

«Die Singapurer sind wahre Gourmets»

Laut Thomas Kupfer, der seit zwei Jahren den Botschafterposten in dem Stadtstaat innehat, sind Singapurer leidenschaftliche Restaurantbesucher. Kein Wunder bei dem vielfältigen Angebot.

Der Schweizer Botschafter besuchte kürzlich die Schweizer Kochnationalmannschaft während des FHA Culinary Challenge in Singapur, dem wichtigsten asiatischen Kochwettbewerb. Die H^oGZ nutzte die Gelegenheit, sich mit dem «Auslandsschweizer» über die Gastronomie, über die Kochausbildung der Singapurer und über Schweizer Spezialitäten zu unterhalten.

H^oGZ: Herr Kupfer, welchen Eindruck nehmen Sie von der Schweizer Kochnationalmannschaft mit?

Thomas Kupfer: Das Team hat mich tief beeindruckt. Sie sind hervorragende Botschafter für unser Land und halten die Kochkunst hoch. Das ist eine wirklich gute Sache.

H^oGZ: Welchen Stellenwert hat die Gastronomie in Singapur inne?

Kupfer: In der Metropole auf der malaiischen Halbinsel wird die Gastronomie grossgeschrieben. In Singapur leben verschiedenste Kulturkreise nebeneinander. Chinesen, Malaien, Inder und Europäer sowie weitere ethnische Gruppen. Diese Vielfalt hat zu einer reichen Esskultur beigetragen, die sich in der Gastronomie niederschlägt. Die Begeisterung fürs Essen ist riesig. Neben den verschiedenen traditionellen Küchen ist auch die internationale Küche sehr gut etabliert. Singapurer essen gerne im Restaurant und sie sind bereit, dafür Geld auszugeben. So ist etwa der Sonntagsbrunch populär. Alle Preissegmente sind gut vertreten. Das reicht von den einfachen überdachten Foodhalls, Hawker Stalls oder kurz «Hawkers» genannt, bis hin zur gehobenen Gastronomie. Die Singapurer gehen vorzugsweise im Familienebund auswärts essen.

H^oGZ: Einst gab es viele Schweizer Küchenchefs in Singapurs renommierten Häusern. Heute hat sich diese Situation verändert. Schweizer sind rar geworden. Worauf ist das zurückzuführen?

Kupfer: Es ist festzustellen, dass Schweizer Köche nicht mehr so oft ins Ausland gehen wollen wie früher. Sie sind nicht bereit, zu tieferen Löhnen zu arbeiten. Zudem müssten sie hier viel mehr Verantwortung übernehmen und mehr Arbeitsstunden leisten als in der Heimat in einer vergleichbaren Position.

H^oGZ: Wie begehrt ist denn der Kochberuf oder das Gastgewerbe für Jugendliche in Singapur, die vor der Berufswahl stehen?

Kupfer: Heute wollen die Jungen hier nicht mehr im Gastgewerbe arbeiten. Die Arbeit ist ihnen zu anstrengend und zu schlecht bezahlt, die Arbeitszeiten zu wenig «sozialverträglich». Viele Arbeitskräfte werden deshalb aus dem Ausland rekrutiert. Die Regierung hat jedoch eine Vorschrift erlassen, die vorschreibt, dass auf fünf Mitarbeiter nur ein Ausländer kommen darf. Doch es gibt nicht genügend einheimische

Fachkräfte. Dadurch helfen sich die Betriebe mit Studenten aus. Diesen fehlt jedoch die Erfahrung und darunter leidet dann auch die Qualität.

H^oGZ: Wie beliebt sind traditionelle Schweizer Gerichte in der Millionenstadt?

Kupfer: Die Schweizer Restaurantkette Marché ist in Singapur präsent und sehr gut etabliert. Gerichte wie Zürli Gschnätzlets, Bratwurst und Röstli sowie Raclette sind sehr beliebt bei den Einheimischen. Für sie ist das exotisch, wie wenn wir in der Schweiz asiatisch essen gehen. Typische Schweizer Produkte erhält man zudem in grossen Supermärkten und bei der Metzgerei Huber's Butchery, die übrigens von einem Schweizer geführt wird.

H^oGZ: Was essen Sie am liebsten, wenn Sie in der Schweiz zu Besuch sind?

Kupfer: Wenn ich in der Schweiz weile, dann genehmige ich mir jeweils einen Cervelat oder eine Bratwurst an einem Wurststand, der von einer Schweizer Familie geführt wird. Immer ein köstlicher Genuss! Interview: Bernadette Bissig



HENRY KOH

DIE SPONSOREN DER KOCHNATIONALMANNSCHAFT

Hauptsponsoren: Electrolux Professional AG, SBB, SWICA Gesundheitsorganisation. Co-Sponsoren: Emmi Food Service, Traitafina AG. Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann. Partner: CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero AG, HUG AG, Scana, Uncle Ben's.

ANZEIGE

WIR DANKEN UNSEREN AUSRÜSTERN!

Die Schweizer Kochnationalmannschaft darf auf die professionelle Unterstützung der offiziellen Ausrüster des Schweizer Kochverbandes bauen.



DIE AUSRÜSTER DER SCHWEIZER KOCHNATIONALMANNSCHAFT