

DIE NÄCHSTE KREATION VON MÜLLER FIVE

Fünf Brüder aus dem Kanton Glarus stehen hinter der Marke «Müller Five». Im Herbst wird ein weiteres Produkt lanciert: Nüsse kombiniert mit Champagner. Ein kulinarisches Abenteuer ist garantiert.

Text: Stephan Santschi | Fotos: zVg.



Die fünf Müller-Brüder: Benjamin, Elias, Jonas, Jeremias und Simon.

Müller Five Nuts. So heisst die neuste Kreation der Gebrüder Müller aus Näfels, ab Mitte November ist sie verfügbar. Zusammengesetzt ist sie aus drei Komponenten: Die Schokoladenschale in der Form einer Kakaobohne besteht aus Vanille- oder Milchcouverture. Darin

enthalten sind 150 Gramm Nüsse. Dazu gibt es einen Champagner der Marke «Brüt premier» von Louis Roederer. «Egal, ob als Apéro oder Dessert – die Müller Five Nuts können vor oder nach dem Essen genossen werden», sagt Elias Müller. Der 30-Jährige ist der stellvertretende Geschäftsführer der Café-Konditorei Müller AG



«Müller Five Nuts» heisst die neue Kreation, welche die Brüder Müller im November lancieren.

**«HOTELLERIE ODER DAS GESCHÄFT
ZU HAUSE? ICH STAND VOR DER
WAHL. LETZTLICH ENTSCHIED ICH
MICH FÜR DAS HERZBLUT, DIE LEI-
DENSCHAFT UND JENEN ORT, WO
ICH AUFGEWACHSEN BIN»**

Elias Müller

in Näfels und einer der fünf Müller-Brüder. Mehr noch: Als einziger gelernter Confiseur unter ihnen ist er das Zugpferd des Labels «Müller Five», das vor drei Jahren lanciert worden ist. «Gemeinsam sammeln wir Ideen. Meine Aufgabe ist es dann, daraus etwas zu kreieren», erklärt Elias das familiäre Zusammenspiel (siehe auch Kasten). An regelmässigen Treffen kommt es dann jeweils zur Feinjustierung der Produkte. So geschehen auch bei den «Müller Five Nuts». Die fünf verschiedenen Nussorten, die in jeder Packung zu finden sind, repräsentieren die fünf verschiedenen Brüder. Die traditionell beliebten Mandeln und Haselnüsse stehen für die Breite der Kundschaft. Die Macadamia-Nuss gilt als Königin der Nüsse. Für den exotischen Touch sorgen Cashewnüsse. Die gesunden Paranüsse komplettieren das Sortiment.

DEN ANFANG MACHTEN FÜNF PRALINEN

Nach dem gleichen Konzept kamen die bisherigen Produkte von «Müller Five» auf den Markt. Zuerst waren es Pralinen mit den Geschmacksrichtungen Kaffee, Himbeer, Pistazien, Karamell und Passionsfrucht. Es folgten fünf exklusive Grand-Cru-Schokoladen aus fünf verschiedenen Anbaugebieten (Origin). Anschliessend wurden diese hauchdünnen Bruchschokoladen mit Schnappsbränden aus der Zuger Distillerie Etter kombiniert (Williams, Vieille Prune, Himbeer, Vieille Kirsch, Fruchtbaum). Und dann stellten die Müllers auch noch eine Glarnerschnitte mit Schichten aus Haselnussdacquoise, Caramelmousse, Schokoladenbiskuit, Schokoladenmousse und Vanillecreme her. «Sie steht sinnbildlich für die Region: Die Vanilleschicht soll an das Glarnerland bei Tag, die Schoggimousse an das Glarnerland bei Nacht erinnern», erklärt Elias. Der Bezug zur Region ist ihm und seiner Familie bei der Produktwahl sehr wichtig. Die Verbundenheit zur Heimat war auch einer der massgebenden Gründe, weshalb Elias Müller nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn unter anderem nach Hongkong führten, in den Familienbetrieb in Näfels eingestiegen ist. «Hotellerie oder das Geschäft zu Hause? Ich stand vor der Wahl. Letztlich entschied ich mich für das Herzblut, die Leidenschaft und jenen Ort, wo ich aufgewachsen bin.» Die Café-Konditorei Müller wird mittlerweile in dritter Generation von seinem Vater Josef geführt, Elias und seine Brüder verkörpern die vierte Ära.

