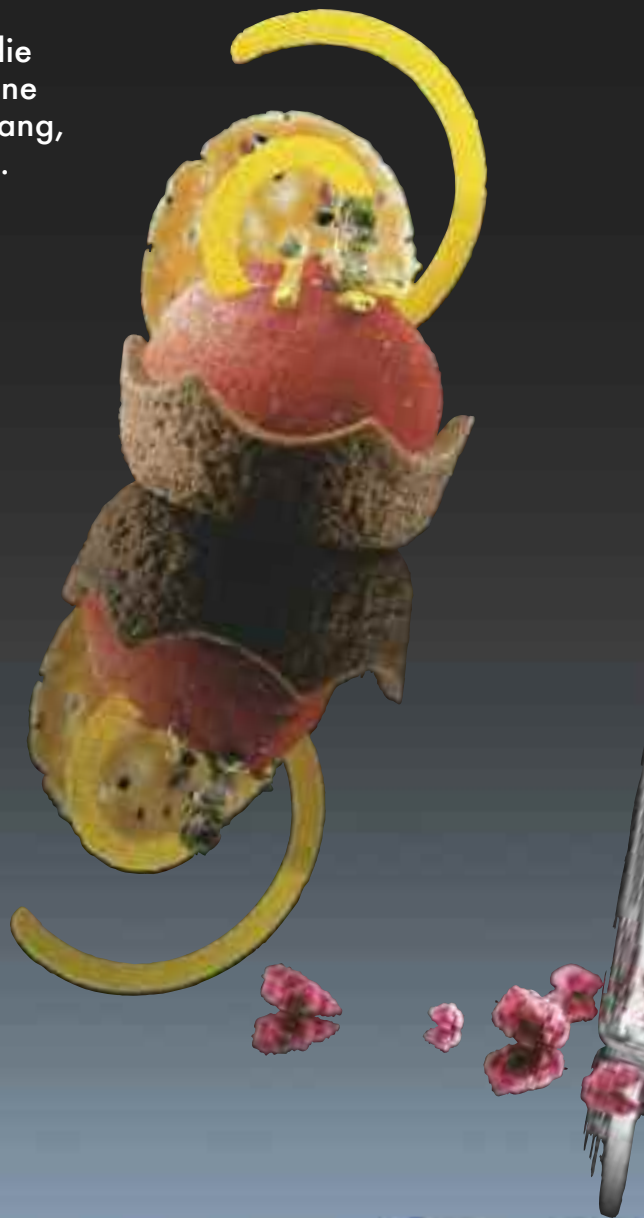


Gipfel der Genüsse: Weltmeisterliche Patisserie

Seit seiner Lehre als Bäcker-Konditor-Confiseur prägen die Süßspeisen die Welt von Rolf Mürner. Nach verschiedenen interessanten leitenden Stellungen hat er die SwissPastryDesign gegründet und berät die Gastroszene in Sachen Süßspeisen. Wir verfolgten seinen Werdegang, den er mit dem Titel des Patisserie-Weltmeisters krönte.

INTERVIEW PETER BLATTNER



Herr Mürner, nach Abschluss Ihrer Lehre 1986 begannen Sie Ihre berufliche Laufbahn in der Konditorei und Confiserieabteilung der Bäckerei Glatz in Bern und dann in Betrieben in Österreich und Burgdorf. Bereits 1993 wurden Sie Chef-Pâtissier im Mövenpick-Restaurant Casino Bern. Welches waren die wichtigsten Stationen seither?

Rolf Mürner: In meiner Mövenpick-Zeit absolvierte ich zwei Stagen in Österreich, in der Kurkonditorei Oberlaa in Wien und im SAS Radisson Hotel daselbst. 1997–1999 war ich Chef Pâtissier im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken. In diese Zeit fiel auch eine Stage im

Mövenpick Resort im ägyptischen Quseir.

Als Berner, geboren in Lützelflüh, zog es Sie in die Hauptstadt zurück, Sie waren wiederum Chef

Pâtissier im Restaurant Kornhaus und im Restaurant Gurten Kulm und traten auch als Pâtissier mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an. Schon früh beteiligten Sie sich an Wettbewerben und heimsten zahlreiche hohe und höchste Auszeichnungen ein. Bevor wir zu Ihrem Weltmeistertitel 2007 kommen, welches waren Ihre wichtigsten Trophäen?

