

# Ein Bündner am Herd in Bangkok

von Urs Oskar Keller

Es ist früher Nachmittag in Bangkok und 33 Grad heiss. Stefan Trepp macht einen fröhlichen Eindruck in der lichtdurchfluteten Hotelhalle des «Mandarin Oriental» mit 393 Zimmern. Sanfter Zitronengrasduft liegt in der Luft. Der 1,83 Meter grosse Koch – braune Augen, schwarzes Haar, schlank und in weisser Kochmontur, dem die Zengleiche Gelassenheit noch fehlt –, begrüsst freundlich und mit festem Handschlag. Danach nimmt er einen Schluck Grüntee aus der feinen Bone Chinatasse. Der 35-Jährige ist unter Strom. Derzeit ist dauernd Termindruck – das ist er sich gewohnt. «In der Hotellerie weiss man, was Tag für Tag zu tun ist. Flexibilität gehört dazu, ein 14-Stunden-Tag ist normal.»

## Koch-Karriere begann in Andeer

Ein Blick zurück. Eigentlich wollte er Dirigent, Koch oder Skirennfahrer werden. «Ich war immer sehr sportlich und Skifahren war in meiner Jugend am Heinzenberg und in Splügen meine grosse Leidenschaft. Leider reichte das nicht für eine Profikarriere.» Den 42-Kilometer-Marathon in Bangkok schafft der athletische Koch heute unter drei Stunden. Für einen Dirigenten war er zu unmusikalisch, ein Instrument spielte er nicht. Keine Chance also am Dirigierpult zu stehen. «Ich

«Es ist oft vorgekommen, dass ich zu Hause Essen zubereiten durfte.»

wollte einfach ganz vorne stehen und das Kommando übernehmen. Musikalisch liebe ich vor allem die alten Rockklassiker von Pink Floyd, Pearl Jam und den Doors, mit denen ich aufgewachsen bin», erzählt Trepp.

1979 im Domleschg geboren und mit zwei Brüdern aufgewachsen, lebte Trepp in seiner Kindheit zumindest geschmacklich abseits der asiatischen Lebensweise. Seine Eltern, Martin und Pia Trepp-Cortesi, stammen aus Pontresina und aus Poschiavo. Warum wurde er Koch? «Ich verwöhne gerne Menschen. Die Arbeit mit Lebensmitteln gefiel mir stets und ich kann meine Kreativität ausleben.» Die Freude und das Interesse am Kochen habe er in jungen Jahren durch seine Mutter entdeckt. «Es ist oft vorgekommen, dass ich zu Hause das Essen zubereiten durfte.» Die gutbürgerliche Küche seiner Mutter war geprägt von traditionellen Gerichten ihres Heimatdorfes Poschiavo, mit Buchweizennudeln, Polenta und nahrhaften Suppen. Sie brachte italienische Einflüsse mit. So wollte er ein guter Koch werden, ein grosser sogar.

Statt Lauberhorn-Skirennen oder «Zauberflöte»-Dirigat ging es vor 20 Jahren professionell an den Herd. Trepp absolvierte eine dreijährige Kochlehre im Hotel «Fravi» in Andeer. Vor allem seinem früheren Berufsschullehrer Tony Annen habe er viel zu verdanken. «Er hat mein Potenzial erkannt und mich in die 5-Sterne-Hotellerie gebracht.» Annen, der Trepp von 1995 bis 1998 als Fachlehrer der Köche an der gewerblichen Berufsschule Chur unterrichtete, erinnert sich: «Stefan war ein bedachter, fleissiger Schüler, der stets klare berufliche Ziele vor sich hatte. Besonders sein Charakter zeichnete sich durch Anständigkeit, Pünktlichkeit, Sauberkeit und Fleiss aus». Aus diesem Grund empfahl er ihm, nach der Lehrzeit eine Saisonstelle in einem 5-Sterne-Hotel anzunehmen. Annen organisierte

Der 35-jährige Stefan Trepp aus Thusis ist seit drei Jahren Küchenchef des berühmten Luxushotels «Mandarin Oriental» mit 320 Köchen. Er gilt als einer der besten Schweizer Köche im Ausland und kocht auch für den thailändischen König.



