

# «Wer ins Ausland geht, kann nur gewinnen»

Ein Diplom gibt es für einen Auslandsaufenthalt nicht – dafür unbezahlbare Erfahrungen. Manfred Roth beschreibt seine Zeit in Asien dann auch als Lebensschule.

«Ich wollte der Welt zeigen, wie man kocht», sagt Manfred Roth lachend über seine Ambitionen, als er mit 28 Jahren als Sous-chef nach Manila reiste. Dabei sei es gerade umgekehrt gewesen: Die Welt habe ihm gezeigt, wie man kocht. Manfred Roth ist Leiter Hotellerie und Gastronomie am Universitätsspital Basel und blickt auf viele Jahre in Asien zurück. Nach zwei Jahren in Manila zog es ihn nach Japan und Singapur. Unter anderem leitete er vier Jahre die Küche des preisgekrönten Mandarin Oriental Hotels in Tokio.

An die eigenen Grenzen kommen

Seine Zeit in Asien hat Manfred Roth gelehrt, dass etwas Beschei-

denheit einen meist weiterbringt als Überheblichkeit. «Wenn man aus dem Land mit den besten Berufslehren kommt, denkt man vielleicht, man wisse schon alles. Aber dann sieht man, wie die asiatischen Köche im Wok Bankette für 400 Leute zubereiten und danach alles selbst abwaschen. Da merkt man, was man selbst noch alles lernen kann.» Seine Zeit in Asien war für ihn dann auch eine «prägende Lebensschule», die ihm die eigenen Grenzen aufzeigte.

## Es nützt nichts, anderen Kulturen Schweizer Tugenden überstülpen zu wollen.

MANFRED ROTH, UNISPITAL BASEL

Als seine grösste Herausforderung beschreibt er die Neueröffnung eines Hilton Hotels in einer nördlichen japanischen Provinz. «Ich war für ein ganz junges Team verantwortlich. Über die Hälfte der Angestellten hatten zuvor noch niemals gekocht.» Entsprechend schwierig waren die ersten Jahre – aber auch äusserst lehrreich. «Ich



Mehr Informationen unter:  
[www.ambassadors.ch](http://www.ambassadors.ch)



Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie am Unispital Basel.

ZVG

konnte das Team selbst formen, das war eine wichtige Erfahrung.»

Jungen Köchen, die ins Ausland gehen möchten, gibt Manfred Roth als Tipp mit: «Nehmt euch selbst nicht zu wichtig. Und bleibt offen für andere Arten des Arbeitens und Kochens.» Er selbst habe schnell gelernt, dass man auch ohne 36-teiligen Messerkoffer zu einem guten Ergebnis kommen kann. So nütze es dann auch nichts, Menschen aus anderen Kulturen Schweizer Tugenden überstülpen zu wollen. «Man muss die Mitarbeiter dort abholen, wo sie ihre eigenen Stärken ha-

ben.» Manfred Roth ist überzeugt: Wer ins Ausland geht, soll das tun, um selbst etwas zu lernen. «Ein Diplom gibt es dafür zwar nicht, dafür aber Wissen, das man sich an keiner Schule aneignen kann.»

Er selbst hat in Asien eine Kultur angetroffen, in der das Essen eine äusserst wichtige Rolle spielt und in welcher eine hohe Disziplin herrscht: «Nur das Beste ist gut genug.» Und wer aus der Schweiz kommt, muss erst recht beweisen, dass er einen Mehrwert in den Betrieb bringt.

Mittlerweile arbeitet Manfred Roth seit sechs Jahren am Univer-

sitätsspital Basel. «Ich wollte noch etwas anderes sehen als nur Hotelküchen», erklärt er. Sein Budget für die Mahlzeiten ist jetzt zwar deutlich kleiner als in den Luxushotels, in denen er zuvor tätig war. Aber er hat gelernt: «Gutes Essen muss nicht teuer sein.» Und auf internationales Flair muss er nicht verzichten: In seinem Team sind 16 Nationen vertreten. Denn das Herz von Manfred Roth hängt noch immer an Asien und seiner Zeit im Ausland. Mitgenommen hat er nicht nur unvergessliche Erfahrungen, sondern auch viele Kontakte und Freundschaften.

Dass die Bereitschaft, ins Ausland zu gehen, unter jungen Köchen heute weniger verbreitet ist als noch vor zwanzig Jahren, kann Manfred Roth nicht nachvollziehen. Er rät jedem, eine solche Chance zu packen: «Zurückkommen ist ja jederzeit möglich. Eigentlich kann man somit nur gewinnen.»

ANGELA HÜPPI

## Kocharena

Der Schweizer Kochverband organisiert anlässlich der Igeho (18.-22. November) eine Kocharena. Täglich kochen von 12.30 bis 16.30 Uhr Profiköche zu einem zugewiesenen Thema. Am Mittwoch, 22. November, findet die Kocharena zum Thema «Mein Leben im Ausland» statt. Die kulinarischen Weltenbummler Mike Wehrle, Rudy Müller und Roger Marti geben Einblicke in ihren Alltag.

ANZEIGE

## BURGENLAND KOSTBARE KULTUR

## ÖSTERREICH WEIN

BURGENLAND – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

In der Sonne des Burgenlandes reifen die großen Rotweine Österreichs heran. Aber auch trockene Weißweine und edelsüße Raritäten der Weltklasse sind Ausdruck dieser einzigartigen pannonischen Landschaft.

[www.österreichwein.at](http://www.österreichwein.at)

WINEinMODERATION.eu  
a pan-European programme to promote moderation in wine consumption