Es begann 1999 mit der Bronzemedaille am Salon culinaire mondial an der IGEHO Basel. An der Internationalen Kochkunstausstellung an der ZAGG im Jahr darauf errang ich den Gesamtsieg und Gold als Einzelaussteller. Und 2001 holte ich eine Silbermedaille an der Internationalen Kochkunstausstellung in Basel.

Dann überquerten Sie die Landesgrenzen um an der WM in Singapur die maximale Punktzahl zu erreichen, was mit Gold belohnt wurde. Weitere Stationen waren

Luxemburg, Nürnberg, Las Vegas, dies im Zeitraum von 2002 bis 2006. An welchen Wettbewerb aus dieser Zeit erinnern Sie sich am liebsten?

An den Wettbewerb in Singapur mit dem Regionalteam des CCCB im 2002 wo wir Weltmeister wurden, an Erfurt wo wir als Regionalteam mit dem CCCB 2004 Olympiasieger wurden, an den 2. Platz mit der Aargauer Kochgilde 2002 an der ExpoGast in Luxemburg.

Wir kommen nun zu Ihrem bisherigen beruflichen Höhepunkt, dem Gesamtsieg an der WM der Culinary Classics in Chicago 2007, Sie wurden Pâtisserie-Weltmeister. Mit welchen Gefühlen traten Sie an, wie lange dauerte die Vorbereitungszeit?

Ich trat voll motiviert an, im Wissen dass ich nach ca. 600 Stunden Trainingszeit mein Programm im Griff hatte und nach der Niederlage in Luxemburg 2006 wollte ich es allen zeigen.

Welche interessanten Menschen haben Sie auf Ihren Reisen kennen gelernt, was wäre Ihre spontane Antwort?



KAISER BREZEL

DREI KAISER FÜR DIE SCHWEIZ

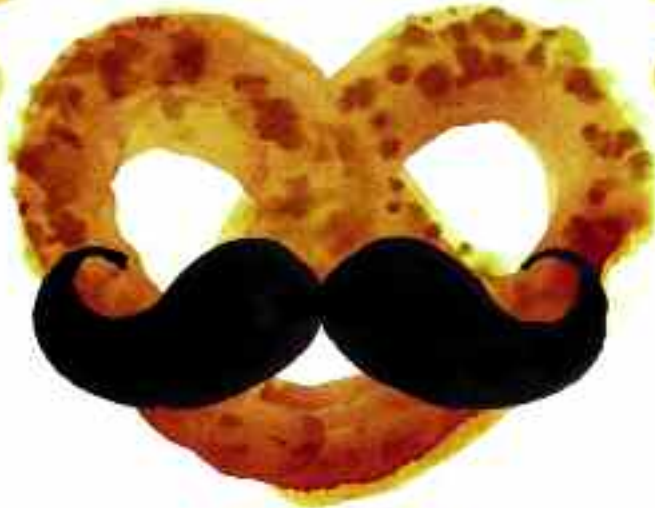
GEFÜLLT SEIT 2011



Von Käse



Von Schinken



Von Quetsche

Kern & Sammet 
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

Ich bin vielen interessanten Menschen ohne prominente Namen begegnet, welche täglich für ihre Leidenschaft am kulinarischen ihr Bestes geben und viel Herzblut investieren ohne im Rampenlicht zu stehen.

Sie haben im Ausland gearbeitet. Welchen Stellenwert haben Süßspeisen in Österreich resp. im arabischen Raum?

Es ist interessant, dass eigentlich in jeder Region Süßes seinen Stellenwert hat. In Arabien habe ich gemerkt, dass die Menschen sehr gerne Schokolade haben und es für etwas «exotisches» halten, da es Schokolade vom warmen Klima her nicht einfach hat.

2008 entschlossen Sie sich, eine eigene Firma zu gründen, die SwissPastryDesign, was bieten Sie an, wer sind Ihre Kunden?

