

# Müller Five – was Schokolade und Wein gemeinsam haben



Die «Müller Five»: Die Geschwister (von links) Benjamin, Elias, Jonas, Jeremias und Simon entwickeln gemeinsam süsse Schokoladenkreationen.

**Fünf Brüder aus Näfels machen gemeinsame Sache: Unter dem Namen «Müller Five» kreieren sie süsse Köstlichkeiten. Damit wird der Familienbetrieb des Café Müllers in der vierten Generation weitergeführt.**

Von Delia Landolt

**Näfels.** – Die fünf Müller-Brüder haben sich im wahrsten Sinn einen «Schoggi-Job» geangelt – sie kreieren süsse Kakao-Zucker-Gemische. Das neueste Werk «Spirits» ist vor Weihnachten erschienen: Wieder sind es fünf dünne Schokoladentafeln, die dieses Mal jedoch mit Schnaps aus der Zuger Distillerie Etter angereichert sind. Die Edelbrände von Kirsch über Williams zum Fruchtbäum gibt es in kleinen Fläschchen dazu.

Für die Umsetzung ist Elias und Vater Sepp Müller zuständig, bei den Degustationsrunden sind dann jeweils alle fünf Brüder dabei. 2012 stieg Elias Müller, der zweitjüngste der Ge-

schwister, in den Betrieb des Vaters ein. Er hat einen Lehrabschluss als Koch und als Konditor-Confiseur. Anschliessend absolvierte der 29-Jährige die Hotelfachschule in Luzern.

«Ich war im Ausland in der Hotellerie unterwegs. Ich habe mich aber dagegen entschieden und bin nach Näfels zurückgekehrt. Das Café Müller ist eine Herzensangelegenheit, wenn man dort aufgewachsen ist», erzählt Elias Müller, der heute stellvertretende Geschäftsführer ist.

**Die «Müller Five»**

Seine vier Brüder schlugen alle einen anderen Weg ein. Der Älteste, Benjamin, in Richtung Wirtschaft; der Zweitälteste, Jeremias, ist Sportlehrer; und der Mittlere, Jonas, ist Eishockey-Goalie bei den Kloten Flyers.

Simon Müller, mit 27 Jahren der Jüngste, arbeitet zurzeit bei einer Bank. Im Familienbetrieb hat er bereits administrative Aufgaben übernommen – längerfristig wollen sie gemeinsam den Betrieb weiterführen. «Am intensivsten ist die Zusammen-

arbeit in der Zeit, in der wir ein neues Produkt kreieren. Dann müssen alle fünf hier sein, um die Kreationen zu testen», sagt Elias Müller. Ein Datum dafür zu finden, an dem alle Brüder Zeit hätten, sei jeweils eine Herausforderung. Und einmal pro Monat treffen sie sich um neue Ideen zu sammeln.

**Ein essbares «Glernertüechli»**

Das erste Produkt der «Müller Five» – wie sich die Brüder nennen – waren Pralines. «Jeder durfte eines kreieren. Das Ziel ist, dass jeder sein Produkt mag und dahinter stehen kann», so Elias Müller. Da die Geschmäcker nicht immer die selben seien, müsse man sich manchmal schon etwas finden.

2013 wurde die Müller-Linie mit den «Origines» erweitert. Fünf hauchdünne Schokoladenplättchen, deren Kakaobohnen aus verschiedenen Ländern stammen. Elias Müller vergleicht die Edel-Schokolade mit Wein: Je nach Herkunft und Trauben – respektive Kakaosorte – entstehen unterschiedliche Aromen.



Die «Müller Five»-Schokolade wird gemeinsam mit der Schwyzer Firma Felchlin produziert, die sich auf Grand-Cru-Schokoladen spezialisiert hat. Dieses Jahr wurde von den Müller-Brüdern die «Glarnerschnitte» erschaffen. Parsley auf Schokolade – ein essbares «Glernertüechli». Es sollte die Verbundenheit der Brüder mit dem Glarnerland zeigen.

