

# DER SCHLOSSKELLNER

KUNDENZEITSCHRIFT REST. SCHLOSSKELLER . AUSGABE 01/11

## Die etwas andere Stammbeiz

Die Burgerschaft Brig ist Besitzerin des Schlosskellers. Im Burgerrat zeichnet Christian Perrig seit 2008 für den Betrieb verantwortlich. Was denkt er über den Schlosskeller?

„Als Jurist und Burgerschreiber wurde ich 2008 zu den Vertragsverhandlungen mit dem Geranten Andreas Williner hinzugezogen. Der Schlosskeller ist dann wohl bei mir hängen geblieben“, erklärt Burgerrat Christian Perrig schmunzelnd. Während 20 Jahren war der Betrieb verpachtet und dadurch der Aufwand für die Burgerschaft kleiner gewesen. Mit dem Wechsel zum Geranten habe sich dies geändert. Aber obwohl Juristerei und Restauration nicht wirklich artverwandte Bereiche seien, so Perrig, hätten ihn diese Aufgabe und der Einblick in eine für ihn neue Welt interessiert. „Die Arbeit für den Schlosskeller ist eindeutig mehr Lust als Last, obwohl die zeitliche Beanspruchung nicht zu unterschätzen ist.“

Christian Perrig, selbst Stammgast im Schlosskeller, stellt Veränderungen gegenüber früher fest. „Der Betrieb und insbesondere die Küche sind durch den Generationenwechsel hin zu Andreas Williner moderner geworden. Natürlich spielt dabei auch eine Rolle, dass Andreas Mitglied der Kochnationalmannschaft war und die Einflüsse und Erfahrungen der hochstehenden Wettbewerbe in die Küche einflossen.“ Zudem sei mit Internet und weiteren Kommunikationsmitteln frischer Wind in das Erscheinungsbild des Schlosskellers gekommen. „Trotzdem stelle ich mit Zufriedenheit eine grosse Konstanz fest, die sicherlich



auch damit zu tun hat, dass der Schlosskeller räumlich enge Grenzen setzt und Andreas Williner als ehemaliger Lehrling des Schlosskellers ein Kind des Hauses ist.“ Er selbst schätze vor allem das professionelle, angenehme und gastfreundliche Auftreten des Teams und die Bereitschaft, kulinarische Topleistungen zu erbringen. Was aber nicht heisse, dass man Punkte und Sterne anstrebe. Perrig: „Ich glaube, dass unsere Kundschaft dadurch eher abgeschreckt würde.“ Der Schlosskeller müsse viel mehr zu einem Ort werden, wo man nicht nur für die speziellen Anlässe hingehe, sondern sich auch so einfach mal etwas Gutes gönnen wolle. „Quasi eine Stammbeiz auf einem kulinarisch und gastfreundschaftlich hohen Niveau!“

### Liebe Schlosskeller-Gäste

Man gönnt sich wieder etwas! Denn als Chef will man seinen Leuten Danke sagen: für den grossen Einsatz, für die aussergewöhnliche Leistungsbereitschaft, für das Verständnis. Ich mache das im Schlosskeller genau gleich und lege bei Events mit meinem eigenen Team Wert auf hohe Qualität, auf ungezwungene Geselligkeit und ehrliche Gastfreundschaft. All das finden Sie bei uns im Schlosskeller. Dafür stehen ich und meine Teammitglieder gerade. Wir freuen uns darauf, Ihrem Team durch unser Wirken Danke sagen zu können.

Betriebsleiter Andreas Williner

# Perfekt für Ihren Anlass



## Restaurant

Lage: Parterre  
Sitzplätze: 38 an 9 Tischen  
Bestuhlung: beschränkt frei wählbar  
Geeignet für: schneller Mittagsimbiss, Treffpunkt, Aperó, Kurzsitzungen



## Grünwaldstube

Lage: Parterre  
Sitzplätze: 32 an 7 Tischen  
Bestuhlung: einzel, Block, Carrée  
Geeignet für: gediegener Imbiss, à la carte Dinner, Kundenessen, Festanlass, Familienfest



## Stockalpersaal

Lage: 1. Stock  
Sitzplätze: 40-60  
Bestuhlung: frei wählbar  
Geeignet für: Bankette, Kundenessen, Festanlässe, Vorträge, Sitzungen, Versammlungen  
Speziell: kombinierbar mit Burgersaal



## Burgersaal

Lage: 1. Stock  
Sitzplätze: 60-100  
Bestuhlung: frei wählbar  
Geeignet für: Bankette, Kundenessen, Festanlässe, Vorträge, Sitzungen, Versammlungen  
Speziell: kombinierbar mit Stockalpersaal



## Jodok Stockalper-Saal

Lage: 1. Stock  
Sitzplätze: 50-80  
Bestuhlung: frei wählbar  
Geeignet für: Seminare, Vorträge, Sitzungen, Versammlungen  
Speziell: moderne Seminartechnik, separater Eingang



## Simplonhalle

Sitzplätze: bis zu 1000  
Bestuhlung: frei wählbar  
Geeignet für: Bankette, Festanlässe, Vorträge, Sitzungen, Versammlungen, Theater, Konzerte  
Speziell: modernste Seminarinfrastruktur, zusätzlich 5 Seminarräume für je 10-20 Personen, eigene Grossküche

# Ladies first!

Eine Lehre in der Gastronomie? Kein Problem, sagten sich Jennifer Salzgeber und Jasmine Bellwald. Ihren Entscheid bereuen sie auf keinen Fall!

