



Kochnationalmannschaft

Mario Inderschmitt, der hardrockende Pâtissier

23 und schon Koch in der Nationalmannschaft. Mario Inderschmitt ist zwar der Jüngste im Team, aber beileibe kein Wettbewerbs-Greenhorn mehr. Food & Beverage berichtet über seinen Werdegang und seine Leidenschaft für die Pâtisserie und die Musik.

Wie er so dasteht, ein wenig schlaksig in der schneeweissen Kochbluse, schüchtern, leicht verschmitzt lachend, mag man's kaum glauben, dass Mario Inderschmitt auf Hardrock steht. AC/DC natürlich. Die australischen Urgesteine, seit 35 Jahren auf der Bühne, Opas unter den Hardrockern haben es dem 23-Jährigen angetan.

Am letzten Konzert im Mai in München sei er natürlich dabei gewesen, erzählt er. Als einer von 70 000 enthusiastischen Fans im Olympiastadion, die sich vom aktuellen «Rock-'n'-Roll-Train» aus der australischen Stahlschmiede mitreissen liessen. Stolz zeigt er sein T-Shirt unter der Kochbluse. Pechschwarz mit dem Coverbild des aktuellen AC/DC-Albums «Black Ice».

Ganz so virtuos wie AC/DC-Gitarrist Angus Young mag er natürlich nicht mit den Saiten spielen. Hin und wieder jedoch schnappt er sich seine E-Gitarre und versucht sich an AC/DC-Klassikern wie «Hells Bells». Ohne Band. Ganz für sich allein.

Zeit für seine Hobbys wird er in den nächsten Jahren kaum mehr haben.

Als Mitglied der aktuellen Kochnationalmannschaft will er sich in seiner Freizeit ganz auf die Kochkunst konzentrieren. Zusammen mit Norbert Schwery vom Catering Gaumenzauber kümmert er sich um das Pâtisserie-Programm der Mannschaft. Eine Aufgabe, die den Jüngsten im Team fasziniert und der er mit Leidenschaft und Ausdauer nachgeht. So schaut er gerne Ex-Natipâtissier Rolf Mürner über die Schulter, etwa beim Airbrushing und Dekorieren. Oder er vertieft sich in Fachbücher wie «Sweet Gold» von Bernd Siefert. Aus dem Werk des Konditorpapstes vom Odenwald holt er sich so manche Ideen für Torten, Cakes und wie man Zucker meisterlich bläst, zieht und modelliert.

Eigentlich ist Mario Inderschmitt ja gelernter Koch. Als Sohn eines Wirtepaars im Goms geboren, wuchs er die ersten 15 Jahre im elterlichen Betrieb, dem Hotel Albrun in Binn, auf. Wie es

sich gehöre, habe er manchmal dem Vater in der Küche geholfen. «Cakes gebacken und so», erinnert er sich heute. Dass der junge Inderschmitt in die Branche einmal einsteigen würde, stand schon damals ausser Frage. Über seinen Onkel Pius Zumthurn, Wirt im Binner Restaurant Imfeld, kam er in Kontakt mit Erwin Schwery. Der strenge Patron vom «Schlosskeller» in Brig und Vater von Natikoch und -pâtissier Norbert Schwery nahm den jungen Mario Inderschmitt unter seine Fittiche. Noch während der Kochlehre fand er besonders an der Pâtisserie gefallen. «Kreatives Arbeiten mit Schokolade und das Anrichten von schönen Desserttellern hat mich schon damals fasziniert», gibt er unumwunden zu. Nach dem Lehrabschluss 2005 wechselt er ins Spitalzentrum Oberwallis nach Brig. Hier trifft er auf Küchenchef Hans Schlieker und hier beginnt er eine Zusatzlehre als Konditor und Confiseur. Lehrmeister sind Mario Schmidt, heute einer der Nationalmannschaftshelfer, und Sascha Fux. Von der geregelten Arbeitszeit im Spital ist der junge Mario Inderschmitt begeistert. Dennoch zieht es ihn nach zwei Jahren wieder ins A-la-carte-Geschäft zurück. Für sechs Monate arbeitet er 2007 als Garde-manger und Pâtissier im Restaurant Staldbach in Visp, bevor er

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



in die Rekrutenschule eingezogen wird. «Ein kurzes Intermezzo», schmunzelt er, «halt nicht so mein Ding.»

Was folgt, ist der Posten des Chef pâtissiers im Posthotel Weggis. Doch



Roman Gerster
Leiter Marketing
und Verkauf Scana

Eine Nationalmannschaft ist immer ein Aushängeschild eines Landes. Nur mit viel Glück und Engagement wird der Traum für ein paar wenige wahr. Die Rhone-Köche haben sich diesen Traum erfüllt. Mit Stolz können die Teammitglieder sagen, dass sie zu den Besten gehören.

