

Imperial Glace Masters 2009: Corina Steiger ist «Glacier des Jahres»!

Ein Konditor, eine Köchin und eine Kochlernende qualifizierten sich für das diesjährige Finale der Glace Masters. An der Hotelfachschule Thun komponierten sie Torten, Desserts, Coupen und Eisbomben. Während des Wettbewerbs zeichnete sich ein spannender Zweikampf zwischen Corina Steiger und Dashin Mullins Kammer ab. Beide lagen bis zur letzten Eisbombe fast gleich auf. Die Jury war gefordert.

Längst ist das fünfeinhalbstündige Finale vorbei, als die Jury um Rolf Mürner noch immer die Köpfe zusammensteckt. Mehr als eine halbe Stunde brütet das Gremium über den Dossiers der drei Finalisten.

Weil Murat Kirbeci, der Konditor von der Confiserie Sprüngli in Dietikon, seine Eisbombe zu spät schickte, scheidet er aus dem Rennen um Platz eins schon einmal aus. Deshalb geht es nur noch um die Frage:

Liegt die Köchin Corina Steiger oder die Kochlernende Dashin Mullins Kammer vorn?

Während sich die beiden Finalistinnen erschöpft in die Kissen im Foyer der Hotelfachschule Thun



Die Jury nimmt die Teller genau unter die Lupe. Von links: Armin Fuchs (Berufsschule Biel), Rolf Mürner (Ex-Natipâtissier), François Stahl (Leiter Entwicklung Halba), Rolf Fuchs (Restaurant Panorama, Steffisburg).

fallen lassen, rechnet die Jury noch einmal die Punkte aller Bewertungskriterien zusammen. Insgesamt 30 Punkte gibt es für die Prä-

sentation, 25 für die Zusammenstellung und 20 für die Anrichteart und das Servieren. Am Ende siegt Corina Steiger von «Menghini's»

Freihof in Baar. Hauchdünn ist der Vorsprung der Köchin auf ihre Konkurrentin Dashin Mullins Kammer. Obwohl knapp geschlagen, freut sich die Lernende vom Seehotel Sternen in Horw über den zweiten Rang. Nicht ganz zufrieden ist hingegen Murat Kirbeci von Sprüngli. Obwohl er optisch wie geschmacklich ein erstklassiges Dessert und eine herausragende Eisbombe kreierte, konnte er dem Zeitdruck nicht standhalten.

Wie im letzten Jahr, als die Glace Masters zum ersten Mal ausgetragen wurden, mussten die drei Finalisten verschiedene Kompositionen mit Glacen und Sorbets aus dem Frisco-Imperial-Sortiment zubereiten. Dazu gehörten diesmal eine Torte für acht Personen, ein



Die Glacier-Talente an der Siegerehrung: Murat Kirbeci (Dritter), Konditor-Confiseur von der Confiserie Sprüngli in Dietikon, Siegerin Corina Steiger, Commis de cuisine in «Menghini's Freihof in Baar, und Dashin Mullins Kammer (Zweite), Lernende im zweiten Jahr, Seehotel Sternen in Horw).

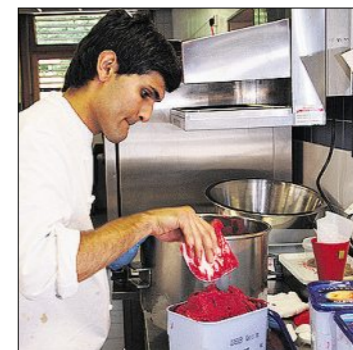
Dessert mit warmer Komponente, ein Coupe und eine Eisbombe mit Gelee-Einlage, Biskuit- und Knusperkomponente.

