

glarus

glarner woche

Nr. 16, 17. April 2019
Glawo online:
glarnerwoche.ch

Jetzt abonnieren!
Die spannendsten Geschichten
über Ihre Region. Woche für Woche.
Abbestellung: 0844 226 226
oder www.glarnerwoche.ch
glarus
glarner woche

RAIFFEISEN
WIR MACHEN DEN WEG FREI

Als Raiffeisen-Mitglied
besuchen Sie Konzerte und
Events zu attraktiven
Preisen. Wählen Sie aus
über 1000 Veranstaltungen:
raiffeisen.ch/konzerte

Raiffeisenbank Glarnerland

glarus
glarner woche
ONLINE LESEN



IdeeKaffee.ch

IdeeKaffee GmbH
Bahnhofstrasse 18
8750 Glarus
Tel. 055 534 77 50
www.ideekaffee.ch

Mo geschlossen

Originelles geniessen...

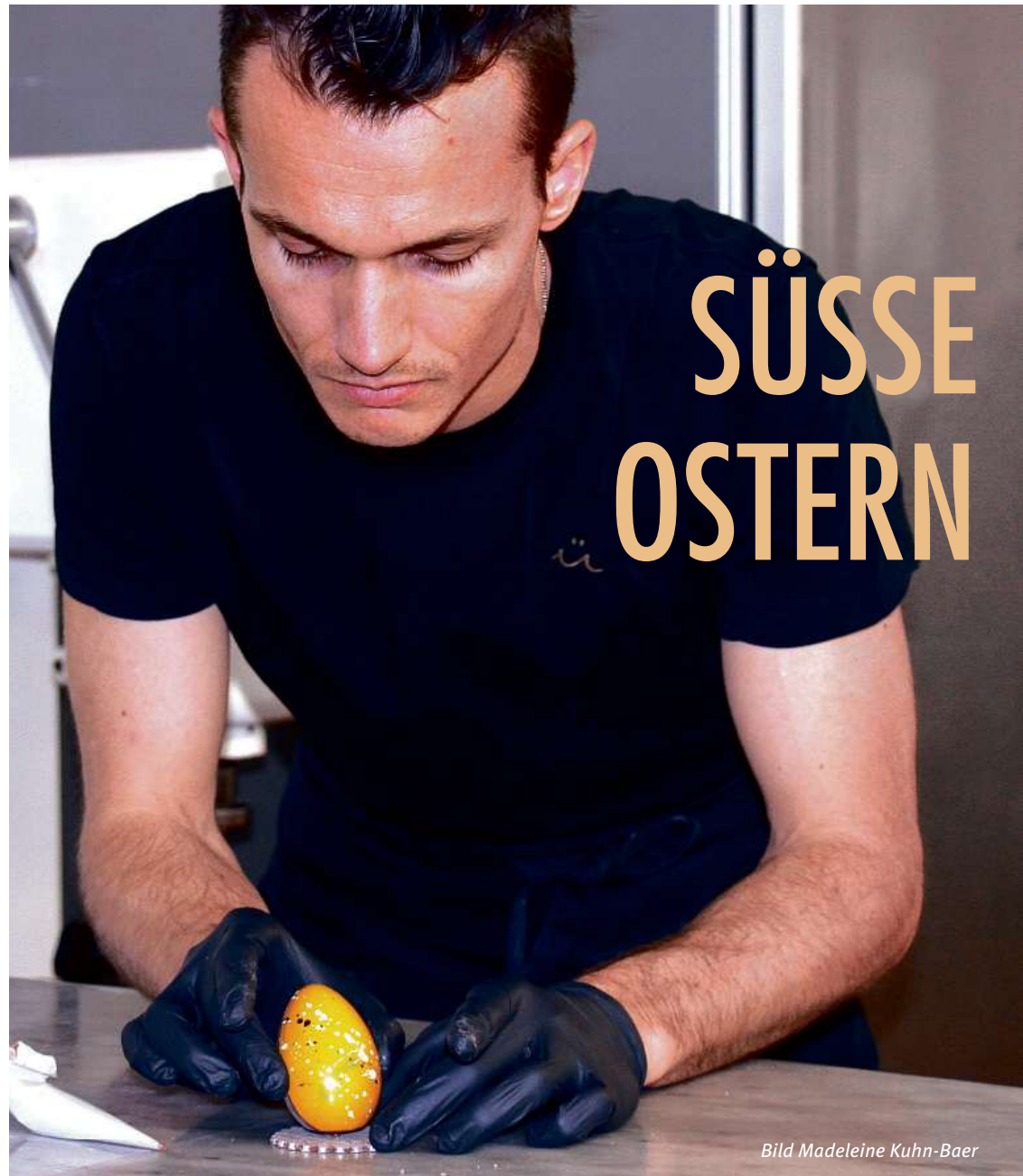


Bild Madeleine Kuhn-Baer



Facebook:
Glarner Woche



Der Alleskönner
freihof garage ag
koller näfels
freihofgarage.ch 055 618 44 88



VOM BRIEFING
BIS ZUR
ERFOLGSKONTROLLE



somedia-promotion.ch

van der Glas & van der Glas
Your boutique English school!

Lernen Sie mit Freude & Erfolg
flexibel, persönlich, relevant.



Anmeldung / Infos
055 610 17 01
Ruud van der Glas

www.vanderglas-vanderglas.com
powered by excellence.



Elias Müller (rechts) hat im vergangenen Sommer Simon Brugger in Costa Rica besucht.

Bild zVg

GLARNER SCHOGGI AUS COSTA RICA

Die Konditorei Müller in Näfels verarbeitet hochwertigen Kakao von einer Glarner Farm in Zentralamerika

Von Madeleine Kuhn-Baer

«Als Chocolatier ist es das schönste Erwachchen, das man sich vorstellen kann.» Dies sagt Elias Müller, stellvertretender Geschäftsführer der Café-Konditorei Müller AG und gelernter Confiseur, über seinen Aufenthalt in Costa Rica. Im vergangenen Sommer hat er die Kakaofarm «La Amistad» von Ruth und Ernst A. Brugger aus Mollis besucht. Angegliedert ist eine kleine

Lodge – inmitten von Kakaobäumen, was Elias Müller zum Schwärmen bringt. Bruggers betreiben die Farm im Norden von Costa Rica seit rund 20 Jahren. Bewirtschaftet wird sie von ihrem Sohn Simon und 16 Angestellten. Auch Tochter Kathrin ist mit von der Partie. Von Anfang an wollten sie ein Projekt aufbauen, welches ökologisch, ökonomisch und auch so-

zial wertvoll ist. «Das ist keineswegs einfach, aber wir haben es mit grossem Engagement geschafft. Dies motiviert viele Bauern in der Umgebung, guten Kakao anzupflanzen. Das macht echt Freude», sagt Ernst Brugger.

Acht Jahre dauerte es, bis sie für ihre Finca die richtige Mischung von Kakaopflanzen gefunden hatten. Nun produzieren sie rund 30 Tonnen Kakao pro Jahr. Aktuell ist die Ernte noch im Gang. «Es sieht zu unserer grossen Freude gut aus. Aber auch in der tropischen Landwirtschaft ist nicht jedes Jahr ein gutes Jahr», so das Ehepaar. Elias Müller hat vor allem die Biodiversität beeindruckt. Ein guter Drittel des 95 Hektaren grossen Farmlandes besteht aus geschütztem Regenwald. Auf 50 Hektaren werden Kakaopflanzen angebaut, auf acht Hektaren einheimische Harthölzer aufgeforstet. Noch in der Entwicklungsphase befindet sich der Anbau von biologischer Vanille.

