



Bild: Max Pflüger

Die «Grüntal»-Küche war für die vielen interessierten Besucherinnen und Besucher fast zu klein. Doch Weltmeister Rolf Mürner aus Zimmerwald BE faszinierte mit seinem Humor und seinem fachlichen Können.

Dreissig süsse Verführungen

Wie ein Weltmeister seine Dessertkreationen gestaltet: Im «Grüntal» erhielt man am Samstag Einblick in das Schaffen des Patissier-Weltmeisters 2007, Rolf Mürner.

MAX PFLÜGER

ALTSTÄTTEN. «Japonais mit Tropical-Passionsfrucht-Mousse», «Nektarinen-Tiramisù mit Zitronengras», «Whiskyschaum-Lollis mit Himbeeren», das sind nur drei Dessertspezialitäten des Patissier-Weltmeisters Rolf Mürner aus dem bernischen Zimmerwald in der Nähe von Belp. Da läuft einem nur schon beim Lesen das Wasser im Mund gleich literweise zusammen.

Am Samstag konnte man dem renommierten Meister der Süssspeisen im Altstätter Restaurant Grüntal live bei der Arbeit zusehen

und seine leckeren Versuchungen als krönenden Abschluss eines frühlinghaften Feinschmecker-Menüs geniessen.

Besondere Abende und kulinarisch hoch stehende Erlebnisgastronomie stehen im Altstätter «Grüntal» regelmässig auf dem Programm. Fredi Koller lässt sich für seine Gäste immer wieder Neues und Überraschendes einfallen.

Am Samstag war es der Besuch eines echten Weltmeisters. Den in Fachkreisen gut bekannten Rolf Mürner hat er auf Vermittlung von Guido Wüst, Bäckerei- und Gastrobedarf Montlingen, ins Rhein-

tal eingeladen. Bereits am Nachmittag ging es in der «Grüntal»-Küche hoch zu: Trotz des herrlich sommerlichen Frühlingwetters drängten sich über dreissig interessierte Besucherinnen und Besucher im kleinen Raum, um dem Weltmeister bei der Arbeit über die Schultern zu sehen.

Und er geizte nicht mit wertvollen Tips, Hinweisen und Ratschlägen. Man weiss: Das Auge isst mit, und gerade beim Dessert ist auch die gefällige Präsentation wichtig. Gerne zeigte Mürner einen Querschnitt durch sein Können und gab einen Einblick in

seine süssesten Rezepte und Geheimnisse.

Am Abend folgte dann der Höhepunkt des verführerischen Frühlingsevents. Aus der «Grüntal»-Küche wurde den begeisterten Gästen im frühlinghaft geschmückten Restaurant ein herrliches Menü mit Bärlauchsalat, grünem Spargel mit Lachs und einer gefüllten Mastpoularde mit frischen Morcheln gereicht. Zum krönenden Abschluss präsentierte Weltmeister Rolf Mürner sein reiches Buffet mit dreissig seiner für Gaumen und Augen unvergesslichen Dessertkreationen.