

Sind die süss, Mann

Die fünf Brüder Müller der gleichnamigen Glarner Konditor-Dynastie produzieren gemeinsam Schokolade



Fünf Pralines (l.) und Schokolade der Origins-Linie (r.) aus der Kollektion Müller Five (l.)

Claudia Schmid

Sie haben sich herausgeputzt, die Schokoladeprodukte liegen hübsch arrangiert zum Degustieren bereit, das Bier ist gekühlt. Die fünf Müllers überlassen bei diesem Treffen nach Geschäftsschluss in der elterlichen Confiserie in Näfels GL nichts dem Zufall.

Schliesslich hat es einige Wochen gedauert, bis sich ein Termin fand, an dem alle Brüder Zeit hatten. Jetzt sprechen Benjamin, Jeremias, Jonas, Elias und Simon Müller über Müller Five, ihre Schokoladenkollektion. Keiner fällt dem anderen ins Wort. Jeder sagt etwa gleich viel und ergänzt die Gedanken des vorherigen Redners. Man fühlt sich ein wenig wie Schneewittchen, das statt den sieben Zwergen den fünf Kerlen gegenübersteht.

Mit Müller Five wollen die Brüder das Sortiment der Confiserie auffrischen, weit herum für Glarner Pastete, Torten und Patisserie bekannt. «Gerade zur Oster- und Weihnachtszeit fehlten uns Süsigkeiten aus Premium-Schokolade», sagt Elias, die treibende Kraft hinter dem Projekt. Für den Zweitjüngsten ist Müller Five «vor allem auch eine Herzensangelegenheit, bei der wir Sachen ausprobieren können». Er arbeitet dieser Tage auf Hochtouren an Müller-Five-Schoggihasen und hat uns ein Rezept verraten, mit dem sich überzählige Hasen nach dem Fest auf andere Art verkosten lassen (siehe Box).

Elias hat die Hotelfachschule absolviert und ist der einzige gelernte Konditor der Brüder. Mit dem Eintritt in den Familienbetrieb vor zwei Jahren – schon Urgrossvater Müller zuckerbäckerte – entstanden die ersten Ideen für Müller Five. Seither kreieren die Geschwister im ersten Stock der Konditorei Süsigkeiten. Der Rohstoff stammt vom Schwyzer Hersteller Felchlin.

Benjamin, mit 33 der Älteste der kurz nacheinander geborenen Brüder (Schwestern gibt es nicht), betont, dass es sich bei Müller Five nicht um einen «Marketing-Gag» handle. «Obwohl wir nicht alle Bäcker und Konditoren wurden, sind wir mit dem Betrieb verbunden». So sitzt Beni, studierter Maschinenzeichner, im Verwaltungsrat der Firma und ist wie die anderen zur Stelle, wenn Hilfe gebraucht wird. «Ich liebe es, Hochzeitstorten zu transportieren.» Jeremias, der als Sportlehrer arbeitet, gilt als begabter «Teigmacher», Simon, der bei der Bank arbeitet, erledigt administrative Aufgaben.

Zur Origins-Linie gehören die passenden Schöpfe

Die viermal im Jahr stattfindenden Sitzungen, bei denen die fünf an neuen Produkten hirn, zwingt alle, sich regelmässig zu sehen. Zwar wohnen die Brüder – Elias arbeitete in Hongkong und Frankreich, Simon in Hawaii – mittlerweile wieder im Glarnerland und Raum Zürich. Sie sind

noch immer häufig unterwegs. «Wann immer wir auf Reisen kulinarische Entdeckungen machen, schicken wir uns SMS-Fotos», sagt Jeremias, der kürzlich in Sidney ein «megatolles Brot» entdeckte. So vereinen die Müller-Five-Produkte auch die Persönlichkeiten und Reiseerfahrungen der Brüder.

Am besten lässt sich das an der bunten Praliné-Kollektion ablesen: Da gibt es eine hellbraune Sorte mit Cappuccino-Geschmack, kre-

iert vom Kaffee- und Italienfan Benjamin, sowie orange Pralines mit Passionsfrucht-Aroma. Sie stammen von Simon, der in Hawaii exotische Früchte lieben lernte. Die grünen Grand-Marnier-Marzipan-Pralines sind Jonas' Kreation, der Pistazien mag und derzeit wohl am wenigsten mit dem Familienbetrieb zu tun hat: Der 32-Jährige ist Torhüter bei den SCL Tigers und ein bekannter Eishockeyspieler.



Die Müllers (v. l.): Simon, Jeremias, Elias, Benjamin, Jonas

Foto: Samuel Trümpy

Iced Easter Bunny

2 dl Milch erhitzen.

Ein hausgemachter Müller-Grand-Cru-Osterhase (etwa **60 g**) mit 65 Prozent Maracaibo-Schokolade (oder natürlich ein anderer dunkler Schoggihase) in der heissen Milch schmelzen und gut verrühren. Schoggimilch 10 Minuten tiefkühlen.