Der Weg zum Erfolg ist für jeden eine Ausdauerleistung und bedeutet viel Arbeit und Verzicht. Ruhm und Anerkennung sind nicht bleibend und müssen immer neu erarbeitet werden. Internationale Wettbewerbe wie der Culinary Challenge und der Culinary World Cup kommen bald auf unsere Kochnati zu, wo sie beweisen können, dass sie zu den Besten gehören.

Die Zusammensetzung eines erfolgreichen Teams braucht viel Fingerspitzengefühl. Kreativität und Fachwissen müssen ausgewogen kombiniert und abgestimmt werden. Nur mit einer optimalen Besetzung lassen sich ambitionierte Ziele erreichen.

Wir unterstützen seit vielen Jahren mit weiteren Partnern diese Zielerreichung. Das Engagement von Scana stützt nicht nur die Kompetenz des Kochberufes, sondern leistet auch einen Beitrag an die schweizerische Tourismusindustrie. Die internationale Ausstrahlung einer erfolgreichen Kochnati ist enorm.

Wir wünschen der Kochnati viel Erfolg. Sie kann weiterhin auf unsere volle Unterstützung zählen.

weil er inzwischen festes Mitglied der ambitionierten Kochkunstregionalmannschaft Rhoneköche ist, zieht es ihn nach vier Monaten wieder ins Wallis. Die Equipe ist im Herbst 2008 auf dem Sprung zur Nationalmannschaft. Und Mario Inderschmitten will unbedingt in der Nähe des Teams sein. So heuert er im Oktober 2008 wiederum im «Staldbach» in Visp an. Diesmal als Souschef. «Hier fühle ich mich wohl.

**Mit Küchenchef und Betriebsleiter
Reinmar Eggel verstehe ich
mich bestens.»**

Das Restaurant Staldbach kennt im Oberwallis jeder. Einst als Hotel- und

Restaurantbetrieb mit Camping, Schwimmbad, Kegelbahn, Kiosk und Tankstelle aufgebaut, zog es ab Mitte der 1960er-Jahre die Massen an. Nach vielen umsatzschwachen Jahren zog die Ulrich Imboden AG, ein Visper Bauunternehmen und Besitzerin des Restaurants, 2002 die Reissleine. Das «Staldbach» wurde komplett abgebrochen und erst 2007 als Bistro-Restaurant wiedereröffnet.

Heute verpflegen sich im Kantineilteil des Hauses die Mitarbeiter der gleich nebenan gelegenen Imboden AG. Im Bistro- und Loungeilteil sowie auf der grosszügigen Terrasse lassen sich Einheimische wie Touristen mit modern komponierten Menüs und A-la-carte-



Bistro-Restaurant Staldbach. Moderner Beton-Glas-Bau mit grosszügiger Terrasse am Ortsausgang von Visp Richtung Zermatt und Saas-Fee.



Lockere Atmosphäre. Im Bistro finden die Gäste eine kleine, aber feine Auswahl an Speisen, Walliser Weinen sowie Kaffeespezialitäten von Illy und Hausbrandt.



Marios Dessertkunst.
Aprikosen-Panna-Cotta, Passionsfruchtparfait und Baumnußsake.



Mario Inderschnittens Tagesdesserttipp. Joghurt-Tonka-Mousse mit Himbeerglace. Übrigens: Die Tonkabohne ist der mandelförmige Samen des Tonkabaumes in der südlichen Karibik. Tonkabohnen haben einen süsslichen, vanilleähnlichen Geschmack.

Gerichten verwöhnen. Küchenchef Reinmar Eggel und Sous-chef Mario Inderschnittens legen Wert auf exzellente Produktqualität (Beispiel Bisonfilet), aber auch auf Nachhaltigkeit was das Fisch-

angebot anbelangt. So gehört der Betrieb der neuen «WWF Seafood-Group» an, in der Restaurants zusammengeschlossen sind, die nur Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Be-

ständen und umweltgerechten Zuchten anbieten.

Stolz ist man im «Staldbach», dass einer aus der Küchencrew der aktuellen Kochnationalmannschaft angehört. So gewährt Küchenchef Reinmar Eggel seinem Sous-chef viele Freiheiten, damit er sich auf Probeläufe und kommende Ausstellungen vorbereiten kann. Mit 23 Jahren ist Mario Inderschnittens zwar noch jung, aber beileibe kein Wettbewerbs-Greenhorn mehr. Seit der ZAGG 2006 gehört er zum Stamm der Rhoneköche und war bis heute an sechs grossen Wettbewerben mit dabei. Zuletzt wurde er mit dem Team an der Olympiade in Erfurt 2008 Gesamtdritter bei den Regionalteams und holte Gold mit dem Pâtisserieprogramm.

Gespannt ist Mario Inderschnittens auf seinen ersten Auftritt mit der Nati an der Igeho in Basel. «Dort», verspricht er, «werde ich alles geben!»

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder, Christian Pfammatter



A-la-carte-Restaurant. Hier geniesst man unter anderem den Siebengänger «Dent Blanche» (98 Franken). Der Raum kann auch als Bankettsaal genutzt werden.

F&B Seite 1 Editorial