Bündner ganz gross in Thailand: Seit 2012 ist Stefan Trepp Chefkoch im Luxushotel «Mandarin Oriental» in Bangkok. Bild Urs Oskar Keller

Trepp eine passende Stelle als Commis de Cuisine bei Küchenchef Ruedi Egli im Nobelhotel «Kulm» in Arosa. Bad Ragaz, Palm Springs, Dubai, Manila, Phuket und Bangkok hiessen seine nächsten Stationen.

## 320 Köche im Küchenorchester

Das Bild des Chefs, der ein Ensemble von Köchen mit einem winzigen Fingerzeig zu einem künstlerischen Willen formt, fasziniert ihn. «Nicht das Dirigieren, aber das Führen mache ihm Spass», sagt Trepp, der 2012 das Zepter in Bangkok übernahm. «320 Köche in meinem Küchenorchester sind imposant und eine grosse Herausforderung.» In der Gruppe gebe es Sorgen, Probleme und Dissonanzen, die man lösen müsse, damit alles tadellos klappe. Welche? «Asiaten zu verstehen ist nicht einfach. Thais sind verschlossen und sagen nicht gleich, wo ihnen der Schuh drückt. Das verlangt viel Fingerspitzengefühl und Diplomatie, um den wahren Anliegen auf den Grund zu ge-

«Asiaten zu verstehen, ist nicht einfach. Thais sind verschlossen und sagen nicht gleich, wo ihnen der Schuh drückt.»

hen.» Sein Team sei eine Art Familienersatz für ihn und deshalb mache ihm diese Aufgabe besonders viel Freude. «Meine Mitarbeiter sehen mich als Teil ihrer Familie und deshalb ist es für alle wichtig zu wissen, dass ich eine Politik der offenen Tür betreibe.» Eine Küchenbrigade dirigieren – das sei führen mit Taktgefühl. «Ich kann autoritär, bestimmt und stur wie ein Stier sein.» Ist der kernige Bergler ein Kopfmensch? «Ja. Mehrheitlich entscheidet mein Kopf und weniger mein Bauch.»

Wie kommuniziert der Spitzenkoch, der über gute Grundkenntnisse der thailändischen Sprache verfügt, mit seiner Brigade? «Mit viel Mimik und einer Mischung aus Thai und Englisch», erzählt Trepp gestenreich, während seine Arme und Hände rudern. Etwas Vorzeige sei die einfachste Methode der Kommunikation, glaubt er. Deshalb macht er Fotos von Arbeitsabläufen und angerichteten Tellern oder zeichnet, sodass die Köche sehen, was sie machen sollen und wie etwas auszusehen hat. Trepp engagiert gerne Frauen in der Küche und Konditorei, da ihre Hände viel geschickter seien als die von Männern.

## Kochen auf höchstem Niveau

Trepp und seine «Oriental»-Crew kochen regelmässig für König Bhumibol Adulyadej und sind für das Catering der Staatsbankette zuständig. «Es ist eine grosse Ehre für mich und mein Team für den König zu kochen. Das

«Ich würde das Ansehen, nicht aber meinen Job verlieren.»

Staatsoberhaupt schätzt meine Küche.» Morgens liefert ihm die hotel-eigene Bäckerei frische Buttergipfeli in den Palast. Beim Essen dürfen keine Fehler passieren. Der Druck sei riesig. Und wenn man doch einmal ein Haar in der Suppe finden würde? «Ich würde das Ansehen, nicht aber den Job verlieren. Aus diesem Grund koche ich sein Essen selber und kontrolliere alles mehrmals, damit wirklich nichts schief geht, bevor es serviert wird.»

Stehen auch mal Bündner Spezialitäten für den thailändischen König und die Hotelgäste auf der Speisekarte? «Klar. Mistchratzerli, gefüllt mit Pilzen und Kräutern, serviert mit Gemüse und Kürbissauce zum Beispiel, habe ich als Mahlzeit für das thailändische Staatsoberhaupt entworfen und gekocht», erzählt Trepp. Thailänder wie internationale Klienten schätzen auch Nüsslalat mit hart gekochtem Ei und Speck. Auf dem Buffet präsentiert Trepp Spätzli mit Rotkraut und Trut-hahn, eigenes Bündnerfleisch, Schweizer Käse und als Dessert eine Bündner Nusstorte. «Privat koche ich gerne Maluns und Apfelpüree. Pro Monat stellen wir 100 Kilogramm Bündnerfleisch her,

das wir selbst beizen und lufttrocknen. Zudem haben wir angefangen, eigene Macarons aus Mandelmehl herzustellen.» Das «Oriental» bietet sie in 20 verschiedenen Geschmacksrichtungen an und die Leute und Geschäfte in Bangkok seien ganz verrückt nach diesen Leckereien. Trepp freuts: «Kochen im Ausland ist genial.»

