

# «Müller Five» siegt mit Leichtigkeit

Die fünf Müller-Brüder aus Näfels feiern mit ihren Schokoladen-Kreationen schon ihren ersten Erfolg: Bei der Kundenumfrage von «Sélection Chocolatiers» schneidet ihr Praliné «Brasil» am besten ab und landet auf dem ersten Platz. Für Elias Müller ist das keinen Grund, sich zurückzulehnen: «Wir möchten uns weiterentwickeln.»

von Kira Girolimetto

**E**s überzeugt vermutlich mit seiner Fruchtigkeit und Leichtigkeit», meint Elias Müller, die treibende Kraft hinter dem Label «Müller Five». Der junge Konditor spricht von seiner exotischen Praliné-Kreation namens «Brasil 2014», die von den Mitgliedern der «Sélection Chocolatiers» bei einer Umfrage die beste Bewertung erhalten hat.

«Die Erstplatzierung überrascht mich sehr, da wir mit 'Müller Five' bei 'Sélection Chocolatiers' noch nicht lange dabei sind und das erste Mal von den Kunden bewertet wurden», so Elias Müller. Ihn und seine Brüder freue es besonders, dass sie mit ihren Schokoladenkreationen bei «Sélection Chocolatiers» das Glarnerland vertreten könnten.

«Sélection Chocolatiers» nennt sich der Versandhandel, der handgemachte Pralinés von 35 verschiedenen Schweizer Chocolatiers verkauft. Mehrmals jährlich stellt das Team in einer Schachtel eine Auswahl an Pralinés von sieben Chocolatiers zusammen. Bei der Edition Mai war «Müller Five» mit zwei Pralinés das erste Mal vertreten. «Vermutlich sind wir bei der Weihnachtskollektion wieder dabei. Dann möchten wir die Kunden erneut mit originellen Kreationen überzeugen», meint Elias Müller.

## Den Kunden etwas Neues bieten

Trotz dem ersten Erfolg denkt Elias Müller nicht ans Zurücklehnen: Das Café Müller wolle sich in der Chocolatier-Kunst noch weiterentwickeln und den Kunden etwas Neues bieten. «Ich habe mich intensiv weitergebildet und ein Praktikum beim Schweizer Meister-Chocolatier David Pasquier absolviert», erzählt der Zweitjüngste der

Brüder. «Ich habe von seiner Berufserfahrung enorm profitiert.»

Für seine Kreationen lässt sich Elias Müller gerne von anderen Kulturen inspirieren. «Meine Brüder und ich reisen alle sehr gerne und kommen oft mit einer neuen Kreationsidee nach Hause zurück», so der Schöpfer der Pralinés. Die Idee für das Sieger-Praliné «Brasil 2014» stammt von seinem Bruder Jeremias Müller, der sich nach seiner Hochzeitsreise in Hawaii eine Schokoladenkreation mit Ananas wünschte. Elias Müller hat das Praliné schliesslich mit Ananas-Gelee und Kokos-Ganache kreiert.

«Die Kombination zwischen dem fruchtigen Gelee und der leichten Ganache schmeckt uns sehr gut. Wir werden in Zukunft vermehrt mit dieser Kombination arbeiten», meint der junge Konditor.

## Mit dem Glarnerland verbunden

Auch das zweite Praliné von «Müller Five», das im Sortiment von «Sélection Chocolatiers» vertreten ist, besteht aus der fruchtig-cremigen Kombination. Mit dem Namen «Blue Mountain» weist das Praliné auf die Verbundenheit der Brüder mit dem Glarnerland hin.

«Es ist uns wichtig zu zeigen, woher wir stammen. Wir leben seit vier Generationen im Glarnerland und haben

«Ich bin überzeugt davon, dass man auch mit speziellen Produkten Erfolg haben kann.»

Elias Müller

Konditor und stellvertretender Geschäftsführer «Café Müller»

deshalb einen speziellen Bezug zu diesem Ort», erklärt Elias Müller. Beim Erstellen der Produkte wollen die Brüder weiterhin den Glarner Bezug einfließen lassen.

Elias Müller selbst hat auf die Möglichkeit verzichtet, für eine längere Zeit ins Ausland zu arbeiten und sich für das Glarnerland entschieden. Seither wirkt er aktiv im «Café Müller» mit und hat inzwischen die Rolle als stellvertretender Geschäftsführer übernommen.

## Produkte saisonal anpassen

Nach ihren drei bisherigen Kreationen wollen die fünf Brüder die neue Herbstedition aus Nüssen herstellen. Wieder werden es fünf Schokoladenkreationen sein, die stellvertretend für die fünf Geschwister stehen.

«Wir möchten unsere Produkte saisonal anpassen und mit sorgfältig auserlesenen Rohstoffen arbeiten», sagt Elias Müller. Alle fünf Brüder sind sich darüber einig, ihre Produkte weiterhin aus Grand-Cru-Schokolade herzustellen. «Zusammengemischte Schokolade schmeckt einfach anders», ist sich Elias Müller sicher.

Als einziger ausgebildeter Konditor ist er für die Produktion der Süssigkeiten zuständig. Er allein habe auch die 1000 Pralinés für «Sélection Chocolatiers» von Hand hergestellt.

«Ich bin überzeugt, dass man auch mit speziellen Produkten Erfolg haben kann. Wir möchten keine Standard-sachen anbieten und eine eigene Handschrift haben», so der Konditor. Im Café Müller sollen 21 Praliné-Sorten angeboten werden, die man sonst nirgends findet.

Auf die Frage, ob sich der grosse Aufwand denn lohne, reagiert Elias Müller mit einem überzeugten Kopfnicken und streckt ein Praliné entgegen: «Probieren Sie selbst!»



Süsse Verführung: Im Café seiner Eltern präsentiert Elias Müller voller Stolz seine Praliné-Kreation «Brasil 2014».

Bild Kira Girolimetto

INSERAT

# 1.-August-Knaller!

**20%**  
auf alle Biere\* –  
auch auf bestehende Aktionspreise!

\*nicht mit anderen Gutscheinen  
und Bons kumulierbar.  
Solange Vorrat.



## Rindsentrecôte

ohne Fett, Südamerika,  
2 Stück, ca. 400 g,  
per 100 g

**46%**  
sparen



**3.99**  
statt 7.49\*



## Marlboro

• Red  
• Gold  
Soft Pack,  
10 x 20 Zigaretten

**8.-**  
sparen

Auch als Einzel-  
packung erhältlich!  
7.50 statt 8.30\*

**75.-**  
statt 83.-\*

Rauchen ist  
tödlich.  
Fumer tue.  
Il fumo uccide.

## \*Konkurrenzvergleich

Aktionen gültig von Donnerstag, 30. Juli bis Samstag, 1. August 2015 / solange Vorrat /  
Druck- und Satzfehler vorbehalten / jetzt abonnieren: [www.denner.ch/newsletter](http://www.denner.ch/newsletter)

Einer für alle **DENNER**