

ANDREAS STALDER

«ICH BIN EIN «LUCKY GUY»»

Vor 38 Jahren trat der heute 59-jährige Berner eine Stelle als Sous-chef in Hongkonger Hotel an. Nach diversen Stationen in Asien ist er heute wieder in der Metropole stationiert.

HGZ: Andreas Stalder, wann hat Sie das Fernweh gepackt?

ANDREAS STALDER: Ich wusste schon seit eh und je, dass ich im Ausland arbeiten wollte. Insbesondere Hongkong reizte mich. In der Zeitung der Hotel & Gastro Union, die damals noch Union Helvetia hiess, wurden auf der letzten Seite immer Auslandsjobs publiziert. Die studierte ich während meiner Lehre jeweils voller Sehnsucht. Doch es wurden Berufsleute gesucht, die mindestens 26 Jahre alt waren und bereits als Sous-chef gearbeitet hatten. Da wagte ich nicht, jung und unerfahren wie ich war, mich auf die Stellen zu bewerben.

Trotzdem standen Sie mit 21 Jahren in leitender Position als Sous-chef im «New World Hotel» in Hongkong?

Ja, das verdanke ich meinem Chef Erwin Léo Stocker, unter dessen Fittichen ich während dreier Jahre im Hotel Metropol in Interlaken arbeitete. Dank seiner Connections konnte er mir die Stelle in Hongkong vermitteln.

Und wie war das für Sie, mit 21 Jahren vor einer Küchenbrigade zu stehen und die Fäden in der Hand zu haben?

Es war eine grosse Herausforderung. Mein Assistent war mehr als doppelt so alt wie ich, und auch das restliche Team war um die 40. Da musste ich mich als junger «Trübel» zuerst einmal beweisen. Zudem hatte ich plötzlich die Verantwortung für eine Restaurantöffnung. Dazu kam das Englisch, das ich bei meiner Ankunft nur mässig beherrschte. Und nicht zu vergessen, mittags wurde mit Stäbchen gegessen. Doch ich gewöhnte mich schnell an mein neues Leben. Ich lernte unheimlich viel in Bezug auf Teamführung, Organisation und Planung.

Zur Person

Nach seiner 1975 abgeschlossenen Lehre arbeitete der 59-Jährige während drei Jahren im Hotel Metropol in Interlaken. Mit 21 Jahren ergatterte sich Andreas Stalder seinen ersten Job als Sous-chef in Hongkong. Zwei Jahre später wechselte er zur Hyatt-Kette, der er seither treu geblieben ist. Zuerst war er zwei Jahre in Dubai tätig, danach folgte ein zweijähriger Aufenthalt in Korea, im Anschluss war er sieben Jahre in Singapur tätig. Seit 21 Jahren ist er nun in Hongkong stationiert. Er ist für den F&B-Bereich aller Hyatt-Hotels in Asien zuständig sowie für die Entwicklung neuer Restaurant- und Hotelkonzepte.

www.hyatt.com



Andreas Stalder entwickelt heute Restaurant- und Hotelkonzepte für Hyatt. ZVG

Wie reagierte damals das Team auf einen blutigen Koch aus der Schweiz?

Sehr gut, sie haben mich schnell akzeptiert und wir hatten einen kollegialen Umgang miteinander. Als ich zwei Jahre später zu Hyatt wechselte und als Executive Sous-chef nach Dubai weiterzog, kam die halbe Brigade mit.

«Das ist nicht nur mein Job, das ist mein Leben!»

Wäre es heute auch noch möglich, dass ein junger unerfahrener Koch aus der Schweiz so viel Verantwortung übernehmen kann?

Ja und Nein, der Arbeitsmarkt hat sich enorm verändert. Ich hatte ja schon damals Glück. Heute sind die Köche hier viel besser ausgebildet. Früher arbeiteten viele Schweizer in Asien, heute ist dies nicht mehr notwendig. Das Know-how ist in den jeweiligen Ländern vorhanden. Ausländer müssen da einen überzeugenden Lebenslauf und im besten Falle bereits zehn Jahre Berufserfahrung vorlegen können. Unter der Position Sous-chef läuft gar nichts.

Sie selber kochen schon lange nicht mehr, sondern sind für die Entwicklung von Hyatt-Konzepten zuständig. Wie kam es dazu?

Das hat sich über die Jahre entwickelt. Heute begleite ich als Leiter Product and Brand Development für Hyatt International-Asia Pacific die Konzeptentwicklung, Gestaltung und Umsetzung in Hyatt-Restaurants und -Hotels.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag von Ihnen aus?

Den gibt es nicht (lacht). Jeder Tag ist anders, es gibt keine Routine. Ich bin zwar in Hongkong stationiert, jedoch während neun Monaten im Jahr unterwegs. Zurzeit bin ich in Seoul für ein Projekt, morgen in Tokio für eine Hotelpräsentation, dann in Jakarta für eine Konzeptbesprechung. In diesem Stil geht es weiter.

Das klingt sehr abwechslungsreich?

