

«AUFGEBEN IST FÜR MICH KEINE OPTION»

Mit Grosi's Bachschtube hat Madlen Müller den Einstieg in die Selbstständigkeit lanciert. Corona stoppte sie. Nun ist sie mit Grosi's Food Wägelı unterwegs.

GEWERBE
RÜDLINGEN

Marcel Tresch

Über die Vergangenheit sinnieren ist nicht ihr Ding. Über Geschehenes lamentieren erst recht nicht und: «Aufgeben ist für mich keine Option.» Madlen Müller ist in ihrem Leben von Schicksalsschlägen nicht verschont geblieben. Darüber reden will sie eigentlich gar nicht. Dennoch äussert sie sich in kurzen Sätzen über das in den vergangenen Zeiten Geschehene. Sie ist sichtlich froh, wenn sie Leute, die an der Fischerhütte am Rhein in Rüdlingen vorbeispazieren, mit Brownies und Kaffee, oder mit Hot Dogs und kalten Süssgetränken bedienen kann. Das ist ihr Ding, denn praktisch jedes Mal entstehen dabei humorvolle Gespräche. Schliesslich ist Madlen Müller, die heute Dienstag ihren Sechzigsten feiert, eine weltoffene, sehr fröhliche und kommunikationsfreudige

Frau. Dennoch erzählt sie dem «Bock», dass sie zuerst aus gesundheitlichen Gründen längere Zeit vom beruflichen Fenster weg war. Danach folgten die Kündigung und die Arbeitslosigkeit. Die Plagen von Ernährungsproblemen kannte sie auch schon länger. Mehr, als dass sie das industriell hergestellte Brot nicht verträgt, will sie nicht sagen. Doch alle Dinge zusammen brachten sie schliesslich auf eine Idee, denn: «In meinem Alter noch eine Anstellung zu finden, ist heute unmöglich.»

Den alten Traditionen verschrieben

«Ich habe jahrelang gedacht, ich leide unter der Unverträglichkeit von Fleisch und Käse, bis festgestellt wurde, dass es das Brot ist», so Madlen Müller. Entsprechend hat sie sich lang mit der ursprünglichen Herstellung befasst. Das Wissen um die traditionelle Brotproduktion geht immer mehr verloren. So entschloss sie sich, gemeinsam mit Ehemann Otto Müller, Grosi's



Madlen Müller über den Standort von Grosi's Food Wägelı direkt am Rhein in Rüdlingen: «Ich habe den schönsten Arbeitsplatz auf der ganzen Welt.»

Bachschtube ins Leben zu rufen. Damit konnte sie sich und anderen ein besseres und gesünderes Grundnahrungsmittel ermöglichen. Nur selten gibt es heute noch Brot zu kaufen, das lediglich mit Mehl, Wasser, wenig Hefe und Salz, dafür aber mit viel Zeit und Liebe gebacken wird. Die Müllers richten sich nach diesem alten Rezept, um aus diesen Zutaten ein sehr bekömmliches Erzeugnis mit mildem Aroma herzustellen, wie das unsere Grossmütter noch konnten. Überhaupt haben sich die Müllers alten Traditionen verschrieben. Die traditionelle Kunst des Brotbackens im Steinofen bereitet ihnen ebenso viel Spass wie die eigenen Bienen, die ihnen am Herzen liegen. «Sie liefern feinen Honig zu unserem Brot», so Madlen Müller.

«IN MEINEM ALTER NOCH EINE ANSTELLUNG ZU FINDEN, IST HEUTE UNMÖGLICH»

Madlen Müller

Der Zufall leistete tatkräftige Hilfe

Der Brotverkauf ab Grosi's Bachschtube in Rüdlingen startete im November des vorletzten Jahres. Gebacken wurde auf Vorbestellung jeweils frisch. Märkte sollten besucht werden, vor allem ab Frühjahr 2020. Doch die Pandemie machte – Corona sei's verübelt – dem Ehepaar und dessen Selbstständigkeit einen dicken Strich durch die Rechnung. Ein Jahr lang konnten die beiden keine Märkte besuchen, um ihre Brote zu verkaufen. Doch die Bereitschaft, weiterhin etwas selbstständig zu machen, war bei Madlen Müller ungebrochen. Eine Frühpension war für sie aus finanziellen Gründen nicht möglich. So leistete ihr der Zufall, den es für sie nicht gibt, tatkräftige Hilfe. In einem Artikel las sie, dass ein Mann aus dem Süden Europas – ebenfalls aufgrund der Pandemie notgedrungen – in einem

kleinen Fahrzeug seine Produkte anpries und verkaufte. Sie schlug ihrem Mann vor, dass sie das gleiche tun wolle und bekam zur Antwort: «Schatz, das funktioniert bei uns nicht.» Das war an einem Freitag vor ein paar Wochen. Am Samstag machte sich im Internet auf die Suche nach einem Rollermobil, am Sonntag besichtigte das Paar ein Occasionsmodell und am Montag kauften die beiden den Piaggio Ape. Inzwischen wurde das dreirädrige Fahrzeug umgebaut und eingerichtet sowie die behördliche Bewilligung eingeholt. Geöffnet hat Grosi's Food Wägelı momentan freitags bis sonntags, wenn's nicht

regnet, ab 11 Uhr mit offenem Ende der Schliessung und optional weiteren Öffnungszeiten. Angeboten werden Süssgetränke, Kaffees und Tees, selbstgebackene Kuchen, Hot Dogs und selbstgemachte Glaces vom Rüdlinger Stern. Alles möglichst naturbelassen und ökologisch. Heute freut sich Otto Müller, dass es seinem Schatz nun doch und mit Grosi's Food Wägelı bestens läuft. Aufgeben ist für sie eben keine Option.



Die Rüdlinger Grosi neben ihrem Food Wägelı.



Madlen Müller bewirbt gern ihre Gäste.

Bilder: Marcel Tresch