

Norbert Schmidiger: 25 Jahre im Dienst der Köchinnen und Köche

Seit 25 Jahren setzt sich Norbert Schmidiger als Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands für die beruflichen Anliegen der Köchinnen und Köche in der Schweiz ein. «Diese Arbeit ist aber keine One-Man-Show und geht nur zusammen mit einem starken Verband und vielen engagierten Profis», sagt der 59-jährige Hergiswiler. Im Interview blickt er zurück und schildert die Zukunft des Kochberufs.

eXpresso Norbert Schmidiger, könnten Sie sich ein Leben ohne den Schweizer Kochverband eigentlich noch vorstellen?

Ich würde wohl etwas vermissen, wenn ich nicht jeden Tag den Kontakt zu den Berufsleuten hätte und deren Vorstellungen, Wünsche, Sorgen, aber auch Erlebnisse mitbekäme.

eXpresso Was macht für Sie einen guten Koch aus?

Ein wenig Talent und Durchhaltewille gehören dazu, die Motivation, mehr leisten zu wollen als normal und eine gewisse Neugierde auf die Welt der Gerüche, Produkte, Kulturen.

eXpresso Der Kochverband ist heute eine wichtige Stimme in der Berufsbildung. Worauf sind Sie besonders stolz?

Sicher auf die Aus- und Weiterbildungsangebote, die wir aufgebaut haben. Vor allem aber, dass



Norbert Schmidiger in seinem Büro am Sitz der Hotel & Gastro Union in Luzern. Hinter ihm eine Vitrine mit seinen Auszeichnungen und Fotos der vielen erfolgreichen Schweizer Koch-Nationalteams.

über Jahrzehnte in der beruflichen Fortbildung mit den Berufs- und höheren Fachprüfungen einige tausend Berufsleute mit dem Engagement des Kochverbandes und der Hotel & Gastro Union zu eidgenössischen Abschlüssen gekommen sind. Die Meinung des Kochverbandes wird gehört und auch aufgenommen. Das geht aber nur, wenn sich unsere Profis permanent mit der Berufsbildungspolitik auseinandersetzen und ihre Vorstellungen einbringen.

eXpresso Was wünschen Sie sich für die Ausbildung in Zukunft? Dass die laufenden Revisionen für den Koch 2010, aber auch die

Erneuerung der höheren Berufsprüfungen erfolgreich abgeschlossen werden. Im Kochberuf gibt es, egal auf welcher Stufe, immer wieder Neuerungen. Die Entwicklungen in der Technik, beim Produktangebot und in der Betriebsführung müssen laufend integriert werden.

eXpresso Die Industrie nimmt den Köchen immer mehr Aufgaben ab. Braucht es in 10 bis 20 Jahren eigentlich noch einen gelernten Koch?

Diese Diskussion ist nicht neu. Ja, es braucht auch in Zukunft den Profi mit vertieften Produktkenntnissen, der die neuen Gästebedürfnisse in die Angebots-

planung aufnehmen kann. Dazu werden auch Führungsverantwortung und Kenntnisse der Betriebswirtschaft mehr zum Tragen kommen.

eXpresso Jeder TV-Sender hat heute eine Kochsendung. Was hält der Profi davon?

Es gibt zu viele Sendungen, in denen mit viel Klamauf und Show eine Welt vorgespielt wird, die nicht so ist: Junge Zuschauer sehen, wie mit flotten Sprüchen «gekocht» wird und stellen sich dann vor, dass das ein lockerer Job ist. Gut aufgemachte und auch realitätsbezogene Kochsendungen sind aber eine grossartige Werbung für den Beruf des Kochs.

eXpresso Sie haben als Vorstandsmitglied des Welt-Kochverbands WACS viele internationale Kontakte. Ist die Schweiz noch immer das Musterland der Gastronomie und der Hotellerie?

Sicher nicht mehr gleich wie noch vor 15 bis 20 Jahren. Viele Länder und Kontinente haben aufgeholt. Sie haben eigene Ausbildungsstätten und wollen natürlich einheimische Berufsleute beschäftigen. Dennoch sind der Ruf der Schweizer Köche, aber auch unserer Koch- und Hotellerieausbildung immer noch sehr gut, und die Schweiz genießt ein hohes Ansehen. Ich habe durch den WACS Kontakte mit Berufsleuten aus über 80 Ländern. Das verleiht auch unserer Ausbildung immer wieder neue Impulse. Ich meine, wir müssen dieses globale Netzwerk nützen.

eXpresso Was war bisher das schönste Erlebnis Ihrer Karriere? Schwierig, ein einzelnes Erlebnis herauszustreichen. Die ganzen

25 Jahre! Als bereichernd empfinde ich, dass mein Job immer eine Teamarbeit ist und viele Menschen darin involviert sind.

eXpresso ... und was war Ihre grösste Herausforderung?

