

Im Gespräch mit Urs Rohrbach, Executive Pastry Chef, Bangkok, Thailand

«Man muss offen, kreativ und sehr flexibel sein»

Seit 1996 arbeitet der Schweizer Bäcker-Konditor Urs Rohrbach in Asien. Der 53-jährige aus Riggisberg (BE) ist Executive Pastry Chef in zwei Hotels in Bangkok – dem «Millennium Hilton» und «Conrad Hotel» mit insgesamt 934 Zimmern.

Urs Rohrbach, was sind die grössten Unterschiede zur Schweiz?

Urs Rohrbach: Man muss offen, kreativ und sehr flexibel sein. Ich bin Bäcker, Konditor, Chocolatier und Pâtissier – einfach alles in einem. Da gibt es in Thailand keinen Unterschied. Es braucht Belastbarkeit, um in diesem ungewohnten Umfeld zu arbeiten. Eine Berufslernlehre gibt es hier nicht. Ich lerne meine Mitarbeitenden selber an. In Asien gibt es kein Korn. Ich beziehe den Weizen aus Australien, er hat einen anderen Kleberanteil, was Auswirkungen auf die Teigherstellung und -führung hat. Roggen und eine andere Mehlmischung beziehe ich aus Deutschland. Mühlen gibt es in Asien viele. Der Teig wird hier schnell zäh. Ich musste einiges ausprobieren, bis ich die gewünschte Qualität bekam. Im Unterschied zu Asien, wo meist Trockenhefe benutzt wird, arbeiten wir mit Frischhefe aus Vietnam. Milch und Wasser sind in Thailand anders, was sich ebenfalls auf den Teig auswirkt.

Welches sind die grössten Herausforderungen in der Leitung von zwei Hotels, 34 Angestellten und mit bis zu 2000 Gästen?

Wichtig ist, dass ich alle Menschen respektiere. In Bangkok kann man nur erfolgreich arbeiten, wenn man alle Esskulturen und Kundenbedürfnisse respektiert. Eine reine Schweizer Bäckerei würde hier nicht überleben. Echtes Schweizer Brot, Buttergipfel und Zopf gehören in unser Sortiment und werden immer hergestellt – auch das japanische Toastbrot. Die Desserts beinhalten verschiedene Stile und Esskulturen. Es ist einfach alles internationaler: japanisch, indisch, asiatisch, europäisch, amerikanisch.

Sie führen im Hilton auch einen Café-Cake-Shop «The Lantern» mit Terrasse mit insgesamt 80

Plätzen. Was ist das Besondere daran?

Natürlich der Standort direkt am grossen Chao-Praya-Fluss. Da ist das Leben in Bangkok gemütlich. Bei Kaffee und Desserts kann man das Treiben auf dem Fluss beobachten und geniessen. Wir haben eine reiche Auswahl an Cheese Cakes, Mini-Pâtisserie sowie verschiedenen Tarts. Für den kleinen Hunger bieten wir Salate, Sandwiches, Pizza und Blätterteig-Snacks an. Der eigentliche Höhepunkt ist jeweils am Sonntag, wo wir das Café in ein Dessertbuffet verwandeln. Dann gibt es frische belgische Waffeln, Hot Chocolate Soufflé, Spaghetti Ice Cream, Tarts und Kuchen. Bei der Auswahl hilft der kompetente Schokolade-Butler.

Als besondere Geheimtipps gelten die höchst kreativen Schokoladendesserts sowie spezielle Kreationen beim «Ice Cream Teppanyaki», einer japanischen Grillplatte. Ihre Idee?

Wir sind ein gutes Team und entwickeln neue Ideen gemeinsam. Die Ausführung liegt aber immer bei mir. Teppanyaki kommt aus Japan und wird zum Grillieren von Fleisch verwendet. Wir haben es mit einer Eisplatte abgeändert, wo wir verschiedene Chocolate Ice Cream mit diversen Zutaten wie Nüssen, Brownies, Saucen und frischen Beeren mischen.

Ihre Produkte werden sehr geschätzt – auch von Staatsoberhäuptern und Prominenten aus der ganzen Welt! Wo findet man sie noch?

Wir verkaufen unser Brot auch an andere Restaurants und Privatpersonen, die wieder einmal Lust auf richtiges knuspriges Brot haben. Pro Tag verarbeiten wir rund 300 Kilo Mehl, bis 15 Kilo Schokolade und stellen 800 Frühstücke her. Ich bin zur Zeit auch noch Executive Pastry Chef für das «Conrad Hotel» in Bangkok und dort für weitere 20

Mitarbeiter zuständig. Das «Conrad» ist die Luxusausführung der Hilton-Gruppe mit 391 Zimmern.

Was schätzen Sie an der Mentalität der Thailänder und was weniger?

