

# «Man muss einfach mit Augen durchs Leben

Mario Inderschmitt zaubert zuckersüsse Träume, die sowohl den Gaumen als auch das Auge begeistern. Denn der 26-jährige Hardrockfreak, der in seiner Freizeit gerne zur Gitarre greift, bewegt sich in der Küche weg von den Flammen. Dorthin, wo präzises Handwerk gefragt ist: in der Patisserie. Ein Gespräch über die süßen Seiten des Lebens.

**Als Sohn eines Wirtepaars, der die ersten 15 Jahre im elterlichen Betrieb in Binn aufwuchs, sind Sie schon früh mit der Branche, in der Sie heute arbeiten, in Kontakt gekommen. Haben Sie diesen beruflichen Werdegang bewusst gewählt?**

«In gewissem Sinne war er sicherlich vorgegeben, da ich im Gastgewerbe gross geworden bin. Ich machte, bevor ich die Ausbildung anfang, dann noch einen Sommerjob und eine Schnupperlehre in der Küche, um einen weiteren Einblick in dieses Metier zu bekommen. Ging es zu Beginn eher um ein Herantasten, hat es mir dann immer mehr Spass gemacht und heute kann ich sagen, bin ich mit voller Leidenschaft und Herzblut dabei.

Getreu dem Motto «Lehrjahre sind keine Herrenjahre» war es anfangs freilich nicht immer leicht: In der Küche herrschte aufgrund des geforderten Arbeitstempos ein harter Umgangston, was jedoch im Nachhinein sicher-

lich nicht negativ war. So lernte man, mit dem Druck umzugehen.»

**Heute arbeiten Sie als Souschef im Restaurant Schlosskeller in Brig. Wie sah Ihr Weg dorthin aus?**

«Nach meiner dreijährigen Kochlehre im Restaurant Schlosskeller wechselte ich in die Küche des Briger Spitals, wo ich noch die Zusatzlehre als Patissier absolvierte. Danach folgte ein halbes Jahr im Restaurant Staldbach. Bevor ich dann für eine Sommersaison nach Weggis ins POHO ging, machte ich noch einen dreiwöchigen Abstecher in die RS, die konnten mich jedoch nicht gebrauchen (lacht). Nach der Sommersaison kam ich dann wieder ins Wallis und ging erneut ins Restaurant Staldbach arbeiten. Nach knapp drei Jahren war es für mich allerdings an der Zeit, mich

«**Es soll anders sein**»

einer neuen Herausforderung zu stellen. Diese fand ich im Restaurant Schlosskeller, der mit Andreas Williner inzwischen einen anderen Gastgeber als während meiner Ausbildungszeit hatte.»

**Auf der einen Seite gelernter Koch und Konditor/Confiseur, auf der anderen Seite AC/DC-liebender Hardrockfan. Ein Spagat, auf den sie immer wieder angesprochen werden. Woher kommt das?**

«Inzwischen ist es fast zu einem Markenzeichen von mir geworden. Für mich ist es ein bisschen zu dem Ausgleich geworden, den ich brauche.»

**Warum haben Sie sich für den Weg zum Patissier entschieden? Was fasziniert Sie an diesem Beruf?**

Mario Inderschmitt, Souschef im Restaurant Schlosskeller und Youngster 2012.



«Bereits während der Kochlehre hatte ich die Möglichkeit, oft Patisserie- und Dessertkreationen herzustellen und habe sehr schnell Gefallen daran gefunden. Zudem war der damalige Souschef des Schlosskellers Norbert Schwery, welcher mich immer förderte und forderte, auch gelernter Konditor-Confiseur und Koch, was mich dazu ermunterte, diese Zusatzausbildung in Angriff zu nehmen. Das Schöne an der Arbeit als Patissier ist in erster Linie die Kreativität, die du einbringen kannst. Wenn ich nur schon daran denke, was man alles mit Schokolade zaubern kann, ist das schon speziell.»

**Woher nehmen Sie Ihre Inspirationen?**

«Das ist verschieden: Teilweise aus Kochbüchern, teilweise aus der Natur. Oft sammle ich auch Ideen an den Kochkunstausstellungen, die ich besuche, und lasse dann meinen eigenen Stil hineinfließen. Man muss einfach mit offenen Augen durchs Leben gehen.»

**Worauf legen Sie bei Ihren Kreationen besonders Wert?**

«Das ist schwer zu sagen. Sicherlich muss es etwas sein, das den Gast überrascht und das er woanders nicht als Erstes serviert bekommt. Es soll anders sein.»

**Verleitet es Sie immer noch dazu, zwischendurch Süßes zu naschen oder ist eher das Gegenteil der Fall?**

«Ich habe eigentlich gerne Desserts – und bin



Werbung

**Guide Bleu 2012/13**

Komplett überarbeitet, unabhängige und faire Gastrottests. **CHF 49.–**

Weber Verlag, [www.guide-bleu.ch](http://www.guide-bleu.ch)

# offenen gehen»



Die Ideen gehen Mario Inderschmitt nie aus. Seine Dessertkreationen erfreuen sowohl das Auge als auch den Gaumen.