Das Programm war anspruchsvoll. Und die Ergebnisse überraschten die Jury. «Im Vergleich zum letzten Jahr sind die Arbeiten filigraner», so das Fazit von Juror Rolf Fuchs. François Stahl hob vor allem die «spannenden Innenleben» der gezeigten Torten und Desserts hervor. «Insgesamt», so Jury-Präsident Rolf Mürner, «war das Ni-

veau ausserordentlich hoch. Mit dem Wettbewerb haben wir einen grossen Sprung nach vorn gemacht.»

So sieht es auch Linus Köppel, Brand Manager Ice Cream für Frisco Imperial. Der Organisator der Glace Masters denkt bereits schon an den Wettbewerb im nächsten Jahr. «Ich bin überzeugt, dass es noch viele Glacier-Talente in der Schweiz gibt.»

joerg.ruppelt@gastroneWS.ch
Weitere Bilder auf www.expresso.ch



Murat Kirbeci bereitet das Cassis-sorbet und Vanille à l'italienne für seine Eisbomben-creation vor.



Letzter Schliff für den «Coupe des Königs». Dashin Mullins Kammer beim Aufsetzen der Sorbetkugeln.



«Hinter Gittern» heisst Corina Steigers Torte aus Biskuitteig, weisser Schokoladenmousse, Haselnussglace und Aprikosensorbet.



Murat Kirbecis Dessertteller «Fairytale»: Variation aus Exotikwürfeln mit Limonenmousse, Ananassorbet, Sesamkaramellring, Mandelaprikosentraum, Knusperboden sowie Grapefruit-Diamant auf Florentinerboden.



«Coupe des Königs» von Dashin Mullins Kammer mit Sorbet, Glace, Kiwi, Papaya und Banane.



«Kir Royal»-Eisbombe von Murat Kirbeci. Zubereitet aus Cassis-sorbet und Cassis-Champagnergelee.



Eisbombe «Nobody» von Corina Steiger. Kreation aus Vanille- und Haselnussglace, Aprikosensorbet.

Glacier des Jahres Corina Steiger: «Mit dem Preisgeld reise ich ans Meer und nehme meine beiden Chefs mit!»

eXpresso Herzliche Gratulation! Haben Sie schon während des Finales mit dem Sieg gerechnet? Nein, garantiert nicht. Insofern habe ich gehofft zu gewinnen. Aber dass es wirklich reichen würde ...

eXpresso Was ist Ihnen während der Siegerehrung durch den Kopf gegangen? Ich bin einfach nur dagestanden und hatte Megafreude.

eXpresso Wie lief es Ihnen denn während des Wettbewerbs? Zum Schluss hatte ich ziemlich

viel Stress mit den Torten und den Eisbomben. Ich dachte schon, dass ich es in der letzten Stunde nicht mehr schaffen würde.

eXpresso So ein Finale nimmt viel Vorbereitungszeit in Anspruch. Richtig. Ich habe viel in den Zimmerstunden geprobt, aber nie alles miteinander, weil es in unserer Küche zuletzt sehr warm war und wir über keinen Schockfreezer verfügen. Das Finale war in der Hinsicht für mich auch eine Premiere.

eXpresso Wie und wo haben Sie

sich die Ideen für Ihre Kreationen geholt? Alles kam mir irgendwie in den Sinn. Die Ideen kommen natürlich auch dann, wenn man Sachen ausprobieren möchte. Nicht vergessen möchte ich aber auch meine beiden Chefs, Marco und Manuela Menghini, mit denen ich sehr viel und oft fachsimpeln konnte. Dadurch entstanden am Ende meine Kreationen.

eXpresso Wie sind Sie eigentlich auf den Wettbewerb gestossen? Meine Eltern führen auf der Melchsee-Frutt ein Hotel und er-

führen vom Wettbewerb über einen Frisco-Vertreter. Natürlich haben meine Eltern mir gleich Bescheid gegeben.

eXpresso Was machen Sie mit den gewonnenen 5000 Franken? Ich werde ans Meer reisen, das ist mein Ding. Und natürlich werde ich meine beiden Chefs mitnehmen. Sie haben es verdient.



Siegerin Corina Steiger