



Mister Cool AG – «The Swiss House of Ice»:

Die Glace- und Dessert-Innovationen aus der Schweizer Glace-Manufaktur

Zwischen den Glace- und Dessert-Marken der global operierenden Lebensmittelkonzerne und den lokalen handwerklichen Glace-Produzenten positioniert sich die in Zuchwil bei Solothurn domizilierte Mister Cool AG – ein Familienunternehmen, das sich auf die Igeho 2015

hin mit einem Reigen von überraschenden und verführerischen Glace-, Sorbet- und Dessert-Innovationen profiliert – selbst mit Meisterwerken aus dem «Laboratoire» von Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner!

Text: Chefredaktor René Frech

Das Familienunternehmen, das von Inhaber und Geschäftsführer Daniel Jüni und dessen Stellvertreter und Bruder Martin Jüni geleitet wird, vermarktet und vertreibt – in Partnerschaft mit den regionalen und nationalen Vertriebspartnern – nicht nur ihre eigenen, in Zuchwil produzierten Glace- und Sorbet-Produkte, sondern

auch ihr breites Sortiment an tiefgekühlten Convenience-Dessert-Spezialitäten «mit dem gewissen Etwas».

Die Glaces und Sorbets von Mister Cool werden wenn immer möglich aus rein natürlichen Zutaten aus der Schweizer Landwirtschaft hergestellt. Sie zeichnen sich durch Originalität und Authentizität

aus. Und vor allem: Die Verantwortlichen hinter der Mister Cool AG sind innovations- und risikofreudige Unternehmer, die sich nicht scheuen, auch «mutige» Dessert-Kreationen zu lancieren. Die Mister Cool AG gehört deshalb zu den ersten Adressen für Glace- und Dessertkompetenz!

Die Glace- und Dessert-Kompetenz von Mister Cool

Das breite und innovative Glace-, Sorbet- und Dessertsortiment der Mister Cool AG umfasst folgende Bereiche

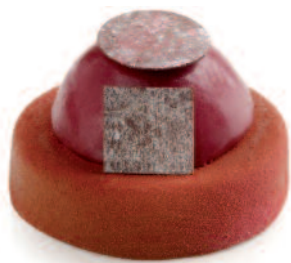
- ▶ Touche d'Herbes – exquisite Kräuter-Glace- und -Sorbet
- ▶ «Sélection Mürner One» Premium-Dessert
- ▶ Rahmglace und Sorbet
- ▶ Luna Llana Bio- und Fairtrade-Glace
- ▶ The Green Fairy auf Reis-, Soja- und Kokosfett-Basis
- ▶ Pixie-Kinder-Glace
- ▶ Flauder Sorbet und Chalte Kafi-Glace
- ▶ Gelato di Natura – il mantecato artigianale
- ▶ Fertig-Portionendesserts, auch im Glas, Weckglas, in der Tasse oder sogar in der Fruchtschale
- ▶ Tazzina – Cups Portobello
- ▶ Lo Zoo di Pierino
- ▶ Spritz Sorbet in Gläsern zum Sammeln
- ▶ Latte Macchiato in Gläsern zum Sammeln
- ▶ Soufflé Glace Grand Marnier, Mini Nordica Vanille, Cassata, Parfait Mocca
- ▶ Strassenartikel
- ▶ Grandissimo-Glace-Stangen, 1500 ml
- ▶ Tiramìù, Mousse au Chocolat, 1500 ml
- ▶ «Dolce Vita» – authentische italienische Torten und Desserts

Mister Cool und Grand Marnier

Das kommt nicht zuletzt auch in der neuen Zusammenarbeit der Mister Cool AG mit der weltbekannten französischen Premium-Spirituosen- und Liqueur-Marke Grand Marnier zum Ausdruck. Rund um die Qualitätsmarke aus Frankreich hat die Mister Cool AG eine ganz Anzahl an innovativen und verführerischen Glace- und Dessertprodukten entwickelt. So haben die Glace-Spezialisten aus Zuchwil zusammen mit Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner solange an einem innovativen und sensorisch perfekten Dessert-Produkt herumgetüftelt, bis es alle Beteiligten vollumfänglich zu überzeugen vermochte – ein edles Grand Marnier-Dessert mit einem mit flüssigem Grand Marnier gefüllten Hohlraum – ein Meisterwerk der Dessertkunst! Die einzigartige Kreation dürfte in der bevorstehenden Festtagszeit zu einem veritablen Renner werden. Das Dessert «Sélection Mürner One Grand Marnier» ergänzt im übrigen die Premium Dessert-Linie «Sélection Mürner One», welche aus der Partnerschaft zwischen



der Mister Cool AG und Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner entstanden ist und sich ihres hohen Kreativitätsfaktors wegen grosser Beliebtheit erfreut – so vor allem auch die Dessertkreation «Sélection Mürner One Dark 71 %», welche mit seiner eigenen Couverture getoppt ist. Sie wird aus Kakaobohnen aus Tansania, Mexiko, Madagaskar und Ecuador hergestellt und ist ein wahrer Genuss! Zudem bringt die Mister Cool AG eine Eisstange mit Grand Marnier sowie – zu einem späteren Zeitpunkt – eine Coupe Grand Marnier auf den Markt.