Bevor ich meine Stelle antrat, hatte der Kochverband seinen Sitz in Lausanne und wurde nebenamtlich geleitet. Als ich 1983 in Luzern anfang, war fast nichts vorhanden. Mein Büro war leer, und ich sass vor einer Schweizer Karte mit leeren Punkten. Es begann mit dem Aufbau eines Weiterbildungsangebotes und Kurswesens, dann kamen grössere nationale Anlässe, Küchenchef-Tagungen, Ausstellungen und Wettbewerbe dazu, die neue Strukturen benötigten.

eXpresso Hat es den eidgenössisch diplomierten Küchenchef nie an den Herd zurückgezogen?

Sicher juckt es einen immer wieder, vor allem, wenn man neue Geräte und Produkte auf dem Markt sieht. Ich habe mich aber gedanklich nie ganz vom Herd entfernt und fühle immer noch mit, wenn die Kollegen im vollen Produktionsstress sind.

eXpresso Eine private Frage: Wer kocht denn bei Ihnen zu Hause?

Das müssten Sie meine Frau fragen. Sie wird ja immer beneidet, wie schön es ist, einen Privatkoch zu Hause zu haben. Also wer gerade Lust hat, etwas zu kochen, macht es, und der Partner genießt. Manchmal will ich auch neue Ideen selber ausprobieren. Da kann sogar mal etwas danebengehen. Doch meine Madame sagt mir schon, wenn ihr meine Kochkunst nicht geschmeckt hat.

eXpresso Wie entspannt sich der Kochverbands-Geschäftsführer? Vor allem mit Biken und Kochen.

eXpresso Sie sind 59 Jahre alt. Schon Pläne für den Rubestand? Es geht noch ein paar Jährchen, bis ich die «Kochkelle» weiterreiche. Aber das Kochen wird mich immer in irgendeiner Form begleiten. Wer sich einmal die Finger am Kochherd verbrannt hat, bleibt dem Kochen treu!

marc.benedetti@gastroneu.ch



Norbert Schmidiger (Dritter von rechts) ist neben seiner Arbeit in der Schweiz Treasurer (Kassier) und im Vorstand des Weltkochverbands. Die World Association of Cooks Societies an einem Kongress in Israel.



Sinn für Humor und ein Geniesser: Wenn die Arbeit vorbei ist, gönnt sich Norbert Schmidiger gerne einmal eine Zigarre. Foto von einer Küchenchef-Tagung mit Toni Wandeler (vorne links) und René Schanz.



Culinary World Cup Luxemburg 1990 mit Anton Mosimann (links) und Bill Gallagher (M.) als Juroren.



Norbert Schmidiger (rechts) hat drei Präsidenten erlebt: Der erste war Gaston Lager (1979-1988) ...



der zweite Vincent Bosotto (1988-2000), hier im Duo auf einer Harley Davidson an der Igeho in Basel ...



... und mit Präsident Georges Knecht (l.) führte Schmidiger den Kochverband ins neue Jahrtausend.

Was andere über Norbert Schmidiger sagen



Bill Gallagher, Ehrenpräsident des Weltbunds der Kochverbände WACS, Kapstadt

Ich arbeite seit 30 Jahren im WACS mit Norbert Schmidiger zusammen, und er ist ein guter Freund geworden. In meiner Zeit als Präsident war er mir eine grosse Hilfe und hat mich immer unterstützt. Seine Persönlichkeit und sein trockener Humor sind einzigartig.



Georges Knecht, Präsident des Schweizer Kochverbands

Norbert Schmidiger ist eine Kampfer. Er setzt sich ein für den Kochverband, wie wenn es seine eigene Unternehmung wäre. Die Stärke des Verbands ist auch sein Verdienst. Durch seine fachliche Kompetenz hat er das Berufsbild Koch und die Berufsbildung stark geprägt.



Curt Spoerri, Igeho-Beauftragter der Messe Basel von 1965 bis 2001

Ich habe mit Norbert Schmidiger an der Igeho den Salon Culinare Mondial aufgebaut. Was er aus dem Kochverband in den letzten Jahren gemacht hat, ist bemerkenswert. Vor seiner Zeit war der Verband wenig bekannt. Heute ist das dank seines Engagements anders.

Zur Person

Ausbildung: Stage in Dijon (F), Lehre in Hergiswil, Brunnen und Davos. 1967 – 1983 Aufstieg vom Commis zum Chef de cuisine. 1979 eidg. dipl. Küchenchef mit bester Note.

Aufgaben: Mitglied und Präsident von Prüfungs- und Aufsichtskommissionen, Organisation von Tagungen, Weiterbildungen, Wettbewerben, Kochkunstausstellungen, Delegationsleiter der Kochnationalteams und vieles mehr.

Verband: Mitglied seit 1967

Ehrungen: Ehrenmitglied der Kochverbände Deutschlands, Japans, Singapurs, Südafrikas und der Vereinigten Staaten.