

Anita Müller hat vier Lehren, als Köchin, Bank-Metzgerin, Konditorin-Confiseurin und Servicefachfrau, abgeschlossen.



«Gäste sind die besten Tester»

SONNTAGSKOPF Anita Müller hat sich gegen den Spitzensport und für die Gastronomie entschieden und vier Berufslehren abgeschlossen. In Safenwil führt die 35-Jährige das Restaurant Central.

VON EMILIANA SALVISBERG

Frisch, natürlich, schnörkellos – so ist Anita Müller und so ist auch ihre Küche. Auf den Teller im Safenwiler «Central» kommen nur frische, möglichst regionale Saisonprodukte. «Ich bin ein Produktefreak ohne Chichi und Peterli», betont sie. Statt fix-fertiges Eigelb und Eiweiss aus dem Tetrapack für die Glacé zu verwenden, steht sie in der Küche und schlägt Ei um Ei auf. «Ich weiss, ob die Eier von einem jungen oder alten Huhn stammen», sagt sie lachend, während sie die Schale genau betrachtet.

VON A BIS Z EIN PRODUKT SELBER herzustellen, macht ihr grosse Freude. Dennoch serviert sie die selbst gemachten Nudeln nicht beim Mittags-

«Ich bin in dieser Küche aufgewachsen»

menu. Sie wolle nicht Geld scheffeln, aber die Betriebsrechnung müsse schliesslich aufgehen. Die 35-Jährige ist ein Gastronomieprofi. «Ich bin in dieser Küche aufgewachsen. In der Wohnung oberhalb des Restaurants hat es keine», sagt sie. So kocht Anita Müller auch privat in der Geschäftsküche. «Bestimmt bin ich auch erblich vorbelastet.» Ihre Grosseltern Emma und Ernst Müller sowie ihre Eltern, Anita und Willi, wirteten auf dem «Central» und führten im Nebengebäude eine Metzgerei. «Schon als Fünfjährige wollte ich Köchin werden», sagt sie und zeigt ein Foto von damals, auf dem sie in einer über-grossen Kochbluse zu sehen ist. «Ich durfte meiner Mutter zur Hand gehen und zum Schrecken vieler mit dem grossen Messer hantieren.»

FÜR IHRE KOCHLEHRE ZOG ES sie nach Gstaad, ins renommierte Restaurant Chesery. Damals war Anita Müller 16 und gehörte als ausgezeichnete Skifahrerin dem Schweizer Juniorenteam an. Sie wollte Sport und Lehre verbinden. Doch sie merkte bald, dass beides nicht drinliegt. «Der Spitzensport ist ein Glücksspiel. Mir fehlt der Biss», sagt sie und stellt nüchtern fest: «Von meinen damaligen Kolleginnen

haben es Sonja Nef und Karin Rothen geschafft.» Und statt beim Training und auf der Piste zu schwitzen, tat Anita Müller es hinter dem Kochherd. 16-Stunden-Tage waren die Regel. Doch sie wollte von Robert Speth (Koch des Jahres 2004) lernen, und dieser forderte und förderte sie auch.

DA SIE VOM ELTERLICHEN GESCHÄFT her Erfahrung im Partyservice hatte, war sie schon bald alleine als Störköchin in den Chalets der Schönen und Reichen am Werk. Über ihre damaligen wie auch heutigen illustren Gäste schweigt sie sich aus. «Für mich zählt der Mensch und nicht seine Herkunft.» Und was auf den Teller komme, sei für alle dasselbe.

Moosseedorf beim «Chrüterroski» war die nächste Station nach Gstaad. Acht Kilometer von Bern weg zeigt ihr der Gault-Millau-Koch (17 Punkte), wie aus Unkraut ein feines Stüppchen gekocht wird und dass mit gefülltem Schinkenmousse Löwenzahnstängel herrlich dazu schmecken. «Bevor wir in die Küche gingen, mussten wir im Kräutergarten jäten und durften daraus ernten.»