Ich beschäftige im Hilton 14 Angestellte, davon sind zehn Frauen. Sie sind zuverlässig, loyal, flexibel, hilfsbereit und sehr fleissig. Frauen sind die Hinterbeine des Elefanten, sagt man hier. Sie sind die Starken! In Asien ist es leichter, die Angestellten zu führen. Man muss seine Mitarbeitenden pflegen. Ich bin eine Art Vaterfigur für sie. Sie arbeiten zehn Stunden pro Tag und haben zwei Tage pro Woche frei. Es gibt 9 Tage Ferien und 14 Feiertage im Jahr. Der festgelegte Mindestlohn beträgt 300 Baht im Tag, das Monatsgehalt beläuft sich auf 9000 Baht (rund 275 CHF). Im Gastgewerbe kommt dann noch die Service Charge dazu. In Thailand lebt man gemeinschaftlich in

der Familie. So ist es möglich, mit diesem Verdienst zu leben.

Eine negative Eigenschaft ist, dass es viel Zeit braucht, bis Thais etwas sagen, was ihnen nicht passt. Sie wollen gleichbleibende Arbeiten und am Liebsten immer dasselbe machen. Ich versuche trotzdem, dass sie möglichst alles kennenlernen und tun.

Sie sind 53 Jahre alt. Werden Sie eine weitere Herausforderung in der Schweiz suchen oder bleibt Asien weiterhin Ihr Lebensmittelpunkt?

Da mein ganzes Leben von meinem Beruf bestimmt wird, werde ich diesem sicher treu bleiben. Ich habe das grosse Glück gehabt, eine solide Lehre zu absolvieren und 1994 die Berufsprüfung mit dem Titel «Chef Bäcker-Konditor mit Eidg. Fachausweis» zu bestehen, die einmalig auf der ganzen Welt ist. Da gibt es keine Grenzen mehr!

Interview: Urs Oskar Keller

Zur Person: Urs Rohrbach

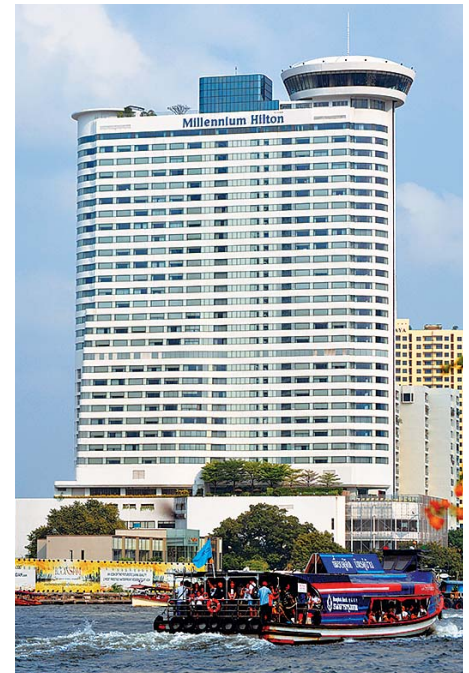
Urs Rohrbach kam 1962 im bernischen Riggisberg zur Welt. Sein Vater war Bäcker in Helgisried (BE). Seine Jugend verbrachte er in Biel und Kandersteg. In der Bäckerei von Peter Rutschi in Thun absolvierte er eine dreijährige Bäcker-Konditor-Lehre. Urs Rohrbach: «Ich liebe meinen Beruf. Ich wollte immer Konditor-Confiseur lernen.» Erste Berufserfahrungen machte er in den Bäckereien von Jung und Hiestand in Zürich. Er führte mit einem Partner eine Bäckerei mit Café in Menziken (AG) und absolvierte die Berufsprüfung. Dann lockte ihn die grosse weite Welt: Saudi-Arabien, Hongkong, China, Bahamas und Thailand. Seit neun Jahren ist er im «Millennium Hilton» und im «Conrad» in Bangkok als Executive Pastry Chef tätig und hat auch schon in acht anderen Hilton-Luxushotels in Asien gearbeitet.



«Für die zwei neuen Hilton-Hotels in Burma hat er vor einigen Monaten alle Mitarbeiter rekrutiert. Er ist mit einer Thailänderin verheiratet, hat zwei schulpflichtige Kinder, spricht Thai und lebt in der 8-Millionen-Metropole. Urs Rohrbach: «Bangkok ist eine schöne und stressige Stadt mit enormem Verkehr zu den Stosszeiten. Ich fahre oft um sechs Uhr morgens von zu Hause los und bin unter der Woche kaum vor 21 Uhr wieder daheim.» uok



Urs Rohrbach (rechts) mit einem Teil seines engagierten und fleissigen Teams.



Das Millennium Hilton liegt mitten in Bangkok.



Mitarbeiter bei der Herstellung von Gipfelis und anderen Backwaren.



Die Desserts beinhalten verschiedene Stile und Esskulturen.



Leckere Pralinen schön präsentiert.



«The Lantern» ist ein Café-Cake-Shop im Hilton mit feinen Desserts.