

Vom **F & B Director** über den bis zum **BA of education**

Martin Zraggen, seit Jahren im fernen Australien tätig, hat eine hochinteressante Karriere aufzuweisen. Er gewährte uns ein Interview und einen Einblick in seinen Werdegang.

INTERVIEW PETER BLATTNER



Martin Zraggen in luftigen Höhen.



Fotos: zvg

Zwei seiner Lieblingsorte in Sydney: die Harbour Bridge und die Opernhausinsel. Die Opernhausinsel ist ein unvergesslicher Ort der Fahrt.

Pauli cuisine: Herr Zraggen, bitte schildern Sie uns Ihren Werdegang von der Kochlehre bis zur heutigen Tätigkeit.

Martin Zraggen: Nach der Handelsschule in Basel startete ich meine Kochlehre im Restaurant Gambrinus (1985–1988) unter Küchenchef Ferdinand Albisser. Nach erfolgreichem Abschluss (bester Kochlehrabschluss im Kanton BS im 1988) arbeitete ich für das Swissôtel «Le Plaza» in Basel. Es folgte die RS (Truppenkoch) in Fribourg/Moudon. Dann Stellen als Commis de cuisine im Restaurant Federal (17 GM Punkte) in Zofingen und anschliessend als Chef Tournant für die Restella Gruppe

schweizweit. Dann heuerte ich als Demi-Chef auf dem Schiff MS Crystal Harmony an (Alaska, Kanada, USA, Panama-Kanal und Karibik). Weiter ging es nach Sydney (Australien) – mit einer Verschnaufpause in der Schweiz – wo ich als Chef Saucier im berühmten Kable's Restaurant des Regent Hotel Sydney anfang. Später folgten weitere Jobs im Gazebo Hotel als Chef Tournant und als Sous-Chef im Century Radisson Hotel, Sydney. Es folgte die Position als Fine Dining Chef für Tony Bilson (The Treasury Restaurant & Bar) im InterContinental Hotel Sydney.

Es ging weiter nach Asien als Fine Dining

Chef (Le Sud) im ITT-Century Park Sheraton Hotel, Manila auf den Philippinen. Später wurde ich Executive Sous-Chef und dann Executive Chef im Swissôtel Raffles in Peking. Damals, mit 27 Jahren, war ich der jüngste Executive Chef eines Deluxe 5-Sterne-Hotels in ganz Asien! Weiter ging es nach Taiwan ins Grand Hotel in Taipei.

Dann ging es wieder zurück in die Schweiz. Ich wurde als Executive Chef/F&B Director für die Eröffnung des IntotheHotel (1999–2000) in Zermatt angeheuert. Später als Executive Chef (Maître de cuisine) zum Gauer Schweizerhof Hotel in Bern (2000–2002).

Executive Chef



nd im Hintergrund das futuristische Opera House, das an ein Segelschiff in

Le Royal Meridien Hotel, Abu Dhabi.

Die Ferne reizte mich wieder und ich nahm eine neue Stelle als Executive Chef in Abu Dhabi (Vereinigte Arabische Emirate) für das Le Royal Meridien Hotel an. Danach zeichnete ich verantwortlich für den gesamten F&B Bereich. Ein Treppchen höher ging's als Corporate Executive Chef für eine führende internationale Hotelkette (stationiert in Dubai), verantwortlich für den Mittleren Osten.

Seit 2005 bin ich wieder in Sydney, tätig als Fachlehrer (Bachelor of Education Culinary Arts, Gastronomy & Hospitality Management) und als Motivationsprecher für Organisationen aller Art. Weitere Mandate über-

nehme ich als Consultant, Berater und Fürsprecher in der Hotellerie/Gastronomie, im Training, der Ausbildung und Rekrutierung, auch für Menschen mit Behinderung.

Welches waren Ihre wichtigsten Stationen?

Ganz klar meine Grundausbildung als Koch an der Gewerbeschule Basel und im Lehrbetrieb. Meine Wanderjahre in der Restauration kamen mir später in der Hotellerie sehr zu Gute. Alle Stationen waren wichtig, beruflich wie menschlich. Menschlicher Umgang gehört heutzutage zur Leadership, nur allein mit Fachwissen ist es nicht getan.

Ein Highlight war sicher das Gala Dinner

im Schweizerhof Bern, wo ich mit Anton Mosimann arbeiten durfte. Dann die Weltversammlung der Chaîne des Rôtisseurs in Peking im Beisein des damaligen Präsidenten. Ich konnte für berühmte Persönlichkeiten kochen wie Prinz Charles und Lady Diane, US-Präsident George Bush, Königsfamilien, Stars wie Robin Williams, Franz Beckenbauer, Boris Becker, aber auch alle Bundesräte zwischen 2000 und 2002.

Können Sie sich vorstellen, eines Tages wieder in der Schweiz zu leben und zu arbeiten?

Das ist schwierig zu beantworten. Meine

Frau und meine Kinder sind in Australien verwurzelt. Aber man sollte bekanntlich nie «nie» sagen.

Wie gross waren Ihre Brigaden und wie unterscheidet sich das Ausbildungssystem von dem in der Schweiz?

Während meiner aktiven Tätigkeit als Executive Chef hatte ich Brigaden von 85 Köchen und 35 Stewards (Peking). In Taipei, im Grand Hotel waren es 140 Köche und 55 Stewards. In Abu Dhabi 75 resp. 35 und 150 F&B Mitarbeitende.