NACH DER ZEIT BEI OSKAR MARTI im Berner Mittelland zog es Anita Müller in die Welt. Neun Monate rollte sie im Orientexpress durch Europa. Je nach Route bekochte sie mal ein Dutzend und dann wieder ein paar hun-

«Der Spitzensport ist ein Glücksspiel»

dert Gäste. «Zuerst wollten sie mich gar nicht. Ich sei zu jung und sie hätten noch nie eine Frau als Koch eingestellt. Zudem trauten sie mir nicht zu, dass ich auf dem nostalgischen Holzfeuerherd kochen kann.»

Doch sie verstand nicht nur das Einheizen des Herds gekonnt. Als ihr Chef wegen Alkoholproblemen fristlos entlassen wurde, managte sie vier Monate alleine den Betrieb. «Das war hart, aber lehrreich.» Heute noch wendet sie für die Warenbestellung dasselbe System an, das ohne Computer funktioniert. «Seither habe ich jedenfalls nie mehr eine halbe Tonne

Fleisch zu viel bestellt», sagt sie und erzählt, dass das Fleisch weiterverwendet werden konnte. Von Istanbul und den anderen Städten hat Anita Müller nichts gesehen. «Dafür kenn ich jedes Abstellgleis und jeden Wassertank», so die selbst ernannte Bahnhofexpertin. Eine ausgewiesene Fachfrau ist Anita Müller dagegen in der Gastronomie. Nach der dreijährigen Kochlehre wollte sie mehr über die Fleischverarbeitung wissen und hängte eine Zusatzausbildung als Bankmetzgerin an.

IHR LEHRMEISTER WAR VATER WILLI. In den zwei Jahren verriet er ihr die Rezepte für die Herstellung von feinem Fleischkäse und köstlichen Würsten. Die Fertigkeit, das Fleisch schnell vom Knochen zu trennen, erwarb sie sich in einer Grossmetzgerei. Denn an der Abschlussprüfung war ein gewisses Tempo gefordert.

Mit 25 wollte die Feinschmeckerin von den Konditoren-Confisereuren die Kunst der süssen Verführungen erlernen. Und so war sie zwei Jahre lang in der Aarauer Confiserie Brändli der «Stift». Doch weder das Lehrlingssein noch der magere Verdienst machten ihr was aus. Auf die Abschlussprüfung bereitete sie sich nicht speziell vor. Der Fachausweis war ihr wichtiger als die Note. Von den 24 Aargauer Confiseurlehrlingen war sie trotzdem die Beste.

SICH MIT ANDEREN ZU MESSEN, widerstrebt Anita Müller. «Beim Skifahren musste ich um FIS-Punkte kämpfen», sagt sie und betont: «Heute lasse ich mich nicht mehr unter Druck setzen.» Aus diesem Grund wollte sie auch 2007 die Gault-Millau-Ehre nicht annehmen. Ihre Kochkünste sind seither mit 13 Punkten dekoriert. Auf die begehrte Auszeichnung weist aber weder vor noch im Restaurant etwas hin. «Das Schild habe ich zurückgeschickt», sagt Anita Müller und betont: «Ich wollte und will in keinem Gourmetführer stehen. Die besten Tester sind meine Stammgäste», unterstreicht die dynamische Wirtin.

Anita Müller würde sich auch nie als «Kochkünstlerin» oder «Starkö-

chin» betiteln. «Ich bin eine Köchin.» Die 35-Jährige versteht aber nicht nur dieses Handwerk perfekt, sondern weiss, was ein perfekter Service abverlangt. Die Sporen zur Servicefachfrau verdiente sie sich «zu Hause» im «Central» ab. Nachdem ihr Vater 1999 die Metzgerei aufgegeben hatte, stieg sie bei ihrer Mutter im Restaurant ein und baute den Partyservice aus.

Ihr breit gefächertes Wissen und Können gibt Anita Müller als Lehrmeisterin weiter. Sie selber bildet in ihrem «Central» drei Lehrlinge aus –

«Das Gault-Millau-Schild habe ich zurückgeschickt»

einen in der Küche und zwei im Service. «Bei uns im «Central» wurden von meiner Mutter in 33 Jahren 20 Lehrlinge ausgebildet.»

