

Michael Brückner im Interview mit Anita Müller

## «Nachgefragt im «Central in Safenwil»



Vor 24 Jahren hat Anita Müller den Familienbetrieb übernommen und schwingt mit gleichem Elan wie eh und je den Kochlöffel in der Küche. Das kleine Restaurant mit einem der schönsten Restaurantgärten im ganzen Kanton kann man in der jetzigen Form noch bis Ende 2025 geniessen.

### Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Verlässlich | Raffiniert | Bodenständig

### Was zeichnet das «Central» aus?

Das Restaurant Central zeichnet sich durch seine Unabhängigkeit, Authentizität und Freiheit aus. Es wird nicht von Bewertungen oder Auszeichnungen geleitet, sondern allein von der Qualität der Speisen und des Services. Hinter dem Central steht ein Team, das sich nicht um die Schicki-Micki-Welt kümmert, sondern sich auf ein geschäftliches und menschliches Abenteuer einlässt. Jeder Gast wird mit der gleichen Sorgfalt und Aufmerksamkeit behandelt, denn im Central herrscht eine harmonische Verbindung zwischen Natur und Mensch.



### Wie lautet die Philosophie in der Küche?

Das Zubereiten von Speisen ist eine handwerkliche Kunst, die durch Liebe und Fachwissen zu einer kleinen Meisterleistung wird. Ich strebe danach, stets die besten und natürlichsten Produkte zu verwenden. Es ist mir wichtig, die Natürlichkeit und den Geschmack der Lebensmittel zu betonen. Mein Ziel ist es, die Qualität guter Produkte und die Besonderheiten von Naturprodukten hervorzuheben. Mit kreativer "Frischküche" möchte ich handwerklich, stilvoll und präzise arbeiten, denn das liegt mir am Herzen.

### Woher holen Sie sich Ihre Inspiration?

Geschichtlich in der Zeit zwischen Romantik und Belle Époque. Jean-Brillant-Savarin schrieb über 25 Jahre lang das Buch: Physiologie des Geschmacks. Dies ist Inspiration pur und kann ich bestens weiterempfehlen.



### Welches sind Ihre Testesser?

Genussmenschen, Fans und Freaks, die die Central Küche und mich von Anfang an begleiten. Sie wissen um mich, meine Entwicklung sowie meine Hochs und Tiefs. Sie sind mit mir verbunden und können mit mir über meine Kochkunst philosophieren.

## Was fällt Ihnen zum Thema Nachwuchs ein?

In der Welt des Kochens sehe ich viele ungeschliffene Rohdiamanten, mit grundlegenden Eigenschaften wie: wache Intelligenz, Bodenständigkeit, Freude am Tun, Neugierde, Selbstkritik, Leidenschaft und Disziplin. Es tut mir leid zu sehen, wie diese jungen Talente unter einem Ausbildungssystem verkümmern.

Unser Ausbildungssystem hat sich von seinen Wurzeln entfernt und verlangt nun nach Dokumentation und Nachweisfähigkeit, anstatt echte Fertigkeiten zu fördern. Die Kunst, frische Lebensmittel von Grund auf zuzubereiten, schwindet dahin. Wir neigen dazu, einfache Wege zu gehen und greifen vermehrt auf Convenience-Produkte zurück, die die Lebensmittelindustrie geprägt hat.

Es gibt mittlerweile fünf anerkannte Convenience Stufen, die uns den Umgang mit frischen Produkten erschweren. Wir verlieren die Fähigkeit, kreativ mit saisonalen

Zutaten umzugehen und ihre wahre Natur zu verstehen. Die Ausbildung zum Koch konzentriert sich immer mehr darauf, Lernende schnell einsatzfähig zu machen, anstatt ihre Kreativität und Verständnis für frische Produkte zu fördern.

Man sollte den Kochberuf nicht an die Lebensmittelindustrie anpassen, sondern ihn als Förderer des Lebendigen zu sehen, der mit naturbelassenen saisonalen Produkten arbeitet.



## Sie haben eine genaue Planung für die nächsten Jahre, wie sieht diese aus?

Ende 2025 schliessen die Türen des Restaurant Central. Jedoch bin ich glückliche Besitzerin einer Leidenschaft und mein Plan ist, diese weiterhin auszuleben. In welcher Form dies ist, weiss ich noch nicht, dies ist alles am Entstehen. Wie es mit dem Central weitergeht, ist ebenfalls noch offen, es soll jedoch weiterhin kulinarisch zu und her gehen und keiner Überbauung weichen. Daran setze ich alles.

*Anita Müller bedankt sich bei **Adrian Strub** für die Empfehlung der letzten Ausgabe und wünscht Ihm viel Freude. Er ist eine Bereicherung für die Gastronomie. Mache weiter so und gehe deinen Weg.*



### Kontakt

Restaurant Central Safenwil  
Dorfstrasse 18  
5745 Safenwil

Tel.: 062 797 07 98  
E-Mail: [info@restaurant-central.ch](mailto:info@restaurant-central.ch)

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag  
18.00 – 24.00 Uhr  
Samstag | Sonntag geschlossen

Homepage: [www.restaurant-central.ch](http://www.restaurant-central.ch)

Wir danken für das sehr interessante und offene Gespräch mit Anita Müller und stellen in der kommenden Ausgabe das Gasthof Kreuz in Meienberg / Sins unter der Leitung von **Silvia und Marcel Huwiler-Bleicher** vor.