

Strassenhilfe distanziert sich

Die Strassenhilfe Glarnerland distanziert sich von den Geschäftspraktiken eines Glarner Garagisten. Dieser hat für negative Schlagzeilen gesorgt, indem er einen falschen Opel Zafira abschleppte, diesen dabei beschädigte und auch daneben einiges schief lief (Ausgabe vom 24. Januar). Die Strassenhilfe Glarnerland legt nun Wert auf die Tatsache, dass keine der vier an der Organisation beteiligten Betriebe von diesem Vorfall betroffen ist.

Die Strassenhilfe Glarnerland ist der offizielle Glarner Abschleppdienst, der jeweils von der Polizei gerufen wird und der auch mit fast allen Versicherungen entsprechende Verträge hat. Beteiligt sind die Garagenbetriebe Oskar Müller, Schwanden; Auto Nart, Ennenda; Garage Eicher, Mollis sowie die Freihofgarage Koller, Näfels. Ernst Frischknecht, Vermieter der Garage Eicher, sagt dazu: «Wir sind froh, wenn solche Geschäftspraktiken ans Licht kommen. Die Strassenhilfe Glarnerland hat damit aber nichts zu tun.» (so)

Die BDP will ein Jugendparlament

«Der Regierungsrat wird beauftragt, die Grundlagen zur Einführung eines Jugendparlaments zu erarbeiten.» Dies ist der Wortlaut der Motion, welche die BDP des Kantons Glarus eingereicht hat. In der Begründung dazu heisst es, dass es in der Schweiz zurzeit zirka 60 Jugendparlamente gebe. «Der Kanton Glarus kennt eine solche Plattform bisher nicht, obschon ausgerechnet die Landsgemeinde 2007 das Stimmrechtsalter 16 eingeführt hatte.»

Weiter zeige die aktuelle Maturarbeit von Suzanne Tschudi aus Schwanden unter dem Titel «Förderung der Jugendpolitik im Kanton Glarus» auf, dass die Mehrheit der Parteien der Meinung seien, dass in der Jugendpolitik zu wenig gemacht werde. Gleichzeitig bemängelten junge Menschen, man kümmere sich politisch zu wenig um sie, während von ihnen ein gewisses Grundinteresse verlangt wird.

Vor allem aber zeige eine Umfrage, dass sich rund ein Drittel der Jugendlichen vorstellen könnte, in einem Jugendparlament tätig zu sein. (mitg)

IMPRESSUM

südostschweiz

Unabhängige schweizerische Tageszeitung mit Regionalausgaben in den Kantonen Graubünden, Glarus, St. Gallen und Schwyz.

Herausgeberin Somedia Publishing AG

Verleger: Hanspeter Lubrumont

CEO: Andrea Masüger

Redaktionsleitung Martina Fehr (Chefredaktorin), Thomas Senn (Stv. Chefredaktor), Reto Furter (Leiter Region), Rolf Hösli (Redaktionsleiter Glarus), Nadia Kohler (Leiterin Online), René Mehrmann (Projektleiter Medien), Patrick Nigg (Leiter Überregionales), René Weber (Leiter Sport), Urs Zweifel (Redaktionsleiter Gaster/See)

Kundenservice/Abo Somedia, Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus, Telefon 0844 226 226, E-Mail: abo@somedia.ch

Inserate Somedia Promotion

Verbreitete Auflage (Südostschweiz Gesamt): 79 172 Exemplare, davon verkaufte Auflage 75 294 Exemplare (WEMF-/SW-beglaubigt, 2015)

Reichweite 164 000 Leser (MACH-Basis 2015-2) Erscheint siebenmal wöchentlich

Adresse: Südostschweiz, Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus, Telefon 055 645 28 28, Fax 055 640 64 40

E-Mail: Redaktion Glarus: glarus@suedostschweiz.ch; leserreporter@suedostschweiz.ch; meinegemeinde@suedostschweiz.ch

Ein ausführliches Impressum erscheint in der Samstagausgabe © Somedia



Gar nicht so leicht: Was einfach aussieht, entpuppt sich für den Laien als knifflige Arbeit.

Bilder Gabi Heussi

Beim Konditor Müller legen die «Spione» selber Hand an

Spionieren ist erwünscht. Die Café-Konditorei Müller in Näfels öffnet dafür erstmals die Türen. Ein Blick hinter die Kulissen des süßen Handwerks.

von Gabi Heussi

Es duftet süß, nach Schokolade, frisch gebackenem Brot und Blätterteig. Bei der Café-Konditorei Müller in Näfels steht Industriespionage auf dem Programm – inklusive Selbstversuch im Beggeli-Backen und Truffles-Herstellen. Doch dazu später. Das knappe Dutzend Besucher wartet an diesem Donnerstagmorgen erst einmal gespannt auf die Führung mit Elias Müller, Vertreter der vierten Generation im Familienbetrieb.