MinusL – Glace-Genuss trotz Laktose-Intoleranz

Die Laktose-Intoleranz bei Menschen ist ein weltweites Phänomen – man wird sich dieses gesundheitlichen Problems immer mehr bewusst. Laktose-Intoleranz, also die Milchzucker-Unverträglichkeit, führt zu Verdauungsbeschwerden und andern Beeinträchtigungen. 20 bis 40 Prozent der Bevölkerung leiden in unterschiedlichem Masse an Laktose-Intoleranz. Das gilt auch für die Schweizer Bevölkerung, weshalb sich die Mister Cool AG entschlossen hat, neben ihren veganen Glace-Produkten – sie werden auf der Basis von Reis- und Sojadrinks und von Kokosfett für das Label The Green Fairy (Zürich) hergestellt – jetzt auch die Glace-Produkte der Marke MinusL ins Sortiment aufzunehmen. MinusL ist die Marke für laktosefreie Desserts überhaupt und erfreut sich insbesondere in Deutschland und Oesterreich grosser Beliebtheit. Mister Cool bietet MinusL-Glaces in 500 ml-Runddosen mit den Aromen Erdbeere, Schokolade



und Bourbon-Vanille an. Dazu kommen Waffenhörnchen Bourbon-Vanille und der Eisstiel Classic Zartbitter.

Temptations – die feinen Verführungen

Bei dieser Produkt-Innovation handelt es sich um edle Glace-Pralinen mit Kirsch, Cointreau und mit Champagne. Sie sind vielseitig und einfach einsetzbar – beispielsweise können sie zu einer Kaffeespezialität serviert oder als Komponente und Ergänzung eines Dessert-Tellers oder eines Dessert-Buffets integriert werden – ein Highlight für die kommenden Fest- und Feiertage!



Servierfertige Vanille-Eiskugeln mit hohem Convenience-Grad

Neu bei der Mister Cool AG sind auch servierfertige und portionierte Vanille-Eiskugeln. Sie lassen sich einzeln aus einer Papierschale entnehmen und servieren. Unternehmen aus den Bereichen Banketing und Catering werden die praktischen und portionierten Glace-Kugeln mit dem höchsten Convenience-Grad schon bald nicht mehr missen wollen...!



Michi – Fusion-Dessert par excellence

Erstmals präsentiert Mister Cool an der Igeho eine neue Version der legendären Mochi aus Asien: Das japanische Reisküchlein wird mit feinem authentischen Gelato aus Italien gefüllt und hält in dieser Version Einzug in den europäischen und internationalen Dessert-Markt. Michi gibt es in den Gelato-Varietäten Vanille, Caffè, Mango und Stracciatella. Die Spezialität aus Italien wird auch nach Amerika exportiert, wo ein Absatz von nicht weniger als 60 Millionen Stück erwartet wird – ein absolut sicheres Trendprodukt also, das dem weltweiten Erfolg der Macarons nacheifert.

Iscream.ch – «in wine we trust»

Unter diesem Motto hat die Mister Cool AG – im Rahmen ihrer Aktivitäten als Produzentin von Private Labels – schon im Laufe dieses Jahres die erste Wein-Glace mit Fendant und Syrah erfolgreich vermarktet. Auf das Jahr 2016 wird das Sortiment mit zwei weiteren Spezialitäten aus dem Wallis ergänzt.



Touche d'Herbes – die Innovation auf dem Glace-Markt

Interview mit Daniel Jüni, Inhaber und Geschäftsführer
der Mister Cool AG, Zuchwil

Die Mister Cool AG hat dieses Jahr mit Touche d'Herbes als erste Glace-Produzentin der Schweiz Kräuter-Glaces und -Sorbets auf den Markt gebracht. Was muss man sich dabei vorstellen?

Daniel Jüni: Als KMU-Unternehmen stehen wir mit der Branche und mit unseren Kunden in sehr engem Kontakt und tauschen uns immer wieder mit Koch- und Pâtissier-Persönlichkeiten aus. Dabei ist vielfach der Wunsch an uns herangetragen worden, nicht nur süsse Glace-Aromen, sondern auch Kräuter-Glace anzubieten. Tatsächlich sind ambitionierte Küchenchefs darauf angewiesen, Kräuter-glace hausgemacht herzustellen, was nicht nur zeitaufwendig ist, sondern viel Erfahrung und sensorisches Ausbalancieren erfordert. Als erstes und einziges Glace-Unternehmen der Schweiz bieten wir nun Kräuter-Glaces und -Sorbets an.



