

Das Hotel Murten setzt auf hohe Wasserqualität:

Wasser in Top-Qualität aus der Wasserbar!



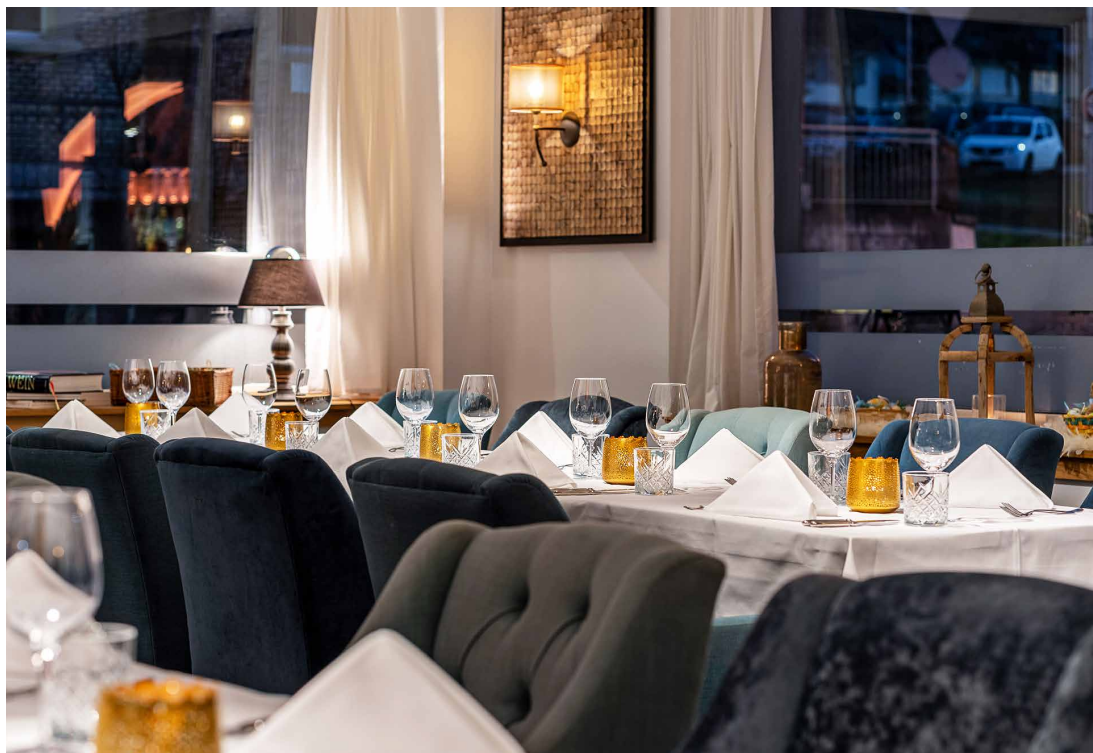
Als Timo Läderach die Geschäftsführung des Hotel Murten vor zwei Jahren übernahm, überarbeitete er zuerst das Barkonzept, schrieb eine neue Barkarte und erweiterte das Getränkesortiment.

Das Hotel Murten ist zwischen der historischen Altstadt von Murten und dem Murtensee zentral gelegen. Es ist sehr beliebt und profitiert von coolen Events, die Murten Tourismus über das ganze Jahr hindurch regelmässig organisiert. Die Hotelküche trifft viele Geschmäcker, und die Hotelbar gehört dank Geschäftsführer Timo Läderach zu den sechs besten der Schweiz. Denn der Hotelier ist auch Barkeeper und eigentlich ein kritischer Mensch, doch von der BWT Wasserbar war er innert fünf Minuten begeistert. Das ist etwas länger, als die Zubereitung eines Tom-Collins-Cocktails dauert, bei dem Sprudelwasser zwar nicht die Hauptrolle spielt, aber zumindest fürs Prickeln im Gaumen sorgt.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Während der Woche gehen im Hotel Murten viele Geschäftsleute ein und aus. Zur Ferienzeit auch Familien, an Wochenenden Liebespaare und regelmässig auch Velo- und Töfffahrerinnen, Golfspieler und Musikliebhaberinnen. Das Hotel Murten trifft den Geschmack einer breit gefächerten Klientel, es hat Charme, der sich nicht so leicht festlegen lässt, und punktet mit einer spannenden Vielfalt an Angeboten, die sich übrigens bis auf den Parkplatz erstreckt, wo die Autoschilder bisweilen ein komplettes Abbild der Schