



panissimo

Schweizer Bäcker-Confisere, Branchenzeitung | Bouchers-Confiseurs suisses, journal sectoriel
Panettieri-Confettieri svizzeri, giornale settoriale | www.swissbaker.ch - panissimo@swissbaker.ch



cafe-mueller.ch

➤ Lassen Sie sich ent- und verführen
Neben vielen Seiten mit einem Rückblick auf die erfolgreichen branchenübergreifenden 2. SwissSkills in Text und Bildern sowie einer umfassenden Berichterstattung über die letzte SBC-Zentralvorstandssitzung mit dem Schwerpunkt «Reload» widmen wir uns in der Ausgabe der faszinierenden Welt der süss-bitteren Schokolade. Lassen Sie sich ent- und verführen! 05ff

➤ Laissez-nous vous séduire
Hormis les nombreuses pages de textes et de photographies consacrées à la 2^e édition réussie des SwissSkills, ainsi qu'un résumé fourni de la dernière séance du comité central de la BCS avec un accent particulier sur «Reload», ce numéro est consacré au monde fascinant du chocolat doux et amer. Laissez-nous vous captiver et vous séduire! 68–69

➤ Lasciatevi rapire e sedurre
Oltre a molte pagine sulla retrospettiva di successo nel ramo professionale del 2° SwissSkills con testi e immagini, come pure sul rapporto completo dell'ultimo incontro del Comitato centrale della PCS sul progetto «Reload», ci dedichiamo al dolce e amaro cioccolato. Lasciatevi pertanto rapire e sedurre da questo affascinante mondo!

1 kg

8⁹⁹

Tomaten
sonnengetrocknet Julienne
Tomates
séchées en julienne

HIT!

Gültig/valable: 1.–13.10.2018

**PRODEGA
GROWA**

Müller Five in Näfels

Eine zukunftsweisende Familiengeschichte

Die Müller Five – das ist mehr als ein Label. Dahinter stehen fünf Brüder aus Näfels (GL), die alle im elterlichen Betrieb, in der Konditorei-Café Müller, auf irgendeine Art mitwirken. «panissimo» wollte mehr über diese schöne Familiengeschichte erfahren.

Von aussen sieht die Konditorei-Café Müller an der Bahnhofstrasse in Näfels im idyllischen Glarnerland aus wie ein normaler Branchen-Betrieb. Einer der Müller Five, der 33-jährige Elias Müller, empfängt «panissimo» zu einem Gespräch. Er ist für die Confiterie zuständig. Soeben ist er von einer Fachreise zum Glarner Schokoladeproduzenten Simon Brugger in Costa Rica zurückgekehrt. Elias Müller will verstärkt mit ihnen zusammenarbeiten.

Vom Hockeyspieler bis zum Banker

Die Müller Five, das sind die fünf Söhne des Ehepaars Herta und Sepp Müller:

Der 31-jährige Simon hat die kaufmännische Lehre absolviert, anschliessend Wirtschaft studiert und arbeitete zwölf Jahre lang 80% in leitender Funktion bei der Raiffeisenbank in der Region sowie 20% in der Konditorei-Café Müller. Seit einem Jahr ist er zu 100% im Betrieb tätig. Simon Müller ist für die Administration, den Verkauf und das Marketing zuständig.

Der 34-jährige Jonas steht jeweils am Freitag und am Samstag im Einsatz. Er hat Wirtschaft studiert und spielte bis vor kurzem erfolgreich Hockey, unter anderem beim EHC Kloten.

Benj ist mit 37 Jahren der Älteste der Five. Er sitzt im Verwaltungsrat und kümmert sich um die Finanzen und die strategischen Themen.

Eine Aussensicht und damit einen Gesamtüberblick hat der 35-jährige Jeremias. Er dient vor allem als Lieferant von Ideen, die er auf seinen Reisen gewinnt.

Chicago oder Näfels?

2012 trat Elias Müller in den Betrieb ein. Es war kein gradliniger Berufsweg. Elias Müller machte eine



Die Müller-Five mit Elias Müller in der Mitte.

