

Medienmitteilung, 7. April 2010

Der Konditorweltmeister bei CCA Angehrn

Er hat neben dem Weltmeistertitel zahlreiche Goldmedaillen an nationalen und internationalen Koch- und Pâtissiers-Meisterschaften gewonnen. Nun gibt Rolf Mürner sein Wissen in allen CCA Angehrn-Standorten vom 22. März bis 15. April an Workshops weiter. Wir haben ihn vor dem letzten Workshop getroffen und wollten von ihm wissen, warum sich die Workshop-Teilnahme lohnt.

Herr Mürner, was lernen die Teilnehmenden der CCA-Workshops bei Ihnen?

Ich zeige, wie man Geleebonbons mit Kräutern und Gewürzen und Lollipops mit Fleur de sel und Kalamansi selber macht. Weiter geht es mit der Produktion von Likörpralinen, Schokoladenmandeln und Schokoladenkörbchen. Ich versuche, möglichst breitgefächerte Tipps weiterzugeben, die im Alltag mit mehr oder weniger grossem Aufwand umgesetzt werden können. Und natürlich will ich die Freude an der süssen Kunst wecken.

Gibt es ein spezielles Workshop-Erlebnis, an das Sie immer gerne zurückdenken?

Gerne erinnere ich mich an den ICD (Küchencheftagung, Anmerkung der Redaktion) in Davos zurück, wo ich einen Dessertworkshop gegeben habe. Ich erwartete um die 40 Teilnehmende. Gekommen sind 120! Das war ein tolles Erlebnis und hat mir grosse Freude bereitet.

Können Sie uns schon verraten, was die Pâtisserie-Highlights des Sommers sein werden?

Frisch zubereitete Fruchtglaces mit reinem Fruchtpüree werden hoch im Kurs stehen. Auch exotische Desserts in kleinen Portionen werden gefragt sein.

Welches Dessert bestellen Sie am liebsten, wenn Sie in ein Restaurant gehen?

Meistens runde ich ein feines Essen mit einem erfrischenden Sorbet mit einer dazu passenden Spirituose ab. Ein simples Beispiel dazu: ein Zitronensorbet mit Wodka.

Alle CCA-Workshops sind ausgebucht. Die Fortsetzung ist aber bereits in Planung. Die neuen Daten werden auf der CCA-Website oder im nächsten CCA bekanntgegeben.