

# Interview

## EIN FUSS IN EUROPA, EIN FUSS IN ASIEN

Felix Eppisser aus Bad Ragaz SG gehört zu den besten Köchen der Schweiz und begeistert heute mit seiner modernen asiatisch-französischen Fusionsküche, die scharfe und eigenwillige Kontraste liebt. Vor zwei Jahren übernahmen Felix und Lucia Eppisser das Restaurant „Le Planteur“ in der burmesischen Fünf-Millionen-Stadt Yangon (Rangun). Warum sie auch in Myanmar Erfolg haben, erklärt das kongeniale Duo im Interview.



Text und Fotos Urs-Oskar Keller \*

*Wie kam es, dass Sie 2010 planten einfach Karriere und Erfolg in der Schweiz aufzugeben, um nach Myanmar auszuwandern als noch die Militärjunta mit harter Hand das Land regierte?*

Felix Eppisser: Wir wollten nach zwanzig intensiven Jahren in der Schweiz neue Lebenserfahrung machen und nach Asien gehen. Wir bekamen in Myanmar ein tolles Angebot vom Walliser Gastro-nomen Boris Granges. Wir spürten wie sich dieses Land in Südostasien öffnet. Myanmar, das frühere Burma ist ein völlig

anderes Land als was wir bislang in Asien sahen. Es ist so ursprünglich und die Menschen sehr, sehr freundlich – unser Sehnsuchtsland! Myanmar hat noch einen sehr authentisch asiatischen Charakter. Tradition und Spiritualität werden auf eine Weise gelebt, die in anderen Ländern dieser Region bereits verloren gegangen ist. Langeweile ist hier unmöglich. In der Schweiz hat man ein völlig falsches Bild von Myanmar. Das Land hat einen grossen Ausbildungsbedarf für Berufsleute und wir möchten in der Gastronomie gerne einen Beitrag zur beruflichen Entwicklung in diesem

aufstrebenden Land leisten. Wir können gut mit den Menschen hier umgehen. So sind wir als Unternehmer in unserem geliebten Asien gelandet.

*Sie und Ihre Gattin sind ein kongeniales Duo. Wie stiessen Sie auf das Restaurant „Le Planteur“ in der Fünf-Millionen-Metropole Yangon (Rangun)?*

Lucia Eppisser: Da mein Mann 2009 sehr beschäftigt war, plante ich alleine einige Monate nach Asien zu reisen. Eine Region die wir lieben und gut kennen. Unser Freund Stephan Roemer von „tourasia Roemer AG“ in Wallisellen riet

mir, Myanmar zu entdecken, ein Land das ich bislang nicht kannte. In Yangon besuchte ich dann auch das bekannte französische Restaurant „Le Planteur“ und traf zufällig den Besitzer Boris Granges, der vor 15 Jahren von Martigny VS hierher kam und sich wieder verändern wollte. Er schlug uns vor, sein Restaurant zu übernehmen, das damals schon einen hervorragenden Ruf besass. Nach meiner Rückkehr aus Myanmar bekamen wir von Boris Granges das tolle und unerwartete Angebot sein 2008 eröffnetes Restaurant „Le Planteur“ ab 1. Januar 2011 für erstmal drei Jahre zu pachten.





Burmesischer Tempel in Bagan.

Die weitere Zukunft ist zurzeit noch offen. Vor zwei Jahren übernahmen wir den gesamten Betrieb mit 35 Angestellten und stellten weitere zehn Personen für das Restaurant ein. Wir sind sehr zufrieden und haben auf jeder Linie Erfolg. Unser Restaurant ist seit letztem Oktober jeden Abend ausgebucht! Boris Granges importiert Wein vor allem aus Europa. Er führt weiterhin eine grosse Weinhandlung in Yangon und ist Mitbesitzer des Öko-Hotels „View Point Lodge and Fine Cuisines“ in Nyaung Shwe am Inle-See. Wir haben in unserem Restaurant auch einen sehr grossen Weinkeller

von Boris und sind so auch Verkaufspartner von ihm. Ich verfüge zudem über das Schweizer Weinhandelspatent, das ich an der ZHAW Wädenswil erlangte.

