

Confiserie Duss Family-Business in Einsiedeln

Ein Mann und seine Leidenschaft: Schokolade! Markus Duss führt seit 16 Jahren seine eigene Confiserie in Einsiedeln. Ein süsses Geschäft, in dem auch sein Mann Andreas mit anpackt.

Text | Tom Wyss

Schokolade, Pralinen, Konfekt – das ist die Welt von Markus Duss. Seit sechzehn Jahren führt der schwule Konditor-Confiseur im Schwyzer Klosterort eine eigene Confiserie – einen 120-jährigen Traditionsbetrieb, den er 1993 übernommen hat. «Ich bin hier sozusagen verantwortlich fürs Hüftgold», lacht er. Und Markus Duss gilt in Einsiedeln als DER Confiseur schlechthin: Seine Spezialitäten wie die Einsiedler Klosterkugeln, hausgemachte Tafelschoggi, Absinthtruffes und Dutzende weitere Pralinsorten sind weitherum bekannt. Er ist ein Perfektionist, hat hohe Ansprüche an sich selbst: «Ich mache alles selber, zum Beispiel das Vermicelle oder auch die Mandel- und Giandujamasse», so der Schoggi-Experte. «Da wird nichts fertig gekauft.» Sein Laden liegt mitten in Einsiedeln, an der Haupteinkaufsstrasse, die zum Kloster hochführt. Ein Betrieb mit zwanzig Angestellten, zu dem auch noch ein Café mit 50 Plätzen und ein Liefer- und Partyservice gehören. «Wir sind eine grosse Familie», so Duss über die herzliche Atmosphäre unter seinen Angestellten. Und die schätzen ihren Chef sehr. «Viele schreiben unseren familiären Umgang sogar meinem Schwulsein zu», erzählt er.

Vor fünf Jahren bekam das Family-Business Zuwachs – durch Markus' Partner Andreas Kistner. Die beiden Schoggifans lernten sich im Chat kennen, dann kam Marketing- und IT-Spezialist Andreas für ein Kennenlernen nach Einsiedeln – und blieb! Seither packt Andreas nebst seinem 100-Prozent-Job beim Chemiemulti Roche in Basel, wann immer möglich, auch im Laden und im Café mit an, betreut die Website, den Onlineshop und kümmert sich ums Marketing. Sogar eine Zusatzausbildung zum Confiseur hat der 39-Jährige berufsbegleitend absolviert. Und der Tüftler erfindet immer wieder neue Produkte, die Kreativkopf Markus dann umsetzt – so



Foto | Spyros Petridis

Ein Faible für Süsses: Markus Duss (l.) und Lebenspartner Andreas Kistner.

zum Beispiel den Schoggi-Dipper – eine Art Lollipop aus Schokolade, der in heisser Milch aufgelöst wird, die so zur feinen heissen Schoggi wird. Die Duss-Spezialitäten sind auch bei den Gays (ob Kollegen des Paares oder Ausflügler) hoch im Kurs. Und im Café dürfen die beiden ebenfalls regelmässig queere Gäste empfangen, darunter Marianne Dahinden (Präsidentin des lesbischen Business-Networks Wybernet) und die Transsexuelle Nadia Brönimann, welche beide in Einsiedeln leben.

GAYFRIENDLY KUNDEN

Markus und Andreas sind ein eingespieltes Duo. Und die beiden sehen ihre Zukunft in Einsiedeln – obwohl Markus Angebote hätte, Filialen in anderen Orten zu eröffnen. Sein Ruf als ausgezeichnete Confiseur hat sich bis nach Zürich herumgesprochen. Aber Markus sagt: «Das will ich nicht, ich möchte hier

im eigenen Haus bleiben.» Kein Wunder: Das Paar fühlt sich im 14 000-Einwohner-Ort wohl – zumal ihr Schwulsein überhaupt kein Thema ist. «Selbst wenn man von einem Klosterdorf etwas anderes erwarten würde», so Andreas. «Auch ich hatte zu Beginn etwas Respekt.» Doch die Leute «hier oben» seien tolerant, sagt Markus. «Der Einfluss des Klosters wird oft überschätzt. Einsiedeln ist nicht gleich Kloster», sagt er. Das habe sich auch nach ihrer Verpartnerung (sie feierten mit 40 Gästen im Piemont) gezeigt. «Die Nachricht von unserer Hochzeit hat sich im Dorf schnell herumgesprochen», so Markus. «Ältere Leute haben uns dann Glückwunschkarten in den Laden gebracht. Das war schöner als jedes Geschenk.»

**Café Confiserie Duss, Hauptstrasse 58,
8840 Einsiedeln, Tel. 055 412 26 25,
www.confiserie-duss.ch**