Ich biete sowohl alles was «süß» ist an, d.h. ob es Dessertbuffets, Dessertteller, Geburtstags-, Hochzeitstorten etc. sind, als auch Dessertcoaching, Kurse und Workshops. Meine Kunden sind Firmen die für ihre Feier ein spezielles Dessert möchten, Hochzeitspaare die ihr Fest mit einer Torte abrunden möchten, Konditoreien/Restaurants die ihr Sortiment erneuern möchten und einfach alle die Lust auf etwas Süßes haben.

War die Anfangsphase schwierig oder verlief von Beginn an alles nach Wunsch?

Ich bin in der glücklichen Lage zu sagen, dass eigentlich von Anfang an alles so lief wie ich es mir gewünscht habe. Doch denke ich auch ab und zu an das Sprichwort: «Es geht uns nie so gut um nicht fürchten zu müssen und nie so schlecht um nicht hoffen zu können». Und darum versuche ich jeden Tag mein Bestes zu geben, damit meine Kunden zufrieden sind.

Sie würden den Schritt in die Selbständigkeit wieder wagen?

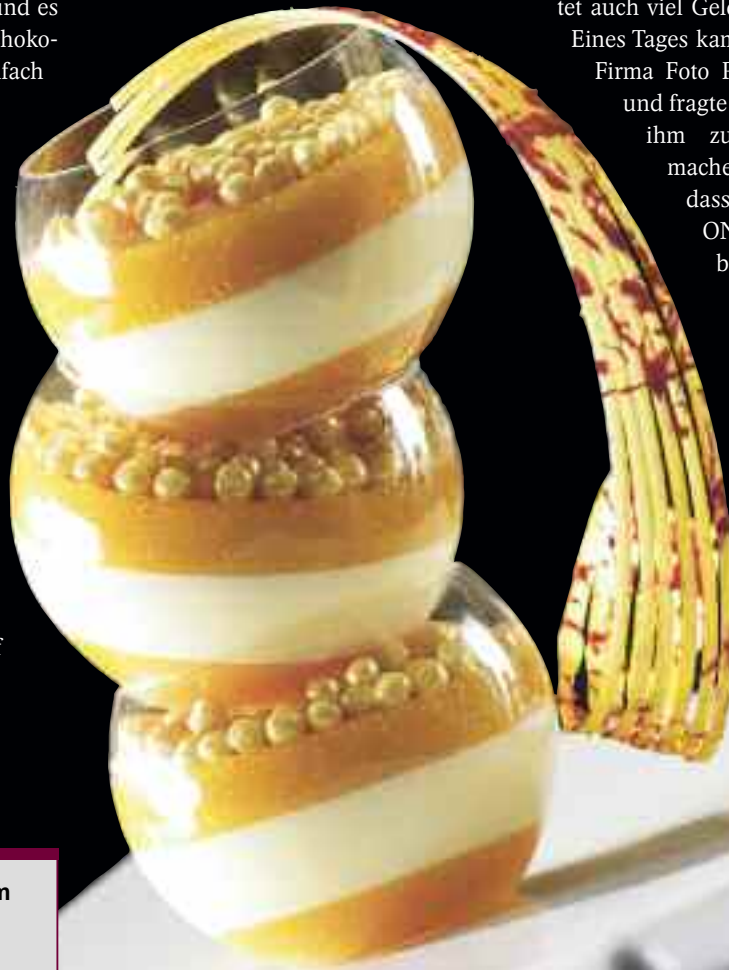
Ja, auf jeden Fall! Es ist eine Herausforderung die mir liegt und es macht mir Freude mein eigener Chef zu sein.

Sie sind auch unter die Kochbuchautoren gegangen und schrieben das Mürner ONE natürlich über Desserts, wie kam es zur Idee, planen Sie weitere Bücher?

Die Idee und den Wunsch hatte ich schon lange im Hinterkopf. Doch so ein Buch kostet auch viel Geld und natürlich auch Zeit.

Eines Tages kam Kurt Imfeld (Inhaber der Firma Foto Plus Luzern) auf mich zu und fragte ob ich nicht Lust hätte mit ihm zusammen ein Buch zu machen und so ist es gekommen, dass wir zusammen MÜRNER ONE «geboren» haben. Ich bin Kurt Imfeld sehr dankbar für die Möglichkeit die er mir geboten hat und die tolle Zusammenarbeit die wir haben.

