

ROGER MARTI

«SCHWEIZER KÖCHE SIND TOP»

Wer als Koch im Ausland erfolgreich sein will, sollte früh Auslandserfahrungen sammeln, sagt Roger Marti. Zum Glück haben Schweizer Köche gute Chancen auf dem internationalen Markt.

HGZ: Herr Marti, als Executive Chef des Grand Hyatt Dubai sind Sie immer wieder auf der Suche nach Schweizer Talenten. Wieso?

ROGER MARTI: Unsere Schweizer Berufsleute verfügen über die besten Ausbildungen und können daher direkt im Unternehmen eingesetzt werden. Bis heute erbrachte jeder Schweizer Koch, den ich einstellen konnte, bessere Leistungen als Köche aus anderen Ländern mit ähnlichen Erfahrungen. In der Schweiz ausgebildete Köche sind im Ausland immer noch sehr gefragt.

Zur Person

Nach Stationen in den Hotels Alpina in Grindelwald und Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken zog es Roger Marti bald ins Ausland. Unter anderem arbeitete er im «Conrad» in London und im «Sentosa Resort and Spa» in Singapur. Danach wechselte er zur Hotelkette Hyatt, zunächst nach Shanghai. Seit 2014 ist er Executive Chef im «Grand Hyatt Dubai» und für 15 Restaurants zuständig.

Was erwartet junge Köche im Ausland?

Es hat sich viel verändert. Heute gibt es viele einheimische, junge Köche mit sehr guten Kenntnissen. Im asiatischen Bereich sind europäische Köche nur im oberen Management anzutreffen – der Mittlere Osten ist daher ein guter Start für junge Köche, mit späteren Möglichkeiten im Fernen Osten. Im Ausland sind die Bedingungen härter. Hier in Dubai arbeiten wir mit über neunzig



Roger Marti rät jungen Köchen, sich ein Netzwerk aufzubauen. ZVG

verschiedenen Nationalitäten, gute Zusammenarbeit und Mitarbeiterführung sind daher verbindlich. Man muss sich täglich mit verschiedenen Religionen, Sprachen und Gesetzen auseinandersetzen.

Welche Erfahrungen im Ausland waren für Sie selbst besonders wichtig?

Die wirklich authentischen Küchen lernt man nur im Ausland. Eine echte chinesische Küche beispielsweise gibt es in der Schweiz nicht. So lernte ich in Shanghai, wie man die besten Dim Sum herstellt, und in Dubai perfektionierte ich die arabischen Süsseisen. Bezüglich Mitarbeiterführung lernt man, sich dem Land anzupassen – dazu muss man die Mitarbeiter einbeziehen und respektieren.

Wieso sollten junge Berufsleute Ihrer Meinung nach die Chance ergreifen, ins Ausland zu gehen?

Um erfolgreich zu sein, muss man Erfahrungen sammeln. Erfahrungen in der Schweiz sind gut für Schweizer Verhältnisse, reichen aber nicht aus für eine Führungsposition in einem internationalen Fünfsternehaus. Zudem ist der Kochberuf stark verbunden mit dem Reisen – Weltenbummler haben die besten Aussichten auf dem internationalen Markt.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

Kocharena

Der Schweizer Kochverband organisiert anlässlich der Igeho (18.–22. November) eine Kocharena. Täglich kochen Profiköche zu einem bestimmten Thema. Am Mittwoch, 22. November, findet die Kocharena zum Thema «Mein Leben im Ausland» mit den Weltenbummlern Mike Wehrle, Roger Marti und Rudy Muller statt.

120 Tonnen Ware für den Winter

Melanie Fink, Direktorin und Leiterin Hauswirtschaft in der «Frutt Lodge», plant vor Saisonende für die Wintermonate.

Bevor Melanie Fink die wohlverdiente Saisonpause antreten kann, gibt es für sie in ihrem Betrieb auf Melchsee-Frutt noch viel zu tun. «Vor dem ersten Schnee müssen wir sämtliche unverderbliche Ware auf den Berg bringen», sagt sie. «Alles, was vergessen geht oder während der Wintermonate ausgeht, muss für teures Geld hinauftransportiert werden.»