*Was meinten Ihre Freunde und Gäste in der Schweiz/Welt dazu? Sind die Eppissers plötzlich total durchgeknallt oder einfach verrückt geworden?*

Lucia Eppisser: Die meisten, sagen wir mal neunzig Prozent, fanden den Entscheid sehr positiv. Die restlichen waren wohl neidisch, dass wir den Mut hatten, einfach etwas Neues zu wagen und anzupacken. Ein Freund, ein Pazifist,



Felix und Lucia Eppisser aus Bad Ragaz vor ihrem Restaurant in Rangun. Dort kommt auch Bündner Salsiz von Ludwig Hatecke auf den Tisch.





Der Burmese Mister Simon ist einer der beiden Küchenchefs im „Le Planteur“.

wollte nichts mehr mit uns zu tun haben, er hatte ein ganz anderes Bild vom Militärstaat Myanmar. Unsere Freunde fiebern mit, einige besuchten uns hier: „Wow, Ihr habt das super gemacht“, heisst es schon mal in einer E-Mail an uns.

*Ihre Liebe zu Asien muss leidenschaftlich sein. Was ist der Reiz Asiens, dass Sie Europa vor zwei Jahren verliessen?*

Felix Eppisser: Es ist eine grosse Herausforderung junge und fleissige Menschen auszubilden, selbst Neues zu lernen, sich einen anderen Lebensstil anzueignen. Es ist eine Mischung von Lernen und Geben. Wir lernen einen unkomplizierten Lebensstil

kennen, wissen mehr über Buddhismus, können uns ganz frei bewegen und geniessen das Klima und viel Sonnenschein. Auch das alte Kunsthandwerk – etwa die Lackarbeiten von Gebrauchsgegenständen – gefällt uns immens. Zugegeben, wir mussten auch erkennen, wie die gesellschaftlichen Strukturen verschieden sind, die Menschen anders ticken als wir. In unserer Kultur ist die individuelle Selbstverwirklichung das Ziel, hier in Myanmar sind die Gruppen, die Dynamik innerhalb des Teams wichtig. Talentierte müssen wirklich Mut haben, sich von der Gruppe abzusetzen. Da wir nicht burmesisch sprechen und verste-

hen, ist die Verständigung mit den Angestellten suboptimal und wird auf Englisch geführt. Wir arbeiten in der Küche vor allem mit Bildern und Symbolen.

*Mussten oder durften Sie neben dem Restaurant, dem Personal und dem Federvieh auch gleich den ganzen Wagenpark, drei schöne Oldtimer aus den 1950er Jahren mit Rechtssteuerung übernehmen?*

Felix Eppisser: Ja, die drei englischen Wagen sind gemietet, machen uns und den Gästen viel Freude. Der Unterhalt beschert uns ziemliche Kosten. Zum Wagenpark gehören ein schwarzer Vauxhall, ein brauner Austin A40 Somerset sowie ein knallroter Morris Oxford. Ein Teil unseres Umsatzes wird in den Betrieb reinvestiert. Damit bezahlen wir auch den Unterhalt und Service der Autos. Es lohnt sich. Die Oldtimer werden von allen geliebt! Und zu unserem „Inventar“ gehören tatsächlich ein Truthahn, sechs Gänse, die aber nicht in der Bratpfanne landen!

*Bereits im Landhotel Hirschen in Erlinsbach AG erhielten Sie 1993 einen Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkte. Im Kanton Zürich führten Sie und Ihre Gattin zuerst das bis-*

*torische Lokal Bären in Nürensdorf und dann das Restaurant Rigiblick in Zürich. Ihre Menüs wurden von Swiss International Air Lines für deren Kunden in First- und Business-Class übernommen. Seit dreissig Jahren legen Sie grossen Wert auf eine aussergewöhnliche und kreative Küche. Können Sie das auch hier ausleben?*

Felix Eppisser: Nur bedingt. Wir haben sehr vieles, das wir hier einbringen können. Gewisse „fancy“ oder molekulare Texturen würden unsere Gäste hier nicht goutieren. Deshalb servieren wir kein gefriergetrocknetes Schokoladenpulver. Was in Zürich toll ist, ist hier eben anders. Die Gäste sollen unsere Gerichte aus natürlichen, authentischen Produkten schätzen. Wir haben viele burmesische Stammgäste – das sind unsere wichtigsten Kunden – die kommen auch in der Monsunregenzeit wegen unserer klassischen französischen Küche. Auf diese nehmen wir Rücksicht. Die einheimischen Stammkunden bestellen gerne das Mehrgänge-Menü für 78 Dollar.

*Ihr Restaurant mit 120 Plätzen befindet sich in einer weitläufigen Anlage aus der Kolonialzeit der 1920-er Jahre im Zen-*



Marktfrauen in Yangon bieten ihre typischen Landesprodukten an.



