

Bad Bubendorf und Hotel Seerose ausgezeichnet

Die beiden Unternehmer und Weinliebhaber Felix Suhner und Roland Tischhauser haben zwei Auszeichnungen bekommen. Sowohl das im Baselland gelegene Bad Bubendorf als auch das Hotel Seerose «Classic & Elements» am Hallwilersee wurden vom US-Weinmagazin «Wine Spectator» aufgrund des vielseitigen Weinangebots klassifiziert. Doch damit nicht genug: die beiden Hotels wurden erneut in die Top Ten der «Focus Top Seminarhotels und Tagungszentren 2009» gewählt. sls

Kochkunst, Spitzenqualität und Fairtrade



Die beiden Kochstars Andreas Caminada aus Fürstentau (18 Gault-Millau-Punkte) und Florina Manz aus Bern (14 Gault-Millau-Punkte) sind von der Top-Kombination Kreativität, Spitzenqualität und Fairtrade überzeugt. Eigens für die Max-Havelaar-Wochen zum Thema «Fair Kochen» vom 14. bis 25. September 2009 haben sie insgesamt sechs Rezepte – zwei Vorspeisen, drei Hauptgänge und ein Dessert – kreiert. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten. sls



Ob draussen oder drinnen: In der ehemaligen Murtener Chäsi ist heute «Fine-Dining» angesagt.

Von der Chäsi zur «Käsererei»

Das besondere Konzept Da wo einst Murtens Milch verarbeitet wurde, wird heute gepflegt gespeist. Trotz trendigem Ambiente erinnert vieles in der «Käsererei» an früher.

FRANZISKA EGLI

S o manch älteres Semester kam schon vorbei, erzählen die beiden Geschäftsführer, und erinnerte sich. Berichtete, wie es hier einst ausgesehen, wer hier alles die Lehre absolviert oder was für Produkte das Milchlädeli – wo heute die Bar ist – feilgeboten hat. Das gefällt Thomas Lüthy, Service- und

Barverantwortlicher, und Marco Plaen, Küchenchef, die kürzlich die Eröffnung des Restaurants Käsererei in Murten gefeiert haben. Und dies, nachdem jahrelang an einem passenden Konzept für die ausrangierte Käsererei getüftelt wurde: «Zuerst dachten wir an eine Brasserie samt Bierbrauerei», erzählt der 27-jährige Plaen, der im «Vieux Manoir» die Kochlehre absolviert und an Orten wie dem «Wälderhof» in Klosters oder der «Chesery» in Gstaad gearbeitet hat, «dann an eine Markthalle, schliesslich an eine Showküche.»

Geworden ist es nun ein vergleichsweise simples, aber edles Restaurant, die «Käsererei», die versucht, der einstigen Chäsi mitten

in der Murtener Altstadt so viel Respekt wie möglich zu zollen. Nicht nur zieht sich das Symbol der Butterblume durch das ganze, vom Zürcher Architekturbüro Grego umgesetzte Konzept. Überhaupt erinnert vieles in dem trendigen, natürlichen Ambiente mit Absicht

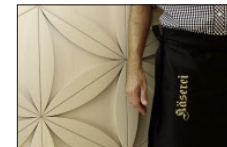
Die Bar ist gefliest, in den WCs hat's Zinntröge, und die Oberfenster wurden beibehalten.

an die einstige Milchverarbeitungsstätte: Die Bar ist gefliest. In den WCs gibt's Zinntröge statt herkömmliche Lavabos. Die Oberfenster wurden beibehalten und dienen nun als Lichtquelle im Speisesaal.

Ein kleiner, aber behaglicher Lounge-Teil in der Mitte der Räumlichkeiten trennt den vorderen Teil, quasi die Gaststube samt Stammtisch, vom hinteren, wo rund 60 Plätze zum Fine-Dining einladen. Die Speisekarte aber ist auf der einen wie auf der anderen Seite der Lounge dieselbe: Sie vereint Gutbürgerliches mit Schickem, und es gibt – bei allem Käse – kein Fondue, kein Raclette, und die «Eggliflet-Schiene» fahren sie auch nicht, wie der 42-jährige Gastronom Lüthy erklärt.



Die Butterblume als Symbol zieht sich wie ein roter Faden...



... durch das ganze Konzept des Restaurants.

Marco Plaen nennt seine Küche «hausgemachte Saisonküche», und die beinhaltet nebst einem 5-Gang-Menü (Fr. 92.–) und einem kleinen A-la-carte-Teil auch «Marcos Klassiker»: zum Beispiel die Käseriwurst, die die Murtener Paulmetz eigens für sie herstellt, mit Röstli und Zwiebelsauce (Fr. 26.–).

Restaurant Käsererei, Rathausgasse 34, 3280 Murten, Tel. 026 670 11 11. Täglich ab 11 Uhr.

www.kaeserei-murten.ch