FOTOS ZVG

auch froh darüber. Denn schliesslich musst du neue Kreationen auch probieren, um zu sehen, wie sie munden.»

## Heute arbeiten Sie als Koch und Pâtissier. Eine willkommene Mischung?

«In erster Linie bin ich während meiner Arbeit für die Vorspeisen und die Pâtisserie – also die kalte Küche – zuständig. In grösseren Betrieben hast du nur einen Bereich, den es abzudecken gilt. Bei so einer kleinen Mannschaft wie uns ist das nicht möglich. So kann ich beides miteinander kombinieren. Das ist auch interessant und bringt Abwechslung in den Arbeitsalltag.»

## Sie sind das jüngste Mitglied der Kochnationalmannschaft und durften gemeinsam mit ihren Kollegen schon viele Preise einheimsen. Was bedeutet dieses Engagement für Sie?

«Es ist sehr interessant. Du bekommst viel zu Gesicht, das dir sonst verborgen bleiben würde. Natürlich musst du dich auch intensiv mit dem Ganzen auseinandersetzen. Um auf diesem Niveau mithalten zu können, muss man viel trainieren und gewisse Sachen bis ins kleinste Detail austüfteln. Auf der anderen Seite kann ich mich so persönlich oder auch von der Arbeit her stetig weiterentwickeln.»

## Für die «Olympiade der Köche», welche vom 5. bis 10. Oktober 2012 in Erfurt stattfindet, zählt die Kochnational-

## mannschaft zu den Favoriten. Wie hoch schätzen Sie die Chance ein, zum weltweit besten Team gekürt zu werden?

«Sicherlich ist unser Ziel, unter den besten drei Teams platziert zu werden. Wenn man mitmacht, will man schliesslich auch gewinnen. Wenn wir unsere Sache so bringen können, wie geplant und wir das zeigen können, was wir wollen, sind die Chancen gewiss da. Nacher liegt es auch nicht mehr an uns, sondern an den Juroren. Und natürlich gehört noch ein Quäntchen Glück dazu.

An der «Olympiade der Köche» erwartet uns sowohl ein kaltes als auch ein warmes Programm. Letzteres beinhaltet ein Drei-Gang-Menü, das für 110 Personen in sechseinhalb Stunden von Grund auf zubereitet werden muss. In mehr als fünf Probeläufen, die 1:1 durchgeführt werden, bereiten wir uns dementsprechend darauf vor. Bei kaltem Programm gilt es, auf dem drei auf vier Meter grossen Schautisch das Zubereitete auf Tellern, Platten usw. zu präsen-

## Ich versuche halt immer, das Beste zu geben

tieren. Ich bin hier zuständig für die Pâtisserie. Hier bereitest du im Vorfeld alles vor und richtest es am Ausstellungsmorgen aus. Auch dies wird in mehreren Probeläufen alles genau verinnerlicht.»

## Anlässlich der Best of Swiss Gastro Awards in Basel wurden Sie zum Youngster 2012 gewählt. Eine Auszeichnung, die Ihnen sicher viel bedeutet.

«Wenn man solch einen Preis gewinnt, kann man schon stolz darauf sein. Es ist auch ein bisschen eine Anerkennung für die Arbeit, die du täglich am Herd erbringst und auch die Zeit,

die man in den letzten Jahren investiert hat. Natürlich ist es schön, mal etwas zurückzubekommen.»

## Zuvor wurden Sie bereits zweimal als bester Lehrling im Kanton Wallis gekürt. Nichtsdestotrotz sind Sie erst 26 Jahre jung und bereits einem grossen Erwartungsdruck ausgesetzt. Wie gehen Sie als das grösste Kochnachwuchstalent der Schweiz damit um?

«Einem gewissen Druck ausgesetzt zu sein, ist normal. Ich versuche halt immer, das Beste zu geben. In der Schauküche an einer Ausstellung bis du anfangs beispielsweise schon nervös, wenn dich so viele Augenpaare beobachten, aber das legt sich mit jedem Handgriff. Dann ziehst du einfach deine Sache durch und lässt das ausser Acht.»

## Auch in Ihrer Freizeit müssen Sie sich ganz auf Ihre Kochkunst konzentrieren. Wird Ihnen da manchmal nicht alles zu viel?

«Das ist ein Opfer, das ich gerne bringe. Eines unserer Teammitglieder hat einmal ausgerechnet, wie viele Stunden ein Mitglied der Nationalmannschaft nebenberuflich erbringt. Er kam dabei auf 700 Stunden pro Jahr. Da wir noch bis Ende Jahr die amtierende Kochnationalmannschaft stellen, bin ich dann auch froh, wenn nach vier sehr intensiven Jahren wieder eine etwas ruhigere Zeit ansteht. Sicherlich kommt es auch vor, dass man mal Motivationsprobleme hat, aber das ist ja glaube ich auch ganz normal. Dann muss man halt ein bisschen «beissen» und versuchen, sich zu motivieren, was mir mit Musik hören meistens sehr gut gelingt.»

## Wohin führt Ihr Berufsweg? Haben Sie bestimmte Zukunftspläne?

«Sicherlich möchte ich mich irgendwann selbstständig machen, wenn auch nicht in all zu naher Zukunft.»

Stephanie Zenzünen