



Hohe Handwerkskunst: Markus Gwerder und Reto Schelbert (r.) bei der Arbeit.

Foto: Pitt Bühler

Süsser Gruss aus dem Muotathal

♦ **Muotathal Die Konditorei und Confiserie Schelbert ist durch ihre Spezialitäten und die Läden mit Kaffeehaus im ganzen Kanton Schwyz beliebt.**

Im Muotathal nennt man sie seit Jahrzehnten ganz einfach «s’Konditors». Gemeint ist die Familie Schelbert, die seit über 100 Jahren das Bäcker-, Konditor- und Confiseur-Geschäft in der Region prägt. Um 1900 gab es rund sieben Bäckereien im Tal, doch Schelbert eröffnete zu dieser Zeit die erste richtige Konditorei mit Bäckerei im Muotathal.

Expansion in Brunnen

Erst vor sieben Jahren war dann für die heutigen Besitzer, Annemarie und Odilo Schelbert, die Zeit für eine Filiale reif. «Unsere Tochter wollte selbständig einen Ge-

schäft führen. Da in Brunnen ein Ladenlokal frei wurde, stand dieser Idee nichts mehr im Wege», erinnert sich die Chefin. Anfänglich sei es für alle eine ziemlich grosse Umstellung gewesen. Doch nach der turbulenten Startphase pendelte sich alles ein und der Laden lief gut – so gut, dass weitere Filialen dazu kamen.

Pralinés für den ganzen Kanton

Diesen September öffnete die fünfte Schelbert-Filiale im Kanton Schwyz ihre Pforten. Alle Läden führen ein grosses Brotsortiment, aber vor allem auch erlesene Confiseur-Produkte. Damit alle Schoggi-Liebhaber im Kanton einfach in den Genuss des «Muotastei» oder des «Muotathaler Charästei» kommen, sind die zwei exklusiven Praliné-Sorten in

allen Coop-Läden des Kantons Schwyz erhältlich.

Im Auftrag des Papstes

Doch nicht nur Coop wurde auf die Confiseure vom Muotathal aufmerksam. Auch im Vatikan waren bei der Vereidigung der Schweizer Gardien im Mai dieses Jahres Schelbert-Produkte zu geniessen. «Als Gastkanton durften wir den Apéro und auch Süssspeisen liefern», sagt Junior-Chef Reto Schelbert. Das sei logistisch eine spannende Herausforderung gewesen, und ein wirklich unvergessliches Erlebnis, schwärmt Annemarie Schelbert, die selbst beim Anlass in Rom dabei war.

Alles übers Netz zu haben

In den letzten Jahren hat Schelbert sein Angebot in Läden aber auch im Internet ausgebaut. Die treibende Kraft ist Reto Schelbert, der

sich neben Süssigkeiten auch für Technik und Grafik interessiert. «Für unsere über 1000 Produkte mache ich die Prospekte und betreue auch die Website», sagt der 27-Jährige. Doch dieses grosse Angebot muss auch zuerst produziert werden. Dafür beschäftigt das Unternehmen rund 90 Angestellte und bildet 12 Lernende aus. «Wir setzen voll auf unseren Nachwuchs und freuen uns immer sehr, wenn die Jungen gute Abschlüsse hinlegen», sagt die Chefin. Wichtig seien die Fachleute auch für die zukünftige Entwicklung des Betriebs, denn alle Familienmitglieder können sich durchaus vorstellen, noch weitere Filialen zu eröffnen. «S’Konditors» machen halt auch heute noch ihrem Namen alle Ehren – als fleissige Zuckerbäcker. ● BUM
► www.conditorei.ch