



Kochnationalmannschaft

Norbert Schwery: Gas geben – auf und neben der Piste

Mit dem Catering Gaumenzauber ist Natipâtissier Norbert Schwery seit zwei Jahren sein eigener Herr und Meister. F&B hat den Oberwalliser, der lange mit seinem Team Rhoneköche um eine Nati-Nomination kämpfte, in seiner Heimat besucht.

Wenn es im Leben des Norbert Schwery neben dem Kochen eine zweite Leidenschaft gibt, dann ist es Skifahren. Ein paar Schritte vom Hof seines Cateringbetriebs in Brig entfernt, sieht man auf den Kamm des nächstgelegenen Skigebiets. Rosswald. Fleischboden. Tunetschalp auf 2600 Metern über Meer. Ganz zuoberst gibts nur schwarze Pisten. «Dort», so Norbert Schwery, «geht die Post ab!»

Steile Hänge ja, aber Buckelpisten, so wie früher, mag der 45-Jährige nicht mehr. «Ich gebe immer noch gerne Gas, kann aber auch ganz gemütlich die Piste herunterschwingen», erzählt Norbert Schwery.

Gerade die «ungestüme» Seite des Nationalmannschaftspâtissiers ist vielen unbekannt. Norbert Schwery, der eingefleischte Oberwalliser, gilt eigentlich als Inbegriff des Urgemütlichen. «Ein ruhiger Typ», sagt Urs Regli, in den 90er-Jahren selbst einmal Pâtissier der Schweizer Kochnati, «Norbert ist ein

Chrampfper, einer, der sich wie seine Kollegen von der Regionalequipe Rhoneköche von ganz unten hochgekämpft hat.»

«Ein urchiger Oberwalliser, stur, bodenständig, gemütlich.»

Und ein guter Zuhörer», so beschreibt ihn Adrian Bader, wie Urs Regli auch er ein Ex-Natikoch. Rolf Mürner, Vorgänger von Norbert Schwery in der Schweizer Kochnati, kennt ihn seit Jahren als umgänglichen, fröhlichen und zuvorkommenden Kollegen. «Was ich an Norbert darüber hinaus bewundere, ist sein Ehrgeiz», so Rolf Mürner.

Norbert Schwery stammt aus einer Briger Beizerfamilie. Seine Eltern führten 30 Jahre lang den Briger Renommierbetrieb «Schlosskeller». 20 Jahre davon arbeitete er selbst im elterlichen Restaurant mit, das der Briger Burgergemeinde gehört und Vater Erwin als Pächter leitet. Als Familienoberhaupt Er-

win vor zwei Jahren in Pension ging, standen für Norbert Schwery zwei Optionen offen: den «Schlosskeller» mit seiner Frau weiterzuführen oder eine neue Herausforderung zu wagen.

Norbert Schwery entschied sich für die zweite Variante. Die Chance, etwas Eigenes aufzubauen, bot sich ihm rasch. Als ihm im Zentrum von Brig ein kleiner Partyservice offeriert wurde, griff er ohne Zögern zu. «Die Infrastruktur in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Bäckerei war top. Ich wusste: Aus dem einfachen Partyservice lässt sich hier ein super Catering aufbauen», erinnert sich Norbert Schwery.

Angst zu scheitern, nicht genügend Aufträge an Land zu ziehen, hatte er nie. Im Oberwallis kennt man sich. «Als Gastgeber im «Schlosskeller» und als bekanntes Mitglied der Kochequipe Rhoneköche verfügte ich über ein dichtes Kontaktnetz.» Mittlerweile hat er sich mit seinem Catering, namens Gaumenzauber, im Wallis fest etabliert. Als gelernter Konditor-Confiseur und Koch weiss er ein breites Angebot anzubieten. Weil viele Gastrobetriebe sich keinen Pâtissier mehr leisten können, springt er als Topfachmann mit ausgeklügelten Dessertbuffets und pffiffigem Dekor ein.

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



Ein Berufsverband der
Hotels & Gastronomen
Une société professionnelle d'Union



Norbert Schwery lässt sich als Störkoch engagieren. Und er liefert auf Wunsch die Gommer Spezialität «Cholera» zum



Pierre Kelch
Advisory Chef
Nestlé Professional
Rorschach

Sponsoring oder finanzieller Support ist heutzutage nicht mehr selbstverständlich. Viele Firmen und Organisationen können sich ein solches Engagement nicht mehr leisten, da in der Krise, trotz wieder leicht positiver wirtschaftlicher Aussicht, Prioritäten anders gesetzt werden.

Dennoch liegt es in unserem Interesse, eine Kochnationalmannschaft der Schweiz zu unterstützen. Sie ist die Speerspitze der Schweizer Tourismusbranche und vermittelt mit ihrem Können und den professionellen Auftritten die Qualität unseres Landes.

Dass es sich hierbei um Idealisten handelt, die ihre Freizeit opfern, ihre Familien und Arbeitgeber strapazieren, ist vielen nicht bewusst. Wir von Nestlé Professional wissen um die grossen Anstrengungen der Kochnati, denn wir begleiten sie als Hauptsponsor schon lange. Viele Höhen und Tiefen haben wir miterlebt und durften an ihrer Seite mitfeiern. Nicht nur im finanziellen Bereich, sondern auch mental konnten wir unseren Beitrag leisten.

