

Frisco krönt den Imperial Glacier des Jahres 2011

Rorschach, 21. November 2011 – Die erfolgreichste Schweizer Glacemarke Frisco feiert die spektakulärsten und verführerischsten Glacekreationen der Schweiz. Eine namhafte vierköpfige Fachjury bestehend aus etablierten Patissier- und Kochprofis krönte anlässlich der Imperial Glace Masters 2011 an der IGEHO-Messe in Basel Christina Brüniger zur verdienten Gewinnerin.

Genussvolle Dessertteller, raffinierte Coupes und kreative Eisbomben liessen den geladenen Gästen und der Fachjury heute Nachmittag in der Kocharena der IGEHO das Wasser im Munde zusammenlaufen. Was die drei Finalisten – Anja Steiner, Andreas Schmid und Christina Brüniger – am fünfstündigen Wettbewerb an unterschiedlichen Glacekreationen zauberten, begeisterte alle. Die Stimmung unter den geladenen Gästen, Zuschauern und Finalteilnehmern war ausgezeichnet und die Spannung bis zuletzt kaum zu überbieten. Als Siegerin ging die 23-jährige Christina Brüniger aus Zürich hervor, die als Pâtissiere bei Swiss Re arbeitet.

Die Finalisten mussten ihr Können an drei Glacekreationen unter Beweis stellen:

- Eine Eisbombe für acht Personen aus mindestens 70 Prozent Crème glace und Sorbet
- Ein Glace-Dessertteller aus Mousse, Gelée, Glace und einer warmen Komponente
- Ein Coupe aus mindestens 75 Prozent Glace (Crème glace/Sorbet)

Die Jury, bestehend aus Rolf Mürner, Patissier-Weltmeister 2007, François Stahl, Maître Chocolatier und Stv. Leiter Entwicklung Chocolats Halba, Armin Fuchs, ehemaliger Coach der Kochnationalmannschaft, und Rolf Fuchs, Berufsweltmeister 1999, beobachteten die Finalisten während des Wettbewerbs genau und mit fachmännischem Blick. Der Genussmoment bei der Punktevergabe in Bezug auf die geschmackvolle, kreative, moderne und farblich harmonische Zusammenstellung der Desserts war auch der Jury anzusehen. Die strahlende Gewinnerin darf sich auf einen zweitägigen Glacekurs bei Patissier-Weltmeister Rolf Mürner und 3000 Franken Preisgeld freuen. Marco Sütterle, Nationaler Verkaufsleiter bei Nestlé Frisco Findus: «Die Glace Masters sind eine ideale Plattform für talentierte und ambitionierte Konditoren-Confiseure und Patissiers. Frisco bietet ihnen die Möglichkeit, ihr Können unter Beweis zu stellen und nationale Bekanntheit innerhalb der Branche zu erlangen.»

Für weitere Informationen:

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com, www.nestle.ch