EIN MANN, DREI BERUFE

Wesentlich für Elias Müller war und ist zudem die Möglichkeit, das Unternehmen weiterzuentwickeln. In seinem Kopf stecken zu viele Ideen, sein Fähigkeitsausweis ist zu breit bestückt, als dass er sich mit der zweifellos



Die fünf Pralinen von links: Lassen Sie sich verführen von Kaffee (No.1) in der Mitte des Bildes, dann Himbeer (No.2), Pistazien (No.3), Caramel (No.4), und Passionsfrucht (No.5) in Kombination mit feinsten Grand Cru Schokolade.

erfolgreichen Herstellung traditioneller Produkte wie Brot und Torten zufrieden geben würde. Er ist nicht nur Confiseur, sondern auch Koch und er absolvierte in Luzern die Hotelfachschule. «Ich möchte unsere Angebotspalette breiter machen und meine Qualitäten aus den verschiedenen Berufen miteinander vereinen», sagt Elias, der bald die Berufsprüfung zum Chef-Confiseur absolvieren wird. Mittlerweile hat er auch einen persönlichen Brand mit seinen Initialen ins Leben gerufen. «EM Chocolatier» heisst er, mit seiner Hilfe will er das Familienunternehmen aus dem für sei-

**«ICH MÖCHTE UNSERE
ANGEBOTSPALETTE BREITER
MACHEN UND MEINE QUALITÄTEN
AUS DEN VERSCHIEDENEN BERU-
FEN MITEINANDER VEREINEN»**

Elias Müller

ne Begriffe zu unscheinbaren Glarnerland noch bekannter machen. Erfolge, wie der erste Rang bei der «Sélection Chocolatiers» sind hierfür Gold wert. Der Versandhandel setzte Müllers Pralinen-Kreation «Brasil 2014» nach einer Umfrage bei den Kunden auf den ersten Platz. «Das sorgt natürlich für einen Schub.» Elias Müller weiss, dass Innovationen sehr aufwändig sind und er sich nicht verzetteln darf. Die nächsten Ideen sind trotzdem schon in der Pipeline: Sinfonie nennt er das Abonnement, dessen Inhaber alle paar Monate abwechselnd mit Pralinen oder Blumen beliefert wird. Und im nächsten Jahr wird er wohl eine «Müller Five» Glacé-Reihe auf den Markt bringen. Ideen wollen schliesslich verwirklicht werden.

DAS SIND DIE FÜNF MÜLLERS

ELIAS MÜLLER ist stellvertretender Geschäftsführer der Café-Konditorei Müller AG in Näfels und der Kopf des Labels «Müller Five». Keiner seiner Brüder ist so stark im Familienbetrieb engagiert wie der 30-Jährige, jeder trägt aber seinen Teil mit Ideen zur Entwicklung neuer Produkte bei. **EINE ÜBERSICHT:**

BENJAMIN. Der 34-jährige Geschäftsentwickler der Netstal-Maschinen AG, einer der grössten Arbeitgeber im Glarnerland, holt die Brüder wieder auf den Boden der Tatsachen zurück, wenn sie zu stark ins Träumerische abgedriftet sind. Er hat ein Flair für das Italienische und steht für die Praline mit Kaffeegeschmack.

JEREMIAS. Der 33-jährige Sportlehrer steht für Bodenständigkeit. Wenn Bedarf herrscht, hilft er schon mal in der Bäckerei beim Teigen aus. Da er in Rapperswil wohnt, liefert er zwischendurch Produkte in die Region aus. Seine Praline: Himbeer.