1 Kugel Vanilleglace dazugeben sowie **4 grosse Eiswürfel** und **1 mittelreife Banane**. Alles mixen und in einem vorgekühlten Glas servieren.

Auch bei der Origins-Linie spielen die Vorlieben der Brüder eine Rolle. Dabei handelt es sich um fünf hauchdünne Schokoladestücke, die in einer Designpackung verkauft werden. Ob eine dunkle Schokolade aus Ecuador oder eine helle aus Bolivien – jeder Bruder steht für seine Lieblingsorte. Nach Wunsch kann man die Schoggi mit Edelbränden der Destillerie Etter aus Zug kaufen: Zu jeder Sorte gibt es den passenden Schluck Schnapps.

Die Vanilleschicht steht für «das Glarnerland bei Tag»

Bei der neusten Kreation handelt es sich um eine herzhaft «Schnitte» mit Schichten aus Haselnussdacquoise, Caramelmousse, Schokoladenbiskuit, Schokoladenmousse und Vanillecreme. Sie steht sinnbildlich für die Region: Die Vanilleschicht soll an das «Glarnerland bei Tag», die Schoggimousse «das Glarnerland bei Nacht» erinnern. Selbst die Schokoladenplättchen, die mit dem Muster der bekannten Glarner Tüchli verziert sind, spielen auf die «leider etwas unbekanntere Region an», wie Simon sagt. Es erstaunt denn auch nicht, dass die Brüder bereits einen weiteren Traum hegen: Eines Tages wollen sie neben der Konditorei ein Bed & Breakfast zu eröffnen.

Cafe-Konditorei Müller, Bahnhofstrasse 11, 8752 Näfels. Webshop: www.glarner-pasteten.ch

Kilchmanns Weintipp

Ein Pinot noir gegen das Heimweh

Raphi Burki ist die Nase, die mit mir zusammen die Weine für die Degustationen der Sonntagszeitung testet. Er ist Önologe und arbeitet im Weingut von Toni Ottiger im luzernischen Kastanienbaum. Letzten Sonntag bestieg er das Flugzeug nach Neuseeland. Er tut das zwei- bis dreimal im Jahr. Nicht weiter erwähnenswert also. Sein zweiter Arbeitsplatz ist Johner Estate in Wairarapa auf der Nordinsel. Nur: Diesmal begleitete ihn auch seine

Frau Christine. Und vorausgeschickt wurde ein mit Möbeln, Kleidern und Hausrat beladener Container. Das Paar will die nächsten drei Jahre in Neuseeland wohnen, und Raphi, in Umkehrung der bisherigen Praxis, zur Ernte und zur Flaschenfüllung in die Schweiz zurückkehren. Weil er aber in Down Under nicht immer nur Kiwi- und Känguruh-Weine trinken will, verschiffte er auch 800 Flaschen Barolo, Burgunder und viele Tropfen aus der Schweiz.

Die kostbare Fracht enthält auch ein paar Flaschen Pinot noir «B». B steht für «Burki» oder «Besonders», könnte aber auch «Bravourös» bedeuten. Es ist der beste Wein von Toni Ottiger, ein beerenduftiger, facetten- und finessereicher, eleganter Blauburgunder; harmonisch in der Abstimmung von Körper, Säure und Gerbstoff; perfekt eingebunden das Holz.

Burki schuf den Wein 2008 als gleichsam flüssige Diplomarbeit an der Hochschule Geisenheim. Ottiger stellte ihm dazu einige

Rebzeilen alter Stöcke der Pinot-Spielart Mariafeld zur Verfügung, schaffte ein neues Burgunder-Pièce an, liess dem ehrgeizigen Studenten freie Hand und kann sich heute über einen Wein freuen, wie man ihn in dieser fabelhaften Qualität noch vor 15 Jahren am Vierwaldstättersee für undenkbar gehalten hätte.

Das eine Fass ist inzwischen auf vier Pièces angewachsen. Der Ertrag wird auf 500 Gramm pro Quadratmeter begrenzt, eine Kaltstandzeit von zehn Tagen schenkt

Frucht und Frische, die Vergärung erfolgt mit manueller Bearbeitung in offenen Holzständen, biologischer Säureabbau und Ausbau (18 Monate) geschehen in zu 50 Prozent neuem Holz. Abgefüllt wird unfiltriert. Vor zwei Wochen wurde der Wein ins «Mémoire des Vins Suisses», ins «Pantheon des Schweizer Weins» (www.mdvs.ch), aufgenommen. Der wunderschöne Jahrgang 2013 zeigt abfüllbedingt noch einen Hauch Kohlensäure. Die Flaschenreife wird auch diesen Makel tilgen.

Martin Kilchmann



Pinot noir «B» 2013, Weinbau Ottiger 45 Franken, erhältlich übers Weingut in Kastanienbaum, Tel 041 340 42 88, Weinbauottiger.ch

Fragen, Anregungen, Wünsche? weintipp@sonntagszeitung.ch