Unverderbliche Ware wird bereits jetzt eingekauft

Toilettenpapier, Reinigungsmittel, Servietten, Getränke – vom Mineralwasser bis zum Wein – Trockenware wie Teigwaren oder Reis, all dies muss in genügenden Mengen eingekauft werden. Diese Ware wird per Camion die kurvige Bergstrasse hinaufgefahren, die jeweils in einer Richtung befahrbar ist, die stündlich wechselt.



Melanie Fink führt mit ihrem Ehemann Thorsten seit drei Jahren das Hotel Frutt Lodge & Spa auf Melchsee-Frutt.

Mit dem ersten Schnee wird dieser Zugangsweg geschlossen. Dann bleibt nur die Bergbahn als Transportweg. «Pro Kilo zahlen wir 35 Rappen. Das summiert sich ganz schön, wenn wir schlecht planen.» Letzten Herbst lagerte Melanie Fink 120 Tonnen Ware für den Winter ein. Und dennoch reichte es nicht ganz: «Aufgrund der guten Buchungen musste ich Waschmittel nachbestellen», sagt sie. In der gleichen Grössenordnung wird sie auch in diesem Jahr Ware besorgen, einfach mit ein wenig mehr Waschmittel.

Ist alles auf dem Berg und die Wintersaison gestartet, gilt es, nicht nur möglichst wenig auf den Berg hieven zu müssen, sondern auch möglichst wenig Abfälle hin-

unterzuschaffen. «Wir sammeln alles, was möglich ist, bis zum Frühjahr in separaten Containern auf dem Berg», hält Melanie Fink fest. So gibt es Container für Glas, Papier, Karton, PET und Holz. Restmüll wird eingelagert, lediglich Nassmüll wird ins Tal hintergebracht. «Das sind ebenfalls grosse Mengen, deshalb vermeiden wir Food Waste, wo immer es geht.»

«Im Housekeeping arbeiten fast ausschliesslich Portugiesen. Geht jemand, gibt es bereits Ersatz aus der Heimat.»

MELANIE FINK,
DIREKTORIN UND LEITERIN
HAUSWIRTSCHAFT «FRUTT LODGE»

Auch für die Schmutzwäsche gibt es eine Lösung. «Weil wir das ganze Jahr mit dem erschwerten Warentransport konfrontiert sind, haben wir eine eigene Lingerie.» Dort wird alles gewaschen: Küchen- und Bettwäsche, Frotteetücher, Gäste- und Mitarbeiterwäsche. Die Lingerie ist übrigens die Abteilung mit den kleinsten Rekrutierungsproblemen: «In unserem Housekeeping arbeiten fast ausschliesslich Portugiesen. Verlässt uns jemand, wissen unsere Mitarbeiter meistens einen Ersatz aus der Heimat.» Kein Wunder: «Unsere Lingerie hat Tageslicht und Blick auf den See, ein herrlicher Arbeitsort.» RUTH MARENDING

Zur Person

Melanie Fink absolvierte 1993 bis 1995 im Park Hotel Bad Zurzach die zweijährige Lehre als Hofa. Danach arbeitete sie mehrere Jahre in diversen Fünfsternehäusern in der Schweiz und in Deutschland. Von 2007 bis 2014 widmete sie sich ihren Mutterpflichten, bevor sie vor drei Jahren mit ihrem Mann Thorsten die Leitung der «Frutt Lodge» übernahm.

ANZEIGE

Kisag-Rechauds für die gepflegte Tischkultur



Rechaud LongFire® mit integriertem Gasbrenner – speziell geeignet für die Gastronomie:

- Grosse Leistung von 1,4 kW, fein regulierbare, saubere, blaue Flamme
- Besonders lange Brenndauer von 2 Stunden
- Befüllt in nur 20 Sekunden mit Kigas-Dosen
- Günstig im Betrieb: Fr. –.30/Betriebsstunde – kein Verlust durch Verdampfen: Restgas geht nicht verloren
- Vielseitig einsetzbar, auch für Raclette oder Tischgrill – Zubehör separat erhältlich

Kisag
Switzerland

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

Gsell Autogarage AG

Offizielle VW-Vertretung



Urs Gsell und Team sind gerne für Sie da und freuen sich auf Ihren Besuch

Baslerstrasse 51
4102 Binningen
061 421 87 57
buero@gsellag.ch
www.gsellag.ch



GASTROJOB.ch

DAS STELLENPORTAL DER GASTRONOMIE



FINDEN SIE FACHKRÄFTE UND KADER

Günstig inserieren unter
www.gastrojob.ch