Nummer zwei ist in Planung, doch «gut Ding will Weile haben» und wir lassen uns Zeit.



Auszug aus dem Kursprogramm

Dekorkurs 15.3.2011

Mit Gewürzen und Kräutern, Pralinen, Friandises, Lollis, Geleebonbons, 15.3.2011

Fantasiehasen für Ostern 5.4.2011 mit Daniela Manser. Jeder Teilnehmer stellt seinen eigenen Hasen her.

Jeweils von 9–16 Uhr im Bistro VIVA, Goffers, in Rüeggisberg. Kosten für Kursunterlagen, Rezepte und Mittagessen CHF 255.–. Details und Anmeldung

www.swisspastrydesign.ch

Glauben Sie, dass der Stellenwert des Nachtisches in Schweizer Restaurants im Steigen begriffen ist oder überfallen Sie manchmal Zweifel angesichts der fantasie-losen «Dessertkarten» von Zulieferanten?

Ich denke die Tendenz ist sicher steigend, weil doch viele Gäste ihr Essen mit einem süssen Abschluss krönen möchten. Betreffend der diversen Dessertkarten ist zu sagen, dass ein Gastronom selber bestimmen soll, was er denkt was seine Gäste mögen, schliesslich sollte er die Bedürfnisse kennen. Wahrscheinlich wäre oft weniger mehr und es braucht halt schon Initiative und «e chli» Mut wenn man mal etwas Neues ausprobieren will.

Ist ein Zusatzumsatz mit Süssspeisen, Tagesdesserts oder halben Portionen zu erzielen und wie muss es gemacht werden, damit sich der Erfolg einstellt?

Es ist sicher ein Zusatzverkauf möglich. Grad die Portionengrösse kann einen Einfluss haben darauf ob jemand noch ein Dessert nimmt oder nicht. Was ich finde, was sich auch ökonomisch bewährt sind die Fingerfood-Portionen, die sind dem Gast am Ende eines Menüs nicht zu gross und der Gastgeber hat keine Resten die er dann nicht mehr brauchen kann.

Was ist Ihr Lieblingsdessert?

Ich mag sehr gerne eine feine Glace. Ab und zu schliesse ich ein Abendessen mit einem Sorbet mit dem entsprechenden gebrannten Wasser ab.



MÜRNER

1



Mürner ONE

Das Dessert-Kochbuch von Rolf Mürner hat auf 168 Seiten über 80 Rezepte aufgeführt die von Kurt Imfeld von der Foto Plus Luzern im Bild meisterlich festgehalten wurden. Die Rezepte verbinden traditionelle Dessertkunst mit neuzeitlichen Trends, aufwändige Schokoladengarnituren, delikate Füllungen in fester und flüssiger Form. Der PatisserieWeltmeister überzeugt mit originellen und fantasievollen Rezeptkreationen, deren Anblick schon zum Schwärmen verführen. Der Titel ist im Eigenverlag erschienen und kann auf der Homepage bestellt werden, aber auch in Buchhandlungen (ISBN 978-3-9520143-9-4) oder bei Foto Plus Schweiz GmbH, Luzern, Telefon 041 312 16 18. Preis CHF 68.–

Swiss Pastry Design,
Niederhäusern 86
3086 Zimmerwald
Telefon 031 911 99 40
www.swisspastrydesign.ch

Fotos: Kurt Imfeld
Porträt Titelseite und Seite 6
Manuel Jorquera und Emmi

Ihre Kreativität ist die Krönung.
Unsere Qualität die Basis.



Hochwertige Halbfabrikate sowie exquisite Pralinés, Truffles und Konfektspezialitäten: Mit einer einzigartigen Produktpalette und individuellen Lösungen ist Läderach – chocolatier suisse Ihr Partner für frischeste Qualität und exzellenten Service. Wir beraten Sie gerne und liefern direkt.



Läderach
chocolatier suisse

Confiseur Läderach AG | T 055 645 44 44 | Fax 055 645 44 45 | bestellung@laederach.ch | www.laederach.ch