, dessen spektakuläre Atrium-Lobby neue Massstäbe in der Hotel-Architektur setzte. Die Global Hyatt Corporation umfasst heute 735 Hotels und Resorts (mit mehr als 136 000 Zimmern) in 44 Ländern weltweit. Mehr über das Hotel auf www.hyatt.com.

Trüffelgnocchi. «Mir ist es sehr wichtig, dass ich immer Topqualität servieren kann. Hier schlemmen auch viele Prominente. Wenn Obama in Südkorea ist, geht er bei uns ein und aus. Auch Schauspieler wie Brad Pitt.» Einer der ersten Prominenten seit seiner Anwesenheit war Arnold Schwarzenegger. «Persönlich esse ich am liebsten Steinpilze und Fleisch.» Was Mehr auf keinen Fall isst: Popcorn und Milchreis!

Immer Koch werden wollen

Er freut sich auf die pulsierende Metropole mit fast zehn Millionen Einwohnern. Auf einem Quadratmeter leben über 16 000 Menschen. «Pro Woche gibts zwei Ruhetage, da kann ich dann schön Sport treiben und teste andere gute Restaurants in Seoul.» Sport zieht er dem Ausgang vor.

«Schon immer wollte ich Koch werden, habe aber auch Schnupperlehren als Hochbauzeichner und Maurer gemacht. Ich esse auch sehr gerne, gut, lange und mit Freunden.» Wie lange er in Asien bleibt, sei noch völlig offen. «Mein Berufsraum war immer, in einem grossen Hotel im Raum Asien zu arbeiten.» Nun kann er sich der neuen Herausforderung in Ostasien stellen.

Und die Drohungen von Nordkorea? «Deswegen mache ich mir nicht gross Gedanken. Auch hier in Myanmar herrschen sehr blutige Konflikte, und trotzdem musste ich noch nie Angst haben.»

Milchlieferanten versuchten die Firma zu retten

ENNETMOOS Über die Käserei Burger AG wurde der Konkurs verhängt. Unklar ist, was aus dem Betrieb mit einst 30 Mitarbeitern wird.

Kürzlich wurde im Nidwaldner Amtsblatt die vorläufige Konkursanzeige der Firmen Burger Käse AG und Burger Käse Immobilien AG in Ennetmoos publiziert. Die Firma ist in der Gemeinde keine unbekannte. Zahlreiche Ennetmooser Landwirtschaftsbetriebe und solche

ausserhalb der Gemeinde lieferten über Jahre ihre Milch an sie.

Schlechte Zahlungsmoral

Allerdings liess die Zahlungsmoral in den letzten Jahren zu wünschen übrig, so dass sich die letzten Nidwaldner Milchlieferanten bereits vor fünf Jahren einen anderen Abnehmer für ihre Milch suchen mussten. Zu diesen Lieferanten gehörte auch Ernst Amrhein aus Ennetmoos: «Wir haben lange versucht, Ruedi Burger zu unterstützen, aber die Zahlungsmoral war schlecht.» Woher die Firma seither ihre Milch bezog, ist nicht bekannt. Seit Beginn der Liberalisierung des Milchmarktes werden 98

Prozent der Innerschweizer Milch über den Zentralschweizerischen Milchproduzentenverband (ZMP) abgewickelt. Doch laut dessen Geschäftsführer Pirmin Furrer hat die Firma Burger noch nie Milch vom ZMP bezogen.

Produkte werden noch verwertet

Wie es weitergeht, ist unklar. Laut Roland Kunz vom Betriebs- und Konkursamt Nidwalden ist im Moment der vorläufige Konkurs verhängt worden. «Ob ein ordentliches Konkursverfahren durchgeführt wird, hängt von den vorhandenen Aktiven ab. Dies wird sich in nächster Zeit weisen», sagt Kunz. Etwa die Hälfte der ehemaligen Belegschaft

ist derzeit damit beschäftigt, die letzten Produkte zu vermarkten. «Da es sich um verderbliche Ware handelt, ist dies notwendig und auch im Sinne der Gläubiger», hält Kunz weiter fest.

Bedauern beim Bauernverband

Auch wenn die Firma für die Nidwaldner Bauern kaum mehr eine grosse Bedeutung hatte, wird deren Verschwinden bedauert. «Grundsätzlich ist es immer schade, wenn eine solche Produktionsstätte verschwindet», sagt Bruno Käslin, Präsident des kantonalen Bauernverbandes. «Jede Veredlungskette, die fehlt, ist für die Landwirtschaft ein Verlust.» Laut Geschäftsführer und

Mitinhaber Ruedi Burger finden derzeit Gespräche statt. Mehr war von ihm trotz mehreren Anfragen nicht erhältlich.

Ehemals 30 Mitarbeiter

Seit 1883 betrieb die Familie Burger in Gisikon eine Käserei. 1994 übernahm Ruedi Burger die Käserei Windleten in Ennetmoos und baute sie zu einem modernen Verarbeitungs- und Verpackungsbetrieb für Hart- und Halbhartkäse aus. Zeitweise beschäftigte der Betrieb rund 30 Mitarbeiter. Zum Betrieb gehört auch ein Felsenkeller in der Rotzschlucht mit Platz für 800 Tonnen Käse.

RICHARD GREUTER
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch