

Wettbewerb

Frisco Imperial sucht den Glacier des Jahres!



Zum ersten Mal findet dieses Jahr die Frisco Imperial Glace Masters statt. Mit diesem neuen Wettbewerb werden Konditoren, Confiseure, Köche und Pâtissiers angesprochen, die ihr Können im Dessertbereich unter Beweis stellen wollen. Was muss rezeptiert werden und welche Preise erwarten die besten drei? Swiss Gastro-Kombi hat nachgefragt.

Wettbewerbe in der Gastronomie gibt es mittlerweile wie Sand am Meer. Darunter Einzel- und Teamwettstreite und Events für Lehrlinge. Einen speziellen Wettbewerb für Profis, die Glace-Desserts kreieren, suchte man bislang vergebens. Das wird sich nun ändern. Die bekannte Glacemarke von Nestlé Professional lanciert dieses Jahr zum ersten Mal die Frisco Imperial Glace Masters. Mit anderen Worten: Gesucht wird der Schweizer Glacier 2008. Hintergrund des neuen Wettbewerbs:

Frisco Imperial will eine Plattform zur Förderung des Glacierhandwerks schaffen

und die Gastronomen zu neuen, erfrischenden Dessertvariationen mit Glace inspirieren.

Das Marketing Frisco Imperial beantwortet die wichtigsten Fragen rund um die Frisco Imperial Glace Masters 2008:

Wie entstand die Idee der Frisco Imperial Glace Masters? Frisco Imperial hat sich als Premium-Marke im Gastronomie-Markt etabliert. Die Glace überzeugt durch ihre extreme Kremigkeit und die verfeinerten Rezepturen. Das Genussmoment wird durch die Stückchen in der Glace sowie in den Sorbets unterstrichen. Das Sortiment weist eine grosse Vielfalt an Aromen auf. Wir möchten den Gastronomen

jedoch nicht einfach unsere Glacen verkaufen. Wir wollen Gesamtlösungen bieten und zeigen, wie der Gastronom unsere Glace-Vielfalt gekonnt einsetzen und dem Gast einzigartige Glace-Dessert-Erlebnisse vermitteln kann.

Sie haben ja Glace-Experten im Haus. Warum entwickeln Sie nicht selbst Glace-Desserts und kommunizieren diese?

Weil dies weniger interessant wäre für den Gastronomen respektive den anspruchsvollen Glacier. Wir sind überzeugt, dass es noch viele unentdeckte Glacier-Talente gibt in der Schweiz. Wir fördern lieber diese Talente, indem sie ihr Können auf eindrucksvolle Weise unseren Glace-Masters beweisen können. Dadurch gewinnen diese Talente respektive insbesondere der Glacier des Jahres enorm an Bekanntheit. Wir möchten somit eine Plattform zur Förderung des Glacier-Handwerks schaffen. Gleichzeitig entstehen qualitativ hochwertige Glace-Kreationen, welche zu neuen Glace-Desserts inspirieren. Somit erhalten Gastronomen ein vollständiges Glace-Konzept von der Glace bis zur Dessert-Idee.

Wer darf am Wettbewerb mitmachen? Teilnahmeberechtigt sind in der Schweiz tätige Konditoren/Confiseure beziehungsweise Köche/Pâtissiers. Nicht nur Berufsleute, auch Lehrlinge dürfen mitmachen.



Jurypräsident Rolf Mürner. Der Chef pâtissier von den Casino Restaurants Bern AG wird mit drei Berufskollegen die Dossiers prüfen.

Was muss rezeptiert werden? Zwei Torten, zwei Desserts, ein Coupe. Die Torten müssen aus mindestens 50 Prozent Frisco Imperial Glacen (Cremeglacen oder Sorbets) bestehen. Verlangt werden zudem jeweils eine Mousse-, Biskuit-, Knusper- und Gelee-Komponente. Gelee muss aus Püree oder TK-Früchten von Nestlé hergestellt werden.

Dies gilt auch für die Desserts. Zudem müssen die Desserts Cremeglacen oder Sorbets von Frisco Imperial sowie eine warme Komponente enthalten. Der Coupe soll mit 75 Prozent Frisco Imperial Glace zubereitet werden. Wichtig: Dem Dossier sind



Juror François Stahl. Leiter der neuen Chocolate Academy in Zürich.



Juror Armin Fuchs. Berufsschullehrer aus Biel und ehemaliger Nati-Coach.



Juror Rolf Fuchs. Ehemaliger SCC-Sieger vom Panorama-Restaurant in Steffisburg.

neben Rezeptbildern eine detaillierte Kostenauflistung (Aufwand/Ertrag), ein ausgefülltes Anmeldeformular sowie ein aktueller Lebenslauf beizulegen. Weitere Details sind unter www.nestleprofessional.ch aufgelistet.

An wen kann man sich wenden, wenn man technische Fragen hat? Jurypräsident Rolf Mürner antwortet auf Fragen, die ihm per Mail zugeschickt werden.

Bis wann muss das Dossier eingeschickt werden? Einsendeschluss ist der 30. Juni 2008. Das Dossier ist einzusenden an: Rolf Mürner, Niederhäusern 86, 3086 Zimmerwald.

Wer ist in der Jury? Chefjuror ist Rolf Mürner, Chef pâtissier der aktuellen Kochnati, die in Chicago 2007 Weltmeister wurde. Ihm zur Seite stehen Armin Fuchs, ehemaliger Coach der

Kochnati, Berufsweltmeister und Swiss-Culinary-Cup-Gewinner Rolf Fuchs und François Stahl, Leiter der Zürcher Chocolate Academy. Die Jury entscheidet, welche drei Bewerber das Finale bestreiten.

Wo und wann findet das Finale statt? Am 5. September 2008 in der Hotelfachschule Thun. Dort müssen die besten drei in fünfeinhalb Stunden ihre Kreationen zubereiten.

Wie bewertet die Jury? Die Jury vergibt maximal 100 Punkte. Bewertet werden Präsentation (0 bis 30 Punkte), Zusammenstellung (0 bis 25 Punkte), fachgerechte Zubereitung (0 bis 25 Punkte) und Anrichteart sowie Service (0 bis 20 Punkte).

Was gibts zu gewinnen? Der Sieger erhält einen Reisegutschein im Wert von

4000 Franken sowie 1000 Franken Reisegeld. Er erhält zudem eine Plakette «Frisco Imperial Glacier 2008» für den Eingangsbereich seines Betriebs. Die Zweit- und Drittplatzierten gewinnen je einen Bezugsgutschein für Frisco Imperial Glace im Wert von 1000 Franken.

Wo findet die Siegerehrung statt? Im Anschluss an das Finale in Thun werden die Platzierungen bekannt gegeben. Die offizielle Siegerehrung mit Preisvergabe findet dann während der ZAGG in Luzern am 17. September statt.

Publireport: joerg.ruppelt@gastroneus.ch

Nestlé Suisse S.A.
Blumenfeldstrasse 15
9401 Rorschach
Tel. 071 844 85 30
www.nestleprofessional.ch



Ich möchte mehr erfahren!

Ausschneiden und zurückfaxen an:
Nestlé Suisse S.A., Frisco Imperial Glace Masters
Fax: 071 844 81 79 oder per Post: Nestlé Suisse S.A.,
z.H. Linus Köppel, Blumenfeldstrasse 15, 9401 Rorschach

JA, ich bin am Frisco Imperial Glace Masters interessiert! Bitte senden Sie mir die Wettbewerbsunterlagen mit Anmeldeformular zu.

Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf

Vorname Name

Strasse PLZ, Wohnort

Telefon E-Mail-Adresse

Name des Arbeitgebers /des eigenen Betriebs

Arbeitsort

Funktion:



„4 gewinnt!“



SORTIMENT **PROFESSIONAL**

Die neuen Galettinis in 4 leckeren Sorten sorgen für satte Gewinne, denn sie sind:

- ein neuer, kreativer Beilagen-Trend
- vielfältig und ganz individuell einsetzbar, z. B. als Beilage, für vegetarische Gerichte, Aufläufe, Salate und Fingerfood
- einfach in der Kippbratpfanne, im Heissluftofen und Kombidämpfer zubereitet und lange wärmostabil
- attraktiv in der Menükalkulation
- ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen - garantiert 100% Genuss

HILCONA KOCHT MIT