„Eigentlich habe ich ein Handelsdiplom. Aber ich habe rasch gemerkt, dass ich nicht für die Büroarbeit geschaffen bin.“ Jasmine Bellwald aus Brig, seit Sommer 2011 in der Kochlehre im Schlosskeller, lacht dabei. „Ich bin ab nach England und als ich im Sommer zurückkam, erfüllte ich mir meinen persönlichen Kochtraum und fing im Schlosskeller an.“ Kochen sei schon immer ihre Leidenschaft gewesen. „Tüfteln, etwas erfinden, Menschen mit feinen Gerichten eine Freude machen - das hat schon das Potenzial, mich glücklich zu machen.“ Dabei sei die Arbeit im Schlosskeller-Team sehr angenehm und bis jetzt habe sie sich auch noch „keinen Anschiss abgeholt“, meint sie grinsend.

Natürlich sei die Arbeit in einem grossen à la carte Betrieb auch stressig. „Aber gerade das finde ich spannend“, wie man es schaffe, als Team aus einer kleinen Küche so viele verschiedene Gerichte auf hohem Niveau innert kürzester Zeit herzustellen. „Da fliegen so richtig die Fetzen!“, freut sich Jasmine. Und die leuchtenden Augen zeigen, dass dies kein leerer Spruch ist.

„Auch ich habe Spass daran, Leute glücklich zu machen. Wenn Gäste das Restaurant mit einem guten Gefühl verlassen, ist das eine tolle Sache!“ Jennifer Salzgeber aus Raron, im zweiten Lehrjahr als Restaurationsfachfrau, ist die Freude anzumerken. Natürlich sei es nicht immer leicht, mit einem Lächeln auf alle Anforderungen der Gäste zu reagieren. Jennifer: „Manchmal hat man einfach einen schlechten Tag und muss sich mehr anstrengen, den privaten Rucksack vor dem Restaurant zu lassen. Lächeln ist nicht immer einfach!“ Aber man lerne schnell, damit professionell umzugehen.

Die Regel bei Jennifer, die halb Elsässerin und halb Walliserin ist, heisst aber: Friede, Freude Eierkuchen! „Ich bin ein fröhlicher Mensch, der gerne unter Leuten ist und Wohlfühlstimmung verbreitet. Und wenn ich nicht gerade das Silberbesteck polieren muss, hält meine gute Laune auch an“, erklärt sie mit verschmitztem Lächeln und einem leicht kritischem Blick in Richtung Chef de Service. Sagt es und fordert lachend: „Mach vorwärts mit dem Foto. Ich hä nu z tüä!“



Jennifer Salzgeber (l.) und Jasmine Bellwald: Bringen als Lehrlinge Sonnenschein in Restaurant und Küche des Schlosskellers.

# Mario: Youngster 2012

Mario Inderschmitt hat es geschafft! Am 21. November wurde er anlässlich des Best of Swiss Gastro Awards in Basel zum „Youngster 2012“ gekürt.



*Mario bei der Award-Verleihung in Basel mit Moderatorin Melanie Winiger.*

Schlosskeller Brig-Glis: Dort arbeitet in der Person des 25-jährigen Gitarristen und Hardrockfreaks Mario Inderschmitt der Youngster 2012, das Nachwuchstalent der Schweizer Kochszene. Er arbeitet in der Kühle, ein bisschen weiter weg von den Flammen, wo es mit einem etwas kühleren Kopf und beinahe noch präziser zu und her geht: in der Pâtisserie. Allen Gästen des Schlosskellers, die es noch nicht wissen, sei somit ab sofort geraten, bis zum Dessert zu warten. „Mein Herz schlägt für die Pâtisserie“, gibt er galant zu. Das einzige, worauf er bei der Kreation neuer Süßspeisen im Betrieb beachten soll, sei die Machbarkeit, sagt er. Der ideale Arbeitsalltag besteht für ihn jedoch doch aus einer Mischung von Koch und Pâtissier. Im Schlosskeller von Andreas Williner hat er die Möglichkeit beide Seiten auszuleben.

Eine Neu-Entdeckung ist Mario trotz seines Alters aber keine mehr. Unter anderem widmet er sich mit den Rhôneköchen, die derzeit die aktuelle Kochnationalmann-

schaft stellen, der süßen Kunst. Dass Mario Inderschmitt zu den grossen Nachwuchstalenten der Schweiz gehört, hat er bereits im Jahr 2005 bewiesen, als er für die beste Lehrabschlussprüfung des Kantons Wallis ausgezeichnet wurde. Zwei Jahre später folgte die beste Lehrabschlussprüfung als Konditor-Confiseur Wallis/Bern.

Dennoch bleibt er bescheiden. „Ich bin zufrieden mit meiner Leistung und habe mein Bestes gegeben“, sagt er nach dem Youngster-Kochfinale mit insgesamt 10 Finalteilnehmern. Mit der aussergewöhnlichen Winter-Kreation mit dem Namen „Duftlampe mit Williams Birne-Schokolade-Matcha Tee-Cassis-Zimt“ überzeugte er die hochkarätige Jury. Nicht nur die sich verstärkende und auf den Elementen bauende Geschmackskombination, auch die Präzision bei der Zubereitung überzeugte das Fachgremium. Ein wichtiger Grund mehr, dem Schlosskeller auch künftig in Sachen Gourmetwünsche zu vertrauen.

## tritt in den hintern mond wünschen

tönt verlockend, ist aber meistens die falsche kommunikationsform. lassen sie sich einen anderen weg zeigen.

- persönliche kommunikationstrainings
- corporate writing
- texte
- moderationen