## Ein Mundvoll Heimat

Manchmal hat er Heimweh, erzählt Trepp beim Afternoon Tea in der historischen, 1884 erbauten «Authors' Lounge». Am schlimmsten sei es in der Hochsaison an Weihnachten und Neujahr. «Vor 17 Jahren war ich das letzte Mal an Weihnachten zu Hause in Graubünden. Da frage ich mich, warum ich mir das alles in der Ferne antue.» Im Sommer möchte Trepp wieder in die Schweiz reisen, um Eltern und Freunde zu besuchen und zu wandern. «Hin und wieder freue ich mich, 9000 Flugkilometer von meiner Heimat entfernt, an einem fixfertigen Gerber-Fondue. Letzthin brachten mir Gäste einen feinen Salsiz von Ludwig Hatecke, Metzger in Scoul. Das war ein Mundvoll Heimat – köstlich.»

Irgendwann vor Mitternacht schwingt er sich aufs Rennvelo und fährt nach einem 14-Stunden-Tag durch die breiten und zu dieser Zeit ziemlich leeren Strassen nach Hause. Auf dem Velo könne er sich vom Arbeitsstress entspannen. Was geht ihm dann durch den Kopf? «Ich lasse den Tag Revue passieren, denke an meine Freiheit, meine Lebensziele, die ich noch erreichen möchte, und bin dankbar, gesund zu sein.» Keine schlaflosen Nächte, wenn er weiss, dass er am nächsten Tag für den König kochen muss? «Nein. Obwohl es eine extreme Belastung ist, hilft mir meine sechsjährige «Oriental»-Erfahrung. Lampenfieber kenne ich nicht.» Könige und Scheichs, Staatsoberhäupter und Prominente sind sein täglich Brot. Unter anderem hat er schon Bill Clinton, Angela Merkel, Barack Obama, Roger Federer sowie Fussballspieler von Bayern München, Barcelona und Manchester United bekoht.

Eine neue berufliche Herausforderung sucht Trepp momentan nicht. Wo steht er in zehn Jahren? «Das steht in den Sternen geschrieben. Hoffe, ich kann das tun, was mir am meisten Spass macht – beruflich wie privat – wo auch immer.» Jobangebote erhält er öfters. Die Aufgabe im «Oriental» gefällt ihm weiterhin. Vom eigenen Restaurant träumt er nicht. «Ich mag ein grosses Hotel mit vielen Restaurants, das hält mich auf Trab und da läuft immer etwas. Träume habe ich natürlich, aber im Voraus darüber reden bringt nichts.» Der Single investiert seinen Verdienst unter anderem in sein weiteres Hobby: das Reisen. Kürzlich besuchte er Neuseeland und Taiwan. Im April reiste Trepp erstmals ins Königreich Bhutan. «Da wollte ich schon immer mal hinfahren. Endlich habe ich die Zeit dafür gefunden.»

 Ausführlichere Version: [suedostschweiz.ch/w/stefan\\_trepp](http://suedostschweiz.ch/w/stefan_trepp)

## Stefan Trepp in Andeer

Am 10. und 11. Juli tauscht Spitzenkoch Stefan Trepp seine neun Küchen im Luxushotel «Mandarin Oriental» in Bangkok gegen die Küche im Hotel «Post» in Andeer aus. Am Freitag, 10. Juli findet ein gemütlicher Grillabend statt – Interessierte können Trepp kennenlernen. Am Samstag, 11. Juli, serviert der Chefkoch aus Bangkok gemeinsam mit Benedikt Joos, Chefkoch im Hotel «Post» ein 6-Gang-Menü. (so)