



Kochnationalmannschaft

Andreas Williner: Mit Leib und Seele Familienvater

Betriebsleiter eines der renommiertesten Gastrobetriebe in Brig, Mitglied der aktuellen Kochnati und seit eineinhalb Jahren stolzer Vater eines Sohnes. Wie schafft es Andreas Williner, alles unter einen Hut zu bekommen?

Freizeit ist im Leben des Andreas Williner ein Fremdwort. Momentan zumindest. Und auf die Frage, welche Hobbys es denn im Leben des 28-jährigen Briger «Schlosskeller»-Gastgebers gebe, antwortet Andreas Williner kurz und trocken: «Meine Familie.»

Überschwängliche Gefühlsausbrüche sind nicht sein Ding. Der Nationalmannschaftskoch freut sich über gelungene Auftritte mit dem Walliser Team, jubeln sieht man ihn allerdings selten. Ebenso wenig fluchen. In der Öffentlichkeit. «Natürlich kann er auch mal laut werden, aber dann unter uns», erzählt Nati-Teamchef Kilian Michlig.

«Andreas ist einer, der immer sagt, was er denkt. Und das frisch von der Leber weg», so Nati-Captain Friedrich Zemanek über seinen jungen Teamkollegen. So zurückhaltend er sich manchmal nach aussen zeigt, im eigenen Betrieb und in der Familie taut er auf.

Wenn Sohnemann Justin im «Schlosskeller» auftaucht, strahlen Andreas

Williners Augen. Justin, erst eineinhalb, wuselt zwischen den Beinen seines Vaters hin und her. Für das grosse Porträtfoto schnappt sich Andreas Williner seinen Wirbelwind und versteckt sich mit ihm hinter einer Eingangspforte. Auf Kommando des Fotografen strecken beide ihre Köpfe nach vorn. Motiv: der grosse und der kleine Lausbub.

Mit 28 Jahren ist Andreas Williner der jüngste Gastgeber in der Geschichte des Restaurants Schlosskeller.

Das Traditionshaus, früher «Walliser Keller», liegt zentral in der Briger Altstadt. Einst war es Stammsitz von Kaspar Stockalper vom Thurm. Einflussreicher Politiker, Herrscher und militärischer Befehlshaber der Republik Wallis. Ein hochgebildeter und steinreicher Walliser, der im 17. Jahrhundert an vielen Orten im Kanton Spuren hinterlassen hat.

«Wenn ich einmal mehr Zeit habe, werde ich mich stärker mit der Ge-

schichte Stockalperts befassen», sagt Andreas Williner. Vor zwei Jahren, mit 25, übernahm er von Familie Schwery den «Schlosskeller». Die Schwerys, Vater Erwin und Sohn Norbert, führten den Traditionsbetrieb über mehr als 30 Jahre. Sie waren es auch, die der Burgergemeinde, Besitzerin des «Schlosskellers», den jungen Andreas Williner als Nachfolger für die Betriebsleitung empfahlen.

«Ich war damals riesig stolz», so Andreas Williner. Zusammen mit seiner Frau Michaela erarbeitete er in kurzer Zeit ein Konzept, das sowohl die kulinarische Tradition des Hauses, sprich den klassischen Stil der Schwerys berücksichtigt, als auch den neuzeitlichen Touch Williners widerspiegelt.

Angst vor dem grossen, weitläufigen Betrieb mit verschiedenen Sälen und insgesamt 300 Plätzen hatten Michaela und Andreas Williner keine. Aber gesunden Respekt. Eine grosse Hilfe waren und sind noch immer seine Eltern. Martin und Marianne, einst Gastronomen in Bürchen oberhalb von Visp, arbeiten heute im «Schlosskeller» mit. Auf beide kann sich Andreas Williner genauso verlassen wie auf Bernhard «Benno» Hagen, der schon jahrelang unter den Schwerys kochte und zum «Inven-

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



tar» des «Schlosskellers» gehört. «Überhaupt bin ich stolz auf mein ganzes Team», fügt Andreas Williner an.

Dass er einmal Koch werden würde, war gar nicht so selbstverständlich. Als



Sandra Roth
Leiterin Marketing
Berndorf AG

Bravo, Rhoneköche! Der zweite Rang am ersten offiziellen internationalen Wettbewerb als Schweizer Kochnati – herzliche Gratulation!

In Singapur am Culinary Challenge 2010 gelang es nur der Heimmannschaft, unserer Nati den «Löwen» knapp wegzuschnappen. Nun heisst es mit Vollgas ans Pröbeln für den Culinary World Cup Luxemburg. Ich finde es unglaublich bewundernswert, mit welchem gigantischen Einsatz und Aufwand sich die Kochnati engagiert. Die Berndorf Luzern AG ist stolz darauf, die kreativen Köche mit Tabletop unterstützen zu dürfen.

Mit einer Mischung aus Bewunderung und Staunen erlebe ich, wie das Team mit bedingungsloser Hingabe und Akribie das Tabletop für seine Kreationen auswählt, testet und hinterfragt. Jedes noch so kleine Detail muss stimmen. Es gibt keine Kompromisse. Es gibt nur das absolute Optimum. Das Inszenieren der kulinarischen Kreationen gerät zum Gesamtkunstwerk. Eine Symbiose von solidem handwerklichem Können und kreativen Innovationen auf dem Niveau der Weltklasse.