Chip mit Bergkräuter Doppelrahm Glace passt als Vorspeise zu einer Heusuppe.

Wie ist diese innovative Glace- und Sorbet-Kreation entstanden?

Daniel Jüni: Touche d'Herbes wird aus handverlesenen Kräutern hergestellt, welche in Zusammenarbeit mit Anton Löffel vom Kräuterhaus Zeller in Solothurn ausgesucht wurden. Als gastronomischer Beirat durften wir auf die Unterstützung von Küchenchef und Restaurateur André Schreiber vom Restaurant



Gebrannte Crème mit würziger Begleitung: Lavendel Doppelrahm Glace.

Bürgisweyerbad in Madiswil bei Langenthal zählen.



Das Zitronen & Goldmelissen Sorbet passt hervorragend zu Lachs- und Fischgerichten.

Welche Kräuter-Aromen bieten Sie an?

Daniel Jüni: Im Moment bieten wir Touche d'Herbes Bergkräuter Doppelrahm-Glace und Lavendel Doppelrahm-Glace sowie Touche d'Herbes Zitronen- & Goldmelissen-Sorbet und Sorbet Provençal an.



Lammkotelette mit Sorbet Provençal.

Bei welchen Gelegenheiten soll Touche d'Herbes in der Gastronomie zum Einsatz kommen?

Daniel Jüni: Eigentlich überall dort, wo die Gäste überrascht werden sollen. Touche d'Herbes bietet dank seiner wahren Innovationskraft viele neue Chancen für die Gastronomie. Man kann die Touche d'Herbes-Produkte einsetzen als Dessert, als willkommene Komponente einer Vorspeise, als Zwischengang, zu einer Suppe, zu Antipasti, zu Fisch oder Fleisch, zu einem Hauptgang oder auch zu einem Glas Prosecco oder Champagner. Einsatzbereiche gibt es viele – und sie sind mit Sicherheit lukrativ und profitabel. Daniel Jüni, wir danken für das Gespräch.

Flauder Sorbet und Chalte Kafi-Glace

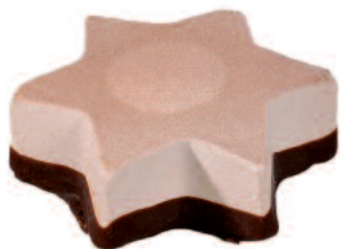


Zwischen der Mister Cool AG und der Mineralwasserquelle Goba AG der mehrfach preisgekrönten Unternehmerin Gabriela Manser – sie figurierte gerade erst wieder unter den Finalisten für die Auszeichnung «Entrepreneur of the Year 2015» von EY (ex Ernst & Young) – besteht eine erfolgreiche und partnerschaftliche Zusammenarbeit. So entstand ein Original Flauder Sorbet, das in der Glace-Manufaktur von Mister Cool in Zuchwil hergestellt wird. Die Original Flauder-Zutaten – Appenzeller Mineralwasser aus Gontenbad und die Original Kräutermischung aus dem Alpstein – werden zu einem subtil abgestimmten Holunderblüten-Melisse-Sorbet kombiniert. Jetzt gibt es auch die Original Chalte Kafi-Glace, die ebenfalls aus der Zusammenarbeit mit der Goba AG kreiert worden ist. Es handelt sich um die wohl feinste Chalte Kafi-Glace in der Schweiz.

Renaissance der Klassiker und Festtagsdesserts

Portionierte Glace-Desserts erleben gegenwärtig eine eigentliche Renaissance: Parfait Mocca, Cassata geschnitten, Mousse au Chocolat, Tiramisù, Caramel-Köpfli und Panna Cotta als Monoporzione bzw. als Einzelportionen bieten einen sehr hohen Convenience-Grad und reduzieren die Arbeits- und Personalkosten in der Dessertküche.

Aehnliches gilt es von den Festtags-Specials zu sagen, die gerade jetzt wieder an Aktualität gewinnen: Zimteisstern, Eistannenbäume, Soufflé-Glace Grand Marnier sind Festtagsklassiker, die ohne viel Aufwand serviert werden können und jedes Menu, jedes Gericht und jedes Dessert-Angebot aufwerten!



Frucht am Stiel

Ab Frühjahr 2016 bietet Mister Cool ein kleines, aber feines Sortiment an hochwertigem Stiel-Eis an. Das neue Stiel-Eis enthält einen Fruchtanteil von mindestens 60 Prozent, ist entsprechend sehr fruchtig und wird gluten- und laktosefrei sowie ohne Aroma-Zusätze in handwerklicher Manier hergestellt. Diese Premium Fruchtglace-Stengel bringen den authentischen Fruchtgeschmack beim Glace-Genuss zurück!