Kochlehre. «Ich wusste immer: Ich will Koch lernen.» Die Confiterie-Arbeit in der Küche habe ihm sehr zugesagt, so dass er sich entschied – selbstverständlich auch mit dem Hintergrund des elterlichen Geschäfts – die Confiterielehre anzutreten. Anschliessend besuchte Elias Müller die Hotelfachschule in Luzern. «Das war mir wichtig», erklärt der Glarner Fachmann gegenüber «panissimo». Es folgte ein spannender und lehrreicher Job in Hongkong in einem der 5-Sterne-Luxus-Hotel von Peninsula Hotels.

2012 stellte sich die Frage: Zurück in den elterlichen Betrieb oder das Angebot, für die internationale Hotelkette in Chicago zu arbeiten, annehmen? Ein Entscheid zwischen zwei Welten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Auf der einen Seite das beschauliche Näfels, auf der anderen Seite die amerikanische, pulsierende Grossstadt Chicago. Was ist der richtige Weg? Elias Müller entschied sich für seine Wurzeln. «Es war ein harter Ent-

scheid. Doch mittlerweile bin ich froh.» Seine Kollegen in der Hotelserie seien in einem harten Business tätig, seien oft unterwegs und nirgends richtig zu Hause. Ausschlaggebend für das Glarnerland seien

«Ich benötigte Inputs von führenden Fachleuten in unserer Branche.»

das Herzblut und die Familiengeschichte gewesen sowie auch seine Partnerin, die in der Schweiz lebt.

Für Elias Müller war von Anfang an klar: Wenn er in den elterlichen Betrieb einsteigt, muss er sein Fachwissen erweitern. Er absolvierte verschiedene Stages, unter anderem bei David Pasquier in Crans-Montana oder beim Pâtissiers Olivier Bajard in Perpignan (F). «Ich benötigte Inputs von führenden Fachleuten in unserer Branche.» 2015 hat Elias Müller die Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen.

Fünf Pralinés – fünf verschiedene Charakter

Das Label Müller Five ist 2012 ins Leben gerufen worden. Es war das erste Projekt von Elias Müller im elterlichen Betrieb: Fünf verschiedene Pralinés: ... die Sorten, die sich im Geschmack, in der Farbe und in den Mustern unterscheiden. Für jeden Geschwister-Charakter ein Praliné.

Neuster Coup ist eine besondere Geschenkbox mit elegantem Design: Sie enthält eine Flasche Champagner und in einer Schokolade in Kakaonuss-Form fünf verschiedene, mit Schokolade überzogene Nüsse – für ein etwas anderes Apéro.

Zwei Generationen und fünf Geschwister mit fünf verschiedenen Charakteren und Lebensläufen – im Glarnerland wird etwas vorgelebt, das so wohl einmalig ist. «Wir haben uns schon als Kinder gut verstanden», erinnert sich Elias Müller. Sie haben zusammen viel Sport getrieben und vor allem Hockey ge-



Ein Blick ins verführerische Pralinenassortiment.

C. Vernocchi

spielt, lieben alle das Reisen und schätzen die Offenheit. «Wir verstehen uns gut, jeder hat seine Stärken, jeder ist begeisterungsfähig. Wir kommen gut miteinander vorwärts.» Wenn viel Leidenschaft dabei ist, gibt es auch Emotionen. Wie ist es, wenn man sich uneinig ist? Klar, jede habe seine Ansichten, erklärt Elias Müller. «Bei uns wird viel diskutiert. Es gibt viele Ideen, aber wir überstürzen nichts.» Auch die Zusammenarbeit mit seinem Vater schätzt Elias Müller sehr. «Er ist offen und immer sehr positiv, lässt uns machen, gibt ab und zu Inputs.» Das traditionelle Handwerk und die Moderne werden so ideal vereint. Eines bleibt: Die Qualität der Produkte haben absolute Priorität.

EM Chocolatier wird geboren

2015 wird EM Chocolatier ins Leben gerufen. EM, das für Elias Müller steht. Auf der Website ist darüber zu lesen: «Die Experimentierfreudigkeit eines Kochs, die Handwerkskunst und Perfektion eines Konditor-Confiseur, die Weltoffenheit und Neugier fremde Länder zu bereisen eines Hoteliers, die Verbundenheit mit der Heimat eines im Glarnerland aufgewachsenen Menschen – all diese Elemente und Wanderjahre von Elias Müller, dem Koch, Chef Konditor-Confiseur mit Eidgenössischem Fachausweis und Hotelier HF/SHL sind nun vereint in einem Brand zusammengekommen: EM Chocolatier.»