*trum von Rangun. Es wird als bestes Restaurant in der Stadt bezeichnet. Sie sind über Wochen ausgebucht und beschäftigen in der Hauptsaison von November bis April bis zu fünfzig Angestellte, davon 15 Köche. Wie schaffen Sie das? Ist ein 15-Stunden-Tag die Regel?*

Felix Eppisser: Nein. Wir sind sicher sehr viel präsent und wohnen nur gerade fünf Minuten zu Fuss vom Restaurant entfernt. Manchmal arbeiten wir drei bis vier Wochen an einem Stück. Unser Restaurant ist 358 Tage im Jahr geöffnet – nur während des „Waterfestival“ (buddhistisches Festival, wird auch in Thailand gefeiert und Myanmar befindet sich dann im Ausnahmezustand), haben wir im April eine Woche geschlossen. Unsere Tage sind ausgefüllt und wir begrüssen und verabschieden unsere Gäste persönlich.

*Zu Ihren Gästen zählen Minister, Geschäftsleute, Scheiche, Prinzessinnen, Diplomaten, Bundesräte oder der Premierminister Malaysias. Sogar die Friedensnobelpreisträgerin und burmesische Oppositionsführerin Aung San Suu Kyi feierte bei Ihnen ihren Geburtstag. Trotzdem müssen Sie als Emigranten jedes Jahr einen Monat das Land verlassen und noch immer ein Business-Visum beantragen. Ist das nicht mühselig für Sie als Arbeitgeber?*

Lucia Eppisser: Ein Höhepunkt für uns alle war der Besuch von Aung San Suu Kyi. Auch wir müssen trotz Jahresvisum Yangon immer wieder verlassen (multiple-entry visa) und sind häufig in Bangkok auf Einkaufstour. Es tut uns gut alle zwei Monate das Land zu verlassen, sei es um Waren in Thailand einzukaufen oder um beispielsweise die grosse zeitgenössische Kunstmesse „Art Stage Singapore“ in Singapur zu besuchen. Zudem möchten wir immer wieder neue Restaurantkonzepte anschauen und uns informieren. Das hat also positive Aspekte.

*Wie war der Start hier? Sie bie-*

*ten 50 Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Einheimische. Die Aufbau- und Ausbildungsphase für das Personal, das vielleicht wenig Abnung und Erfahrung von dieser besonderen Küche hat?*

Felix Eppisser: Es ist unsere tägliche Arbeit: Leute trainieren, kontrollieren, vieles repetieren, nochmals genau zeigen, fordern und fördern. Das Personal muss unsere Anweisungen und Standards nachvollziehen können. Wir haben erfahrene Leute von Boris Granges übernommen und verfügen über ein gutes Team. Auch das Kader ist bestens bestückt. Ich bin einfach der Organisator und ein geduldiger Mensch. Die Weiterbildung des Personals liegt mir und meiner Frau sehr am Herzen und wir versuchen auch auf sozialer Ebene etwas mitzugeben. Gelegentlich kommt es vor, dass die Konkurrenz Personal mit mehr Lohn abwirbt. Oft geht es nur um fünf oder zehn Dollar im Monat. In diesen Fällen ist wenig Loyalität zu spüren.

*Kochen Sie noch selbst oder sind Sie einfach der Chef der jeden Teller und jeden Koch kontrolliert.*

Felix Eppisser: Rund achtzig Prozent meiner Arbeitszeit bringe ich in der Küche, aber kaum am Herd. Meistens um meine 15 Köchinnen und Köche zu überwachen und meine zwei Küchenchefs zu trainieren. Meine rechte Hand, Davy Eek hat philippinische Wurzeln und sein Sous-chef ist Burmese. Ich muss nicht mal die Gerichte abschmecken, meine Köche machen das gut. Wenn es eilt helfe ich natürlich immer, steige voll ein und kontrolliere die Theke beim Küchenausgang.

[www.leplanteur.net](http://www.leplanteur.net)

\* Copyright 2013 Urs Oskar Keller,  
[www.urs-ok.ch](http://www.urs-ok.ch)

(Fortsetzung im nächsten Heft) „Le Planteur“



Der 3000 Quadratmeter grosse Garten für 120 Gäste ist bereit. Tropisches Ambiente im „Le Planteur“.



Mit etwas Glück wird man mit einem dieser Oldtimer aus den 1950er Jahren nach Hause gefahren.