Nach dem Willkommenstrunk im Café bittet Elias Müller die Gäste in die Backstube, wo Claudia Landolt bereits mit grossen Mengen Blätterteig an der Arbeitstheke steht. Die Gäste erhalten einen Crash-Kurs in der Herstellung eines Glarner Beggelis und dürfen dann selber je ein Mandel- und ein Zwetschgenbeggeli herstellen.

Was bei Claudia Landolt so einfach aussieht, gestaltet sich für die Laien eher knifflig. Während das Ausstechen des Teigbodens noch einigermassen gelingt, wird es mit dem Rand schon etwas anspruchsvoller. «Nun füllen wir die Füllung ein», sagt Elias Müller und betont, dass diese Füllungen jede Woche frisch hergestellt würden. Auch bei den Mandeln verwende man nur beste Qualität – etwa die vorliegenden Valencia-Mandeln. Mussten sie früher noch in mühsamer Handarbeit in der Backstube geschält werden, werden sie heute bereits geschält geliefert. Die Zwetschgen stammen aus Chile. Auch sie werden laufend frisch verarbeitet.

Während die Gäste sich um ihr Backwerk bemühen, erklärt Müller,

dass die Pasteten ursprünglich aus Frankreich stammten, dort aber mit Fleisch gefüllt wurden. Die Glarner versuchten, diese nachzuahmen, füllten sie aber zuerst mit Äpfeln oder Zwetschgen. Später wurden auch welche mit Mandelfüllung hergestellt.

Bei den Truffles kommen die Besucher ins Schwitzen

Nun sind die Beggeli gefüllt. Die Deckel erhalten je nach Inhalt ihr eigenes Design. «Zwetschgen haben ein Loch, Mandeln drei Striche», erklärt Müller. «Die Gemischten – oder Verheirateten, wie viele sie nennen – bekommen ein Kreuz.» Alle müssen sie ein paar Stunden ruhen, bis sie gebacken werden.

Kein Ausruhen gibt es für die Gäste. Sie dislozieren in den oberen Stock, wo es intensiv nach Schokolade duftet. Hier werden die Gäste zwar nicht

ins kalte Wasser, aber sozusagen in die heisse Schokolade geworfen: Weisse Truffles selber herstellen, heisst die Aufgabe. Auch hier braucht es viel Geschick. Die Truffles in die flüssige Schokolade einzutauchen, geht ja noch, sie aber wieder aus dem Schokobad herauszufischen, dabei den richtigen Trocknungsgrad zu erwischen und sie dazu noch zu drehen, damit die kleinen Zacken entstehen – manche kommen da tüchtig ins Schwitzen.

Meilensteine mit köstlichem Interieur

Nach diesem letztlich erfolgreichen Schoko-Kampf präsentieren Elias Müller und sein Vater die Linie «Müller Five» – eine den fünf Brüdern der vierten Generation gewidmete Produktpalette. Grosses Aufsehen erregt die gefüllte Cacaobohne, die täuschend echt aussieht, jedoch gänzlich

aus frischer Schokolade besteht. Knackt man die Bohne, gibt sie ihren köstlichen Inhalt preis: eine Mischung aus fünf verschiedenen, caramelisierten Nüssen.

«Das ideale Geschenk für gute Freunde», sagt Elias Müller und spricht damit die Zusammenarbeit mit dem Champagnerhersteller Louis Roederer an. Auch punkto Zusammenarbeit beweist Müller Kreativität. Denn neben der Roederer-Kreation gibt es auch das Abo der Sinne, eine Co-Produktion mit dem Blumen-geschäft Eberle aus Näfels. Oder die neusten Pralinen: Meilensteine, die ausstehen wie Steine, jedoch einen köstlichen Inhalt haben.

Bei der Café-Konditorei Müller in Näfels findet die nächste Führung am Donnerstg, 25. Februar, von 9 bis 10.30 Uhr statt.

Blick hinter die Betriebskulissen

Industriespionage ist eine Aktion des Glarner Produktmanagements, bei dem **Glarner Unternehmen die Türen ihrer Produktions- und Dienstleistungsstätten für Besucher öffnen**. Blicke hinter die Betriebskulissen werden freigegeben und Produktionsabläufe sichtbar gemacht. **Der Familienbetrieb Müller in Näfels ist in diesem Jahr erstmals dabei.**

«Wir möchten zeigen, was im Hintergrund bei uns läuft», sagt Elias Müller. Er gehört zur 4. Generation Müller, die in der Backstube aus feinsten Schokolade einmalige Kreationen zaubert. Wie sein Vater, Grossvater und Urgrossvater legt auch er grossen Wert auf hochklassige Qualität und Handarbeit. (gh)



Süsse Feinarbeit: Damit zarte Truffles entstehen, braucht es viel Feingefühl.