Die Farm operiert nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit. «Wir sind überzeugt, dass nur ein ganzheitlicher Ansatz langfristig gewinnbringend ist. Beste Qualität, faire Arbeitsbedingungen, ein verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen



Simon (links) und Elias Müller sind von der Qualität der Kuvertüre «Crand Cru Costa Rica» vollends überzeugt.
Bild Madeleine Kuhn-Baer

und langjährige Partnerschaften, die auf gegenseitigem Vertrauen aufbauen, sind die Basis für unseren Betrieb», sagen Ruth und Ernst Brugger.

Die Biodiversität unterstützt die Aromavielfalt der Bohnen, ist Elias Müller überzeugt: «Das macht den Geschmack der Schokolade aus.» Die Kuvertüre wird von der Firma Max Felchlin AG aus dem schwyzerischen Ibach hergestellt. Auch sie lobt die Farm in Costa Rica: «Ruth und Ernst Brugger stehen für erstklassige Qualität und den nachhaltigen Anbau von Edelkakaos.»

Nun wird in Näfels Milkschokolade aus ihren «Glarner Früchten» hergestellt. Dies freut die Bruggers sehr: «Das ist schon sehr speziell.» Umgekehrt ist es auch für Elias Müller speziell, weil er Simon Brugger und dessen Eltern persönlich kennt. «Sie stecken viel Herzblut in ihre Farm und verwirklichen ihren Traum. Dass wir

ihre Schokolade verarbeiten und den Glarnern anbieten können, macht grosse Freude», so der Confiseur.

Sein Bruder Simon Müller doppelt nach: «Es ist echte Glarner Schokolade, von der Pflanze bis zum Endprodukt. Das ist einzigartig.» Nur die Kuvertüre wird noch nicht von Glarner hergestellt. Dazu fehlt im Moment die Kapazität. Mit Blick auf das 100-Jahr-Jubiläum 2020 soll das Thema angegangen werden. Auf die bevorstehenden Ostern hin hat die Café-Konditorei Müller AG also umgestellt: Alles, was Milkschokolade enthält, ist Glarner Schokolade aus Costa-Rica-

Kakaobohnen. Selbstverständlich auch die braunen Hasen und Ostereier. «Wir finden das Produkt ausgezeichnet. Die Grand-Cru-Kuvertüre ist nicht zu süß und nicht zu kakaolastig. Und vor allem arbeiten wir gerne mit jemandem, den wir kennen», so Simon Müller.



Die diesjährigen Hasenkreationen drehen sich um die Schweiz

Nachdem vor einem Jahr das Osterthema «Glarnerland» geheissen hat, ist es nun «Glarner Schokolade für die Schweiz». Elias Müller hat dazu sechs ganz besondere Kreationen entworfen: Ricola, Rivella, Ski-gebiet Braunwald, Appenzeller Käse, Gold und Uhren. Er arbeitet fast ununterbrochen an den aufwendigen Produkten und zeigt dabei Handwerkskunst auf höchstem Niveau. «Ostern anerbietet sich dafür. Da wollen wir etwas ganz Spezielles kreieren», erzählt er. Dies hat natürlich seinen Preis. Daneben gibt es die normalen, gegossenen Hasen – die braunen selbstverständlich ebenfalls in Grand-Cru-Qualität aus Costa Rica.

Im Herbst soll Simon Brugger nach Näfels eingeladen werden. Dann präsentieren die fünf Müller-Brüder Benjamin, Elias, Jonas, Jeremias und Simon unter dem Label «Müller Five» fünf unterschiedliche Tafel-schokoladen. Jeder Bruder kreiert seine eigene Schokolade. Neben der Milkschokolade wird vermutlich auch die dunkle aus Costa Rica stammen. «Deshalb wäre es schön, wenn auch unsere Kunden Simon Brugger persönlich kennenlernen dürften», sagt Simon Müller. «Hoffentlich klappt es.»