Die Schokolade ist kunstvoll verarbeitet und edel-geschmackvoll verpackt. «Wir wollen damit einfach aufzeigen, dass wir unsere Schokolade-Kreationen selber her-

stellen», erklärt Elias Müller gegenüber «panissimo».

Zukunftspläne

In der Konditorei-Café gibt es einige Zukunftspläne. Die Produktion soll modernisiert und so die Abläufe optimiert werden. Elias Müller möchte den Gastronomiebereich erweitern, und ab Herbst soll das Brot per Post geliefert werden. Auch bei den Produkten wird es eine oder andere Innovation geben.

Claudia Vernocchi



Vater und Sohn, Sepp und Elias Müller vor dem «5 Nuts» und Louis Roderer Rosé.

C. Vernocchi

Elias Müller kurz befragt

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit?

Er ist sehr vielseitig. Ich bin jeden Tag in der Backstube und in der Confiserie. Wenn ich eine Idee habe, kann ich sie umsetzen. Ich bin sehr frei.

Was ist Ihnen wichtig in Ihrem Betrieb?

Dass die Qualität der Produkte und im Verkauf stimmt. Die Gastfreundschaft: Der Kunde ist willkommen. Und dass unsere Mitarbeitenden hier arbeiten wollen und nicht müssen.

Wie sieht Ihre kommerzielle Kommunikation aus?

Wir sind vor allem in den sozialen Medien – Instagram und Facebook. Zudem sponsern wir auf regionaler Vereinsebene. Und am Eingang von Näfels ist ein grosses Plakat, das wir regelmässig wechseln.

Welche Tipps geben Sie Personen, die beabsichtigen, den elterlichen Betrieb zu übernehmen?

Man muss vom Vorhaben überzeugt sein und Freude am Beruf haben. Es ist ein anstrengender Job, und es gibt finanziell lukrativere. Aber man kriegt auch viel zurück, wenn man im eigenen Betrieb arbeiten kann. Es gibt wenige Berufe, wo man so frei und vielseitig wirken kann. Man

«Es gibt wenige Berufe, wo man so frei und vielseitig wirken kann.»

muss offen sein, nicht gegeneinander arbeiten. Jeder sollte den andern akzeptieren, wie er ist. Wir haben traditionelle Produkte im Sortiment, aber auch Neuentwicklungen.

Wie war der Anfang der Zusammenarbeit zwischen Ihnen und Ihrem Vater?

Es war nie eine anstrengende Geschichte. Es ist ein Prozess. Seit 2012 ist das Sortiment angepasst worden, neue Patisserie, das Angebot der Schokolade ist vergrössert worden. Es wurden auch kleine Änderungen vorgenommen, die der

Kunde nicht auf den ersten Blick bemerkt: So wird der Blätterteig mit Butter produziert. Vor rund einem Jahr haben wir zudem das Seppibrot eingeführt, ein Sauerteigbrot. Der Internet-Auftritt ist erneuert und das Kassensystem digitalisiert worden.

Welches ist Ihr Lieblingsprodukt in der Confiserie?

Ich bin Fan der Müller Five Nuts – die Geschichte stimmt – hat Wow-Effekt.

Und in der Bäckerei?

Die Glarner Alpenbutter-Croissants.

Welches ist der Lieblingsort?

Hongkong. Ich habe ein Jahr in dieser Stadt gelebt, habe dort Freunde. Es ist eine quirlige Stadt mit extrem vielen Restaurant-Konzepten.

Was mögen Sie nicht?

Streit – ich bin eher der harmonische Typ.

Was schätzen Sie besonders?

Menschen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft verrichten. Wir haben

«Ich schätze Menschen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft verrichten.»

Mitarbeitende, die seit 30 Jahren mit Leidenschaft hier in unserem Traditionsbetrieb arbeiten. Ich schätze aber auch den Austausch unter Berufsleuten. Es gibt so viele offene Konditoren, die ähnlich denken.

Welches sind Ihre Hobbies?

Ich spiele aktiv bei den Senioren Eishockey, reise gerne und mag es, mich mit Freunden zu treffen.

Wie viele Mitarbeitende wirken in Ihrem Betrieb mit?

Wir haben 15 Vollzeit- und 25 Teilzeit-Stellen und beschäftigen drei Lernende.

Interview: Claudia Vernocchi