Ja, das ist so. Sehr abwechslungsreich und vielseitig. Das ist nicht nur mein Job, das ist mein Leben! Ich kann reisen und beobachten. Denn für meine Arbeit ist es entscheidend zu begreifen, wie ein Land tickt. Jede Nationalität funktioniert anders und braucht individuelle Konzepte.

Was raten Sie jungen Berufskollegen aus der Schweiz, die den Sprung ins Ausland wagen wollen?

Nach einer Berufslehre empfehle ich den Jungen einige Jahre in der Schweiz zu arbeiten und Erfahrungen zu sammeln. Zwingend ist es auch, erste Führungserfahrung vorweisen zu können. Wenn sie ihren Job lieben, werden sie ihren Weg gehen. Passionierte Berufsleute mit Drive sind stets gefragt. Auch wir suchen immer gute Köche. INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

Auslandsjobvermittlung «Ambassador»

Der Schweizer Kochverband skv bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden ihr Dossier an: kochverband@hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/de/skv/ambassadorenchi

Kopf der Woche



Jacky Donatz

Der 15-Punkte-Gault-Millau-Koch geht in Rente

Der 65-Jährige war während 17 Jahren für das Restaurant Sonnenberg tätig. Bevor Freddy Burger ihn in den «Sonnenberg» holte, absolvierte er diverse Stages in der Schweiz, Frankreich und Italien und kochte etwa im Castello del Sole in Ascona, im «Carlton» in St. Moritz sowie in Jackys Stapferstube in Zürich.

Personalia

Andreas Gartmann

Neuer Direktor im Hotel Eden Roc, Ascona

Ab Anfang November übernimmt der gebürtige Zürcher die Position des Gastgebers in dem Fünfsternehaus der Tschuggen Hotel Group am Lago Maggiore. Andreas Gartmann folgt auf Daniel Schälli, der nach sieben Jahren das Unternehmen verlässt.

Stephan Kurmann

Neuer Vizepräsident von Hosting International

Stephan Kurmann, Präsident der Schweizer Jugendherbergen SJH, wurde anlässlich der 51. International Conference in London mit 91 von 113 Stimmen zum neuen Vizepräsidenten von Hosting International gewählt.



Gastkolumne

Spagat zwischen Qualität und Kosten

Carlo Bernasconi, Gastgeber Osteria Candosin, Zürich

In einer seit kurzem in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» laufenden Serie untersucht der deutsche Gastroteur Jürgen Dollase das Mensa-Essen ausgewählter Hochschulen Deutschlands und thematisiert die Gemeinschaftsküche – und natürlich auch den Spagat zwischen Materie prima und den Ansprüchen der Controller. Die Ergebnisse liessen sich tel quel auf die Schweiz übertragen: Die künftige geistige Elite des Landes wird mit Speisen gefüttert, die kaum in der Lage sind, einen pädagogischen Wert zu liefern; dass nämlich gutes Essen genauso zur Bildung gehört und damit zur Bewusstseinsbildung beiträgt. Natürlich, es braucht Controller, damit die Sache im Lot bleibt, will sagen: Zwischen dem Anspruch auf ein leckeres Mittagessen und den

Kosten klappt eine grosse Lücke. Dessen sind sich viele Akteure bewusst, füllen die Gemeinschaftsküchen aber mit neuen aufwendig zu bedienenden Geräten. Auch gut. Aber reicht das? Wer schon mal längere Zeit in einem Krankenhaus verbracht hat und dort mit den Ergebnissen der Gemeinschaftsküche konfrontiert wurde, weiss um diese Probleme. Eine solche Küche muss reibungslos funktionieren und die Anforderungen der Patienten bedienen. Kein Zuckerschlecken für einen Küchenchef. Aber manchmal ein Tropfen Olivenöl, ein wenig mehr Aufmerksamkeit hinsichtlich der Gewürze dürften das Zahlenspiel nicht aus dem Lot bringen. Auch wenn mir bewusst ist, dass die Zahlen auch hinter dem Komma genauestens unter die Lupe genommen werden.

... zitiert ...

Mixologie ist ein furchtbarer Begriff.

GONÇALO DE SOUSA MONTEIRO, BERLINER BARMANN

KAFIKLATSCH



ZVG

Dr. Oetker

Der deutsche Backwarenriesen kommt nach Luzern

Dr. Oetker begnügt sich nicht mehr mit Kuchen, Puddings und Backwarenmischungen. Nun steigt der süsse Multi in die Gastronomie ein. In Luzern wird demnächst das erste Café von Dr. Oetker eröffnet. Alle Kuchen, Torten und Brote werden vor Ort frisch gefertigt. Die Gäste können dabei zusehen.

Markus Berger

Neuer Leiter Unternehmenskommunikation

Schweiz Tourismus übergibt die Leitung der Abteilung Unternehmenskommunikation per Anfang November Markus Berger. Der 51-jährige Bündner verfügt über fundierte Erfahrung im Tourismus sowie in Public Relations und Medienarbeit.