

Porträt

Nationalmannschafts-Pâtissier Rolf Mürner

Der Chläberer der Nation

Rolf Mürner ist Chef pâtissier in den Casino Restaurants Bern und Mitglied der aktuellen Kochnationalmannschaft. An der kommenden Expogast in Luxemburg im November will er mit dem Team glänzen. Trends für seine Pâtisserie-Kunst hat er schon mal in den USA aufgeschnappt.

Ja, die Chläberis. Von Köchen oft belächelt, strampeln sie sich alleine ab. «Na ja», schmunzelt Rolf Mürner, «ganz so schlimm ist es heute nicht mehr. Früher, sagen wir noch vor zehn Jahren, war ein Pâtissier höchstens Chef de partie, mittlerweile sind gute Berufsleute Sous-chefs.»

Also dann reden wir vom steilen Aufstieg einer Berufsgruppe? «Das würde ich nicht so sagen. Wir Pâtissiers sind immer noch nicht da, wo wir sein sollten. Warum kürt man noch immer nicht einen Pâtissier des Jahres? Einen Aufsteiger des Jahres?»

Rolf Mürner (37), Chef pâtissier in den Casino Restaurants Bern, ist ein ruhiger, besonnener Mann. Kein Sprücheklopfer. Aber wenn er schon mal in seiner Funktion als Chläberer der aktuellen Kochnati ausgequetscht wird, erlaubt er sich, in seiner überlegten Art kein Blatt vor den Mund zu nehmen.

«Sind wir Chläberis schlecht, ist auch das ganze Team schlecht. Sind wir top, schneidet auch die Mannschaft super ab. So einfach ist das.»

Seine Wettkampf-Karriere bei seinem «Stammklub», dem Team Cercle des chefs de cuisine Bern, begann 1999. «Damals arbeitete ich im Victoria-Jungfrau in Interlaken. Eines Tages kam Küchenchef Peter Brüderli auf mich zu und sagte: «Du, wir suchen für das Cercle-Team noch einen Pâtissier.» Ich ging mal schauen, wie das so ist und stieg gleich ins Wettkampfgeschehen ein.»

Damals bereitete sich das Cercle-Team gerade auf die Igeho '99 vor. Auf Rolf Mürners Frage, was er denn vorbereiten und ausstellen solle, hiess es einfach: «Rolf, mach irgend etwas!»

Was er so auf die Schnelle hinzubereite, befanden die Cercle-Köche für gut, obschon die Desserts und Schaustücke «alles andere als gut waren»,

schmunzelt Rolf Mürner rückblickend. Mit Bronze gab sich der Pâtissier schon damals nicht zufrieden.

Rolf Mürner integrierte sich schnell ins Team, ob als Mitglied der Berner Cercle-Mannschaft oder später auch als Pâtissier bei der Aargauer Kochgilde. Mit Ehrgeiz und Können biss er sich im Wettbewerbsbusiness fest und erarbeitete sich so die Anerkennung der Köche. Fleiss und Ausdauer in den langen Vorbereitungswochen vor den Wettkämpfen zahlten sich bald aus. 2002 holte er mit dem Berner Team in Singapur dank der Maximalpunktzahl Gold. An der Expogast in Luxemburg feierte er mit den Aargauern den Vizeweltcup und an der ZAGG in Luzern den Gesamtsieg. Zwei Jahre später holte er in Luzern als Mitglied des Berner Cercle-Teams wiederum Gold und sorgte an der Olympiade der Köche in Erfurt mit dem Gesamtsieg für Furore.

Seit gut einem Jahr stellen die Berner die aktuelle Kochnati, und Rolf Mürner ist ihr Nationalmannschafts-Pâtissier. Mit den bisherigen Erfolgen – Gold und zweiter Platz an der Igeho sowie Gold und zweiter Gesamtrang in Singapur ist



SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



Gastkolumne



Dani Rüttimann,
Geschäftsführer
Fredag AG, Root

Fredag hat vor drei Jahren entschieden, sich aktiv im Sponsoring zu engagieren. Wir unterstützen nun das Art Culinary Team vom CCCB.

Ich durfte miterleben, wie das Team um Beat Weibel Erfolg an Erfolg aneinander reihen konnte. Der Höhepunkt war natürlich die Qualifikation des Regionalteams zum Swiss Culinary National Team der Schweiz. Die Fredag begleitet das Team weiterhin und ist als Partner des Kochverbandes dabei.

Warum engagiert sich die Fredag im Sponsoring? Worin besteht der Nutzen? Ist er messbar?

Diese Fragen sind nicht einfach mit Ja oder Nein zu beantworten.

Die Produzenten, der Handel und die Gastronomie müssen als Einheit betrachtet werden. Nicht Kunden und Lieferanten stehen im Vordergrund, sondern die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Die gemeinsame Suche nach Erfolg. Geben und nehmen, voneinander profitieren, sich gegenseitig unterstützen und sich zu Höchstleistungen antreiben – das soll das Ziel sein. Ohne engagierte Fachleute, Sponsoren, Helfer und Verbände gäbe es keine Schweizer Kochnati, keinen Swiss Culinary Cup, weder einen «Best of Swiss Gastro Award» noch wären die ICD Davos möglich.

Mein Fazit: Auch dank dem Sponsoring gehören wir nach wie vor zu den weltbesten Koch-Teams. Unsere Küchenchefs sind in der ganzen Welt gefragt. Hoffentlich bleibt das noch lange so.

Für ihre nächste grosse Aufgabe im November an der Expogast in Luxemburg wünsche ich unserer Kochnati «good luck»!