Schon der Name Professional von Nestlé verpflichtet uns, die Professionalität der Teilnehmer in der Kochnationalmannschaft zu unterstützen. Denn eine Kochnationalmannschaft, die mit Leidenschaft, Professionalität und Qualität unser Land in der Welt vertritt, ist gleichzeitig Garant für die Zukunft, dass die Schweiz in der Gastronomie auch hier als Vorbild fungieren darf.

Ausbacken. Fix beschäftigt er in der Produktion fünf Mitarbeiter. Mehr als 30 Kolleginnen und Kollegen unterstützen ihn an Grossanlässen, darunter auch viele ehemalige Lehrlinge, denen er einst im «Schlosskeller» das Kochen beigebracht hat.

Für Anlässe bis zu 2000 Personen kann man «Gaumenzauber» buchen. Einer seiner nachhaltigsten Cateringevents sei ein Event für die kantonale Jagdverwaltung im Unterwallis gewesen. Im Nachhinein hat der Anlass ihm gut dotierte Aufträge von Manor und Swiss Knife Valley eingebracht.

Schmunzelnd erinnert er sich an jenen Sonntag, als er für 2000 Personen kochte. «Das waren drei verschiedene Hochzeitsapéros, ein Hochzeitsessen,



Der Pâtissierkünstler. Norbert Schwery beim Herstellen von Zuckerspiralen.



Team. Irène, auch gelernte Confiseuse, hält ihrem Mann den Rücken frei.



Einer, der anpackt. Norbert Schwery bei der Vorbereitung eines Cateringauftrags. Sein Produktionsbetrieb «Gaumenzauber» befindet sich in einer ehemaligen Bäckerei.

ein warmes Buffet für 240 Gäste einer Weinhandlung und drei Firmungessen. Hier war der Teufel los!»

Aber so schnell lässt Norbert Schwery nichts aus der Ruhe bringen. Als Vorbilder nennt er Erwin-Léo Stocker, Gerhard Schetter und seinen Vater Erwin Schwery. Stocker ist ein Küchenchef von altem Schrot und Korn, der heute mit «Stocker's Degusta» in Interlaken einen kleinen, aber feinen Betrieb mit Restaurant, Catering und Terrinenproduktion führt. Der verstorbene Gerhard Schetter war legendärer Küchenchef im Leukerbader «Maison Blanche».

Alle drei waren Mitglieder der Kochkunstequipe Valaisanne und beeindruckten in den 70er-Jahren den jungen Norbert Schwery. Vor allem der süsse



Fingerfood auf Norbert Schwerys Lieblingssti.

Polenta mit gefüllten Morcheln und Bohnen, Crostini mediterraner Art, Rosmarinkartoffel auf Pfefferschäum mit Sellerie und Rindsragout, Sauerkrautmousse mit geräucherter Forelle im Lachsmantel und frittiertem Sauerkraut.



Dessertkunst auf Granitplatte im Walliser Schnee. Knuspercake, Himbeerschnitte und ein Absinth-Eis «grüne Fee».

Bereich der Valaisanne-Tische faszinierte ihn. Wenn er perfekte Desserts einmal hinkriegen wolle, dann müsse er zuerst Confiseur und Konditor lernen, beschied ihm damals sein Vater.

Norbert Schwery ging nach Bern und klopfte bei «Beck Glatz» an. Die Lehre dort betrachtet der Natipâtissier als eine grosse Lebensschule. «Fritz Glatz

war ein Tyrann, aber ein korrekter», lacht Norbert Schwery.

Gern erinnert er sich an die Fahrten mit dem Patron nach Zürich. «Wir kauften bei Teuscher, Bauer, Honold und Kleiner Kirschtorten ein und verglichen sie mit unserer Kirschtorte in Bern. Dabei schnitt die eigene schlecht ab und landete nur auf Platz vier. Fritz Glatz ver-

kündete uns Lehrlingen: Jungs, das muss anders werden!»

Nach der Confiserielehre zog es ihn aber doch noch an den Herd. Als Koch verdiente er sich seine Sporen unter anderem im «Kochendörfer» in Pontresina und im «Walliserhof» in Saas Fee ab, ehe er beim Vater im «Schlosskeller» in Brig sesshaft wurde.

Wie seine Freunde von den Rhoneköchen hat Norbert Schwery lange daraufhin gearbeitet, einmal mit der Schweizer Kochnati für Furore zu sorgen. Im April haben er und das Team dafür erste Gelegenheit. In Singapur warten drei Wettbewerbe (warmes Dreigangmenü, kalte Show, Kochen aus einem Warenkorb).

Die drei ehemaligen Natiköche und -pâtissiers Adrian Bader, Urs Regli und Rolf Mürner drücken der aktuellen Nati die Daumen. Alle drei geben Norbert Schwery mit auf den Weg, sich selbst treu zu bleiben und einen eigenen Stil zu zeigen.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder



Familie Schwery. Vater Erwin, Tochter Géraldine und Ehefrau Irène beim Raclette-Plausch im Haus von Norbert Schwery in Ried-Brig. Zur Familie des Natipâtissiers gehören noch Tochter Josephine und Sohn Oliver.

Editorial