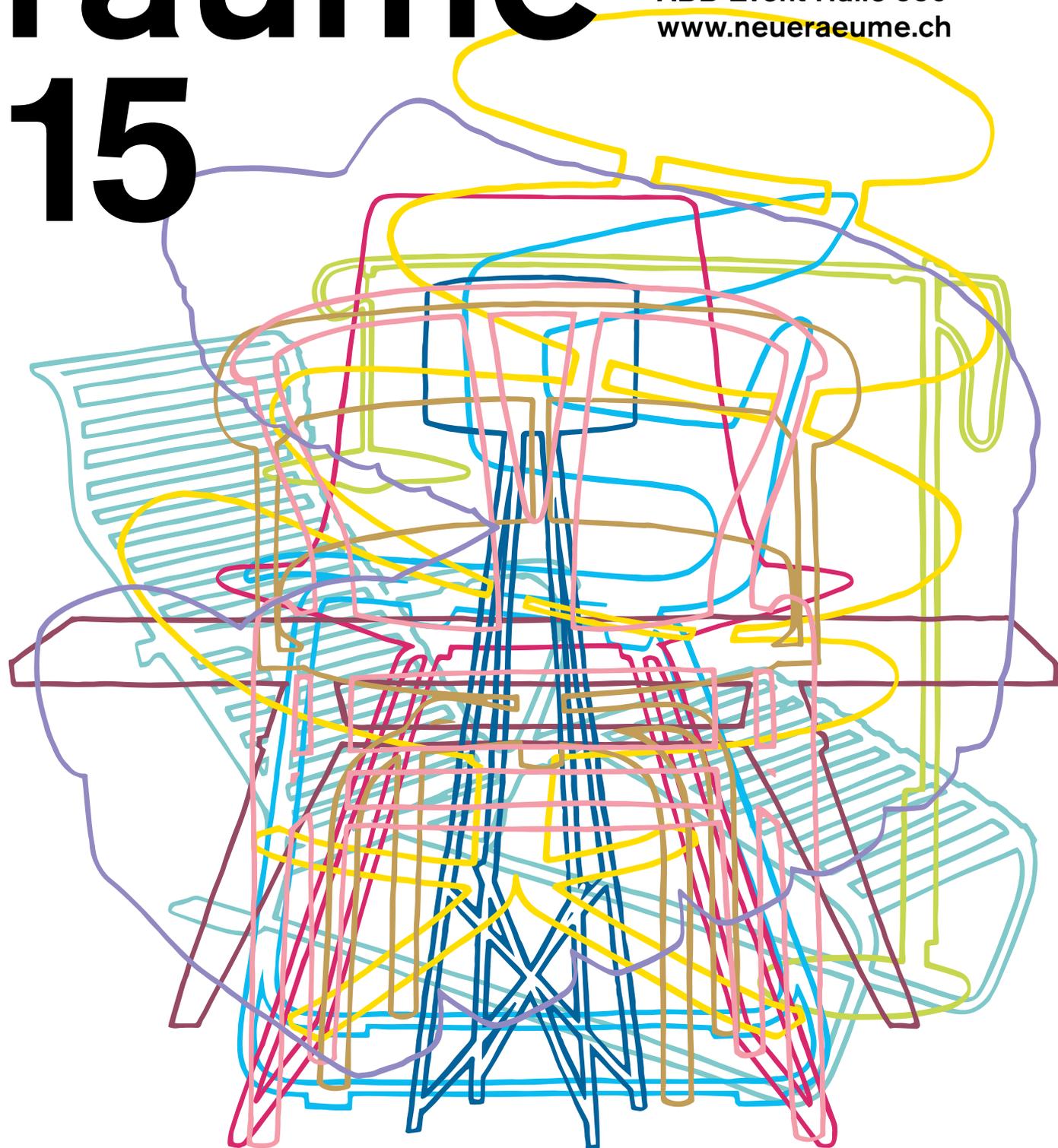
JONAS. Bis letzte Saison war der 31-Jährige Eishockey-Profi (Kloten, SCL Tigers), nun widmet er sich teilzeitlich einem Wirtschaftsstudium. In Zürich wohnhaft, sorgt er dank seinem Beziehungskreis für Kontakte in die Gastronomie. Im Familienunternehmen hilft er im Verkauf aus. Seine Praline: Pistazie.

SIMON. Der Banker arbeitet bereits jetzt zu 20 Prozent in der Administration der Café-Konditorei Müller – geplant ist, dass der 28-Jährige dereinst voll in den Familienbetrieb einsteigt. Er sitzt gemeinsam mit Benjamin und Elias im Verwaltungsrat der Café-Konditorei Müller AG. Mit seinen Vorlieben sorgt er für einen exotischen Touch. Seine Praline: Passionsfrucht.

neue räume 15

Internationale
Interior Design
Ausstellung

Zürich-Oerlikon
18. bis 22. November 2015
ABB Event Halle 550
www.neueraeume.ch



wapico

Media Partner

NZZ am Sonntag

 **Stadt Zürich**
Stadtentwicklung

LAUFEN | arwa

ARCHI
TONIC

FM 93.6
RADIO