In diesen Ländern existieren keine formellen Ausbildungen im Koch- oder Restaurationsbereich. Die Mitarbeitenden aus den Philippinen, China und Taiwan wurden inhouse trainiert. Natürlich gibt es private Koch- und Hotelfachschulen in diesen Ländern, welche den Bedarf an qualifizierten Leuten teilweise abdecken. Viele asiatische Berufsleute mit Erfahrung arbeiten heute z.B. im Mittleren Osten.

Australien hingegen hat ein ähnliches Berufsbildungssystem wie die Schweiz. Mit der heutigen Politik werden aber mehr und mehr Ausbildungsstätten privatisiert. Köche mit einer australischen Ausbildung sind in Übersee sehr gefragt, viele junge australische Köche arbeiten in Grossbritannien oder Asien.

Was gehört zur typischen australischen Küche?

Well «Shrimp on the barbie» wie bei Crocodile Dundee! Australische Küche zu definieren, ist fast unmöglich, weil sie so jung ist. Die Entdeckung durch englische Seefahrer erfolgte im Jahr 1788. Die angelsächsische Esskultur war für lange Zeit angesagt. Natürlich spielten auch andere Nationalitäten wie Deutsche, Schweizer, Franzosen eine Rolle, waren sie doch auch am Aufbau der Landwirtschaft und des Weinbaus beteiligt. Australien zählt heute zu einem der besten Weinproduzentenländern (Hunter Valley, Barossa-Valley). Seit der Einwanderung weiterer Europäer wie Italiener und Griechen in den 1960/70er Jahren hat sich das kulinarische und kulturelle Angebot weiter verändert. Einen nächsten Schub brachten die Asiaten, die in den 1980/90er Jahren ins Land kamen. Metropolen wie Sydney, Melbourne oder Brisbane bieten Weltklasse-Küche aller ethnischen und kulturellen Gruppen an.

Was gefällt Ihnen, was missfällt Ihnen an Australien?

Das Wetter ist natürlich meistens super hier in Sydney (Mittelmeer-Klima). Auch der Lebensstil und -wandel ist einfacher und

man kommt ohne grosse Klassenunterschiede aus. Australien ist noch immer ein Land mit vielen Möglichkeiten. Jeder hat seine Chance, frei nach dem Motto «Australian way of Life». Mir gefallen hier das Opernhaus, die Harbour Bridge. Jede dritte Person kommt von Übersee, das bringt das Beste aus aller Welt zu uns nach Sydney! Leider ist Australien weit weg von der Schweiz....zu weit, um Familie und Freunde öfters zu besuchen.

Wann war Sie das letzte Mal in der Schweiz?

Mit meiner Familie ferienhalber 2009 bei meinem Bruder in Basel und meinem Vater im Emmental.

Wie wichtig sind Fachmessen wie unsere Igeho für Sie, wann waren Sie das letzte Mal dort?

Fachmessen sind sehr wichtig, um Kontakte zu knüpfen, neue Produkte zu finden und sich mit anderen Berufsleuten zu messen (Salon Culinaire). Letztes Mal war ich 1999 an der Igeho.

Welchen Stellenwert hat für Sie berufliche Weiterbildung?

Berufliche Weiterbildung ist sehr wichtig



Der Porträtierte durchfuhr auch den Panama-Kanal, wenn auch nicht auf diesem Schiff.

Im Swissôtel «Le Plaza» startete Martin Zraggen seine

und hört nie auf. Berufliche praktische Erfahrungen sind wichtiger als Diplome und Zertifikate. Wenn man beides zusammen kombinieren kann, ist es ideal für die berufliche Laufbahn.

Nehmen Sie an internationalen Wettbewerben teil?

Als Executive Chef habe ich eigene Hotelteams geleitet wie z.B. an der Chef's on Parade in Manila (1995) oder als Team China in Japan an der WM für Icecarving (1998). Auch der Salon Culinaire in Dubai (2003) endete mit der höchsten Auszeichnung.

Wie verbringt man in Sydney/Australien seine Ferien?

Well...mit Familie und Freunden, je nach

Geschmack bei einem BBQ am Wochenende im Garten oder im Pub oder auf dem Sportplatz. Sydney und seine Umgebung bieten für jeden etwas. Im Sommer geht man natürlich an den Strand, um zu surfen, im Winter wandert man im Busch. Sydney hat auch kulturell sehr viel zu bieten, Museen, Galerien, Theater.

Welche Ratschläge geben Sie jungen Berufsleuten mit auf den Weg?

Das Leben fängt erst richtig nach Abschluss der Berufslehre an. Die «Wanderjahre» als junger Koch sind immens wichtig und charakterbildend. Man muss sich ein Ziel setzen, wissen, was man will und diesem Ziel nachstreben. Weiterbildung im sprachlichen Bereich ist eine Grundbedingung für eine Karriere im Ausland. In der internatio-

nen Hotellerie werden Kaderpositionen nur mit qualifizierten und erfahrenen Berufsleuten besetzt. Als Schweizer hat man immer einen kleinen Vorteil, aber man muss trotzdem hart arbeiten!

Mein Motto : «The small details make the difference!»

Martin Zraggen

www.martinzraggen.weebly.com

eagles76@optusnet.com.au

Foto: zVg



Berufslaufbahn. Wildschwein Haxe «Gourmande» (mit Sauerkirschen, Kerbel, Pilzen und Kalbsbries).