

# GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE



**SIE SUCHEN EINE  
RESTAURATIONSFACHFRAU  
ODER EINEN  
RESTAURATIONSFACHMANN?**

Mit einem Inserat auf [gastrojob.ch](http://gastrojob.ch)  
finden Sie die geeignete Fachkraft.

Über 4000 Restaurationsleiter,  
Restaurationsfachfrauen und -männer des  
Berufsverbandes Restauration  
nutzen die Website für ihre Stellensuche.



Jan Schmitter, Michel Peterhans, Nepomuk Graf, Ryan Gauch (v. l. n. r.).

ZVG

## Kochlehrlinge erobern Hongkongs Küchen

**Aargauer Berufsschulen ermöglichen Nepomuk Graf und seinen drei Kollegen ein Praktikum im Grand Hotel Hyatt.**

Leben und arbeiten in einer Weltmetropole wie Hongkong und einem Haus wie dem Grand Hotel Hyatt. Diese Möglichkeiten bieten sich nicht oft im Leben. Umso schöner, durften gleich vier Schweizer diesen Sommer diese Erfahrung machen. Bei den vieren handelt es sich um die Kochlehrlinge Nepomuk Graf, Jan Schmitter, Ryan Gauch und Michel Peterhans. Sie wurden von ihren Berufsschulen in Aarau und Baden aus einer Vielzahl von Schülern ausgesucht.

Die Anmeldung stand allen Lernenden offen. «Aber ich vermute, gute Chancen auf einen Platz hatten solche, die sicher einen Fünferschnitt vorweisen konnten», ergänzt Nepomuk Graf. Die Lehrerschaft wiederum entschied im Plenum, welche Lernenden die Reise schlussendlich antreten durften. Bei der Wahl spielte neben den fachlichen Fähigkeiten auch die Sozialkompetenz eine wichtige Rolle. Organisiert wurde der Austausch von der Berufsschule Baden mit finanzieller Beteiligung durch Gastro Aargau. «Sie haben zum Beispiel auch unsere Visa geregelt», erzählt Nepomuk Graf.

In Hongkong angekommen, wurden die vier von der Hotelmanagerin Rike Erdbrink und dem Executive Sous-chef Marc Briol empfangen und auf die Küchen der acht hauseigenen Restaurants verteilt. «Nach einigen Tagen wechselten wir, damit wir alle möglichst viel zu sehen bekamen», berichtet Nepomuk Graf. Michel durfte im «Kaetsu» in die traditionelle Küche Japans eintauchen, Nepomuk, Jan und Ryan im «One Harbour Road» in die chinesische Küche. «Dort wird alles auf offener Flamme gekocht.»

### Eindrückliche Persönlichkeiten

Seine erste Station jedoch war das Restaurant Tiffin mit Chef de cuisine Andre Grosse. Dabei lernte er auch Josef Budde kennen, der zu dieser Zeit gerade als Gastkoch amtierte. Eine Begegnung, die ihn besonders prägte, denn: Josef Budde hatte vor 35 Jahren das «Hyatt» in Hongkong als Execu-

tive Chef eröffnet. «Beide sind in ihrem Berufsleben viel herumgekommen und haben einen grossen Erfahrungsschatz. Nach Feierabend sassen wir häufig noch zusammen. Ich habe so viel wie möglich von diesen Gesprächen aufgesogen.» Ein grosses Highlight erlebten die Jungköche zudem kurz vor der Abreise. An diesem Tag wurden sie von Edward Voon in dessen «Le Pan» empfangen. «Wir bekamen am Chef's Table fünfzehn Gänge serviert. Von Austern bis Wagyu Beef war alles dabei. Es war beeindruckend, mit welcher Ruhe und Präzision jedes Teilchen auf dem Teller platziert wurde. Bei Edward ist jeder Gang ein wahres Kunstwerk.»



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

**«Der Steamer  
wird bis oben hin  
mit lebenden  
Tieren gefüllt.»**

NEPOMUK GRAF, KOCHLEHRLING  
IM DRITTEN LEHRJAHR

Bei all den positiven Erfahrungen gab es auch Situationen, in denen die kulturellen Unterschiede deutlich wurden. «Hummer wird nicht wie in der Schweiz möglichst schnell betäubt. Stattdessen wird der Steamer bis oben hin mit lebenden Tieren gefüllt und dann der Startknopf gedrückt.» Auch an die Arbeitszeiten müsse man sich erst gewöhnen: «Es gab Tage, da ging es um neun Uhr morgens los und endete nach zehn Uhr abends – mit einer kurzen Essenspause. Zudem haben sie eine Sechstageswoche.» Dennoch beschwerte sich keiner oder verbreitete schlechte Laune.

### Die Kultur der Hongkonger

«In der Schweiz regen sich die Leute über alles auf und machen aus jeder Kleinigkeit ein Problem. Wir sollten uns unserer privilegierten Situation in der Schweiz bewusst werden und unserem Beruf mehr Liebe und Pflichtbewusstsein entgegenbringen», findet Nepomuk Graf. Und dann gibt es da noch etwas, das er allen Jungköchen mit auf den Weg geben möchte: «Wenn man so etwas erleben darf wie wir im fernen Hongkong, wird klar, welche Möglichkeiten uns offenstehen. Zudem geniessen wir Schweizer im Ausland grosses Ansehen. Das öffnet uns viele Türen. Es liegt an uns, etwas daraus zu machen.»

NEPOMUK GRAF/DKL