Die Rhoneköche haben es echt drauf. Keiner hat Starallüren. Keiner fühlt sich wichtiger als der andere. Sie sind ein echtes Team. Die Leidenschaft für die kulinarische Qualität verbindet sie. Ich bin sehr glücklich, dass dieses uns stolz machende Team mit unseren Produkten arbeitet.

Sohn des Wirtepaars Williner in Bürchen schwebten ihm Mitte der 1990er-Jahre andere Berufe vor. Schreiner etwa oder Automechaniker, sogar Chemielaborant. Bloss nicht Koch.

Schliesslich entschied er sich doch für das Handwerk am Herd. Und hat es bis heute nicht bereut. Im «Schlosskeller» in Brig, jenem Haus, dem er heute als Chef den Stempel aufdrückt, absolvierte er seine Lehre. Norbert Schwery, damals zusammen mit Vater Erwin Schwery Lehrmeister, erinnert sich noch gut an den Jungspund Williner: «Andreas war einer, der anpackte. Aber auch einer, der viel und gerne in den Ausgang ging», schmunzelt Norbert Schwery. «Mittlerweile hat er sich um 180 Grad ge-

dreht und ist als Chef und als Natikochtopseriös.»

Nach seiner Lehre zog es Andreas Williner in den elterlichen Betrieb, ins Hotel-Restaurant Ronalp nach Bürchen. Damals investierte er nicht nur viel Zeit ins Kochen, sondern auch in die Weiterbildung. Er absolvierte die Wirteschule, den Lehrmeisterkurs und bestand die Prüfung zum Gastronomiekoch mit Fähigkeitsausweis. 2005 wechselte er ins Spitalzentrum Oberwallis und nahm noch eine Zusatzlehre in Angriff: Diätkoch. «Für mich war es damals wichtig, mir auch in diesem Bereich Wissen anzueignen. Über Spezialkostformen und über Allergien muss man heute einfach Bescheid wissen.»



Schlosskeller in Brig. Einst Stammhaus der einflussreichen Familie Stockalper, heute eine der Hochburgen der Oberwalliser Gastronomie.



Alfred-Grünwald-Stube. Das mit Gemälden des Künstlers Alfred Grünwald ausgestattete Restaurant ist einer der schönsten Säle des «Schlosskellers».



Variation à la Andreas Williner. Rösti mit Chartreuse von weissem und grünem Spargel auf Kräuterkartoffelbeet, Kaninchenrücken im Rohschinken, Lamracket mit Olivenkruste.



Dreierlei Suppen aus dem Briger Schlosskeller. Bärlauchsuppe mit Chileis, Spargelcappuccino mit Vanillestaub gezogenem Trüffelöl sowie eine Tomatenessenz mit Entenpraline.

Den Sprung in die Kochkunst wagte Andreas Williner 2004. Wieder spielt sein alter Chef Norbert Schwery dabei eine entscheidende Rolle. Er und der damalige Teamchef Ewald Michlig sprachen das Kochtalent an, ob es nicht als Helfer der Rhoneköche mit nach Erfurt an die Kocholympiade fahren wolle.

«Nach langem Hin und Her sagte ich damals zu. Der erste Auftritt war spannend. Und kurz darauf war ich schon Mitglied der damaligen Regionalequipe», erzählt Andreas Williner.

Seit 2005 gehört er zum festen Stamm des Teams, das nun als Kochnationalmannschaft zuletzt in Singapur

erfolgreich ausstellte. Geschätzt wird er von seinen Nationalmannschaftskollegen vor allem wegen seiner Geduld und präzisen Arbeit. Was den «warmen Bereich» anbelangt, ist er vor allem für die Vorspeisen verantwortlich. In der kalten Show kümmert er sich um das Fingerfood. «Andreas», so Team-Captain Friedrich Zemanek, «kann sechs Stunden ohne Unterbruch an Brandteig-Garnituren arbeiten. Dabei sieht eine wie die andere aus. Perfekt. Das ist sackstark!»

«Ja, ich bin eher der stille Produzent als der Tüftler», sagt Andreas Williner von sich selbst. Er kennt seine Stärken, weiss aber auch um seine Grenzen.

Auf die Frage, wie er denn alles unter einen Hut bringe: Probeläufe und Wettbewerbe mit der Nationalmannschaft, eigener Betrieb und Familie mit Kleinkind antwortet er: «Es ist wirklich seit zwei Jahren sehr stressig. Aber ich habe ja meine Frau Michaela. Sie ist mein ruhender Pol.»

joerg.ruppelt@gastronews.ch
Fotos: René Frauenfelder



Das Team im Hof des Schlosskellers. Andreas Williner mit Sohn Justin und Gattin Michaela (Mitte) mit der Briger «Schlosskeller»-Equipe. Andreas Williner: «Ohne mein Team wäre ich aufgeschmissen.»