Mit ihren Eltern verbindet sie ein enges Verhältnis. «Als sie mir vor sechs Jahren das Restaurant und die Liegenschaft verkauft haben, zogen sie aus eigenem Antrieb aus Safenwil weg.» Mittlerweile würden die beiden wieder im Dorf wohnen. «Ich muss nur über die Strasse, wenn ich Rat brauche.» Ab und zu springen auch die Eltern ein, um mit Anita Müllers Labrador Niki spazieren zu gehen.

DIE ZIMMERSTUNDE AM NACHMITTAG ist ihr heilig. Zwischen 14 und 17 Uhr schöpft sie Kraft und neue Ideen. «Ich tüftle gerne an meinen Rezepten und versuche auch Neues.» Bis zu einem Jahr kann dieser kreative Prozess andauern. Ihren Lehrlingen gibt sie ihre Rezepte mit auf den Weg. «Für mich war es als Lehrling immer ein Geschenk. Ein Teil meines Lohnes sozusagen.» Sich selber belohnt Anita Müller mit sechs Wochen Ferien und einem wirtfreien Wochenende. Wobei sie oft am Samstag oder Sonntag mit ihrem Partyservice unterwegs ist. «In meinem Leben dreht sich nun mal alles ums Essen und Trinken.»

Nächster Sonntagskopf

Heinz Rufi wohnt mit seiner Frau in Glashütten. Der 75-Jährige pensionierte Briefträger züchtet Kakteen. (ZT)



GESCHICHTEN AUS DER GESCHICHTE

Kurt Blum

Auf 65 Einwohner gab es eine Wirtschaft

MIT WIRTSHÄUSERN war Zofingen zur Zeit der Helvetik (1798 bis 1803) recht gesegnet. Anfangs Januar 1801 sind bewilligt: 6 Tavernen- und 24 Pintenwirtschaften, macht bei 1939 Einwohnerinnen und Einwohnern der Stadt eine Wirtschaft auf 65 Personen, oder bei 330 Häusern ist je das elfte ein Wirtshaus. Tavernen sind: das Rössli, der Ochsen, die Krone, der Sternen, der Raben und das Kunzenbad. Neu entstanden je eine Wirtschaft an der Mühlethalstrasse und im Riedtal. Dieselben werden aber im Protokoll der Munizipalität (Polizei- und Waisenbehörde) als Stätten steten Un-gufs bezeichnet.

DIE GROSSE ZAHL von Wirtschaften gab immer wieder Anlass zu vielen Händeln mit der Polizei und zu zahlreichen Wirtshäuserverboten gegenüber allzu durstigen Bürgern. Der Bürger Viktor Siegfried wurde am 3. April 1803 mit 24 Stunden Gefangenschaft bestraft, weil er an Mariä Verkündigung Wein ausgeschenkt hatte, und am 23. Juli 1799 wurden alle Wirte, welche dem mit dem Wirtshäuserverbot belegten Bürger Frikart, Drechsler, Getränke verabfolgt hatten, vom Bezirksgericht empfindlich gebüsst. Als am 13. August 1799 der Bürger Assessor Siegfried und der Bürger Polizeidirektor Gränicher gegen elf Uhr nachts an einem Sonntag in der «Krone» Lärm hörten, gingen sie mit einer Patrouille hinein und mahnten die Bürger zur Ruhe. Da rief der Bürger Widmer, Schuster: «Potz Donner! Es hat uns niemand etwas zu befehlen, wir können bleiben so lange es uns gefällt.» Der «Revolutionär» wurde vom Bezirksgericht heftig gebüsst.

IM «BÄREN» hatte die Stadt selbst das Wirtschaftsrecht. Da die Ausübung desselben aber mit mehr Nach- als mit Vorteilen verbunden war, wurde auf dasselbe ausdrücklich verzichtete, nachdem der Kanton dies gefordert hatte ...



Zum **40.**
Hochzeitstag

gratulieren wir euch herzlich und wünschen euch noch viele glückliche Jahre!

Eure Familie