**Herausforderung, die Spass macht**

Bis eine solche Kreation zustande kommt, vergehen zwei bis drei Monate. Da zusätzlich auch die Bäckerei und das Café geführt werden muss, besteht ein Arbeitstag von Elias Müller aus etwa 12 bis 14 Stunden.

«Die 'Müller Five'-Produkte sind Dinge, die Freude bereiten und für Energie sorgen. Wir brauchen alle Herausforderungen, die auch Spass machen», sagt Elias Müller.

Im Café Müller selbst will sich Müller in Zukunft noch etwas mehr einbringen – seine Kochkenntnisse anwenden oder auch spezielle Events organisieren.

GERIS LÄNDLERTIPP

## Fern sehen am Samstag

Von Geri Kühne

Am letzten Samstag wurden in einer weiteren Galaveranstaltung des Fernsehens SRF Schweizer Persönlichkeiten mit dem «Swiss Award» für besondere Leistungen ausgezeichnet. Award: Ein Preis, eine Würdigung, eine Ehrung für Menschen, die in ihren Fachbereichen durch Kreativität, Innovation und Mut aufgefallen sind.

Der «Swiss Award» dürfte den Verantwortlichen von SRF auch in Zukunft keine Sorgen bereiten. Seit einigen Wochen läuft die Diskussion um publikumswirksame Samstagabend-Sendungen, die es immer weniger gibt oder nicht mehr so erfolgreich sind («Benissimo», «Wetten das ...», «Gala für Stadt und Land» und so weiter) und die nach Ersatz rufen. Dabei wird die Show «Swiss Award» weiterhin als sicherer Quotenwert ins Gewicht fallen.

Der mit riesigem Vorsprung auf Beatrice Egli gewählte Bundesrat Didier Burkhalter zum Schweizer des Jahres ist ebenso erfreulich, wie der posthum verliehene Preis an Udo Jürgens für dessen Lebenswerk gerechtfertigt ist. An dieser Stelle hätte ich gerne Udo Jürgens langjährigen Weggefährten Pepe Lienhard mit seiner Band live gehört. Oder vielleicht ein klassisches Streicher-Ensemble, das im Gedenken an den grossen Musiker in würdig-ehrentvoller Art ein Medley mit Kompositionen des Künstlers intoniert hätte. Die im Genre analogen Music-Acts wären jedenfalls stilvoll und wohltuend durchmischt worden.

Die zwar bemerkenswerten Musikbeiträge von Bastian Baker, Stress/Nicole Bernegger, Mark Sway/Tiziana, Sebalter und Co. an einem betont thematisierten Schweizer Gala-Abend mit «Swissness»-Hintergrund allesamt in englischer Sprache gesungen, bleiben mein einziger Vorbehalt. Der nach Televoting belegte Platz zwei für Beatrice Egli zeigt einmal mehr, dass am «Samstag-Familienfernseh-Abend» offensichtlich auch ein Publikum teilnimmt, das wohl gerne auch einen Beitrag aus den Bereichen Schlager, volkstümlicher Schlager oder gar aus der vielseitigen Volksmusik gehört hätte. Das ist keine Kritik am Programm und an die Macher von SRF. Aber eine Feststellung, die Wirkung erhofft. In diesem Sinne: Wir Volksmusikfreunde freuen uns jetzt schon auf den Samstag, 24. Januar, wo es einen Abend lang «Viva Volksmusik» heisst.

Zum Musikangebot der Woche (Auswahl). Am Freitagabend leitet Guido Bruni die Stubete im «Ochsen», Ernetschwil, das LT Holdrio spielt am Antonius-Maskenball im «Schäfli», Unteriberg. Zum Samstagabend: Die Formation Schabernack spielt in der «Krone» in Wangen. Sonntagnachmittag: Matin Nauer/Beni Böni musizieren im «Arvenbühl», Amden, Hirzli-



*Traumhafte Pisten wie man sie kaum erwartet*