Steckbrief

Rolf Mürner

Geburtsdatum: 24. Januar 1969 in Lützelflüh

Aktuelle Tätigkeit: Chef pâtissier, Casino Restaurants Bern AG (seit 2005)

Karrierestationen:

- 1984 bis 1986: Lehre als Bäcker-Konditor im Emmental
- 1986 bis 1990: Tätigkeit in der Konditorei- und Confiserieabteilung der Bäckerei Glatz in Bern
- Erstes Halbjahr 1991: Bäckerei Ruetz in Landeck (Österreich)
- Zweites Halbjahr 1991: Backstubenchef in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Brodmann in Burgdorf
- 1993 bis 1997: Chef pâtissier im Restaurant Mövenpick, Casino Bern
- 1997 bis 1999: Chef pâtissier im Victoria-Jungfrau Grand Hotel, Interlaken
- 1999 bis 2000: Chef pâtissier im Restaurant Kornhaus, Bern
- 2000 bis 2005: Chef pâtissier im Restaurant Gurten Kulm, Bern

Wichtige Erfolge:

- 2000: Gesamtsieg mit dem Berner Cercle-Team an der ZAGG und Gold als Einzelaussteller
- 2002: Gesamtsieg mit dem Berner Cercle-Team an der WM in Singapur; Gold und Gesamtsieg mit der Aargauer Kochgilde an der ZAGG; Gold und Vizeweltcup Sieger mit der Aargauer Kochgilde an der Expogast
- 2004: Gewinner des Teamsportsmanship-Award an der Pâtissier-WM in Las Vegas; Gesamtsieg mit dem Berner Team an der Olympiade der Köche in Erfurt
- 2005: 2 x Gold und 2. Gesamtrang mit der Nati an der Igeho; 2 x Gold und 2. Gesamtrang an der Food Asia in Singapur.

der 37-Jährige nicht unzufrieden. Gewurmt hat ihn allerdings, dass die Jury in Singapur an seinen Torten und Pralinées herumkamelte.

Etwa an einer Tortenkomposition aus Lavendel-panna-cotta, Aprikosengelee, Amarettoschaum, Nougatboden, Mandelbiskuit und Schoggimousse. «Zu viele Geschmäcke auf einmal, lautete die Kritik der Juroren in Singapur. In Phönix (USA), als ich dieselbe Torte an der Pâtissier-WM zeigte, kam diese aufgrund der Geschmacksharmonie super an.

Auch mit dem Glitzer auf einigen Pralinées hatten die Juroren in Singapur ihre liebe Mühe. «Drei Mal fragten sie mich, was das sei, drei Mal antwortete ich, das sei eine Zuckerart. Irgendwie konnten sie das einfach nicht nachvollziehen!»

Andere an seiner Stelle wären explodiert, Rolf Mürner blieb mucksmäuschenstill.

«Wenns mir zu blöd wird, werde ich noch ruhiger als ich schon bin», gibt er zu.

Dass er mit seinen Kreationen international im Trend liegt, beweisen die hohen Noten, die ihm immer wieder von Juroren aus den USA erteilt werden.

Überhaupt, die USA, sie seien das Mekka der hohen Pâtisserie-Kunst, strahlt Rolf Mürner. Bereits zweimal vertrat er mit der Pâtissier-Nationalmannschaft die Schweiz an der «World Pastry Team Championship» in den USA.

2004 landete er mit dem Team auf Platz 4, dieses Jahr platzierten sich die Schweizer auf dem sechsten Rang. «Wenn uns ein Schaustück nicht zusammengefallen wäre, hätte mehr dringelegen», ist Rolf Mürner überzeugt.

Für ihn sind die Amerikaner, Franzosen, Belgier und Japaner die Top-Shots

Freshness – Dessert im Glas mit Kirschenherz und Limetten-Panna-Cotta



unter den Pâtissiers. Nicht, weil sie über das bessere handwerkliche Geschick verfügen, sondern weil sie ganz einfach mehr üben können. «10 bis 15 Probeläufe absolvieren die besten Teams. Dazu verfügen sie über ein Jahresbudget von bis zu 150 000 Franken. Da kann unser kleines Pâtissier-Nationalteam nicht mithalten.»

Auch wenn es momentan nicht für Spitzenplätze reicht, die Erfahrungen, die er als Pâtissier auch für die Kochnati in den USA sammeln konnte, seien unbezahlbar. «Wie die Besten der Welt mit einem Maximum an Luftigkeit einen Biskuit aufschlagen, das ist schon super. Das hab ich mir für die Zukunft abgeschaut.»

Als Trend in der Szene bezeichnet Rolf Mürner etwa die Kombination von verschiedenen, harmonischen Geschmacksrichtungen. «Die Amerikaner verbinden Mousse, Gelee und Glace mit Knusprigem wie Biskuit und Twill. Ausserdem überraschen sie mit speziellen Tortenabstichen und lassen aus einem Schoggi-pudding flüssige Canache herauslaufen.»

Vieles, was er an der Pâtissier-WM an Originellem aufsaugte, will er für seine Arbeit in der Kochnati nutzen. Was genau, da lässt sich Rolf Mürner nicht in die Karten schauen. Bis zur Expogast in Luxemburg sind es nur noch knapp zwei Monate. Endspurt in der Detailarbeit. Wenigstens über die Schaustücke,

die er in Luxemburg zeigen will, lüftet er einen Zipfel des Schweigemantels. «Das Hauptschaustück wird aus Pastinage, Zucker und gepresstem Zucker gefertigt und nur 60 Zentimeter hoch sein. Dann wird es noch ein Schoggi-Schaustück als Showelement geben.» Wie das genau aussehe? «Was soll ich sagen?», lacht Rolf Mürner, «Thema sind die Elemente Luft und Erde.» Mehr lässt er sich nicht entlocken.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder

Die Rezepte der abgebildeten Desserts können bei joerg.ruppelt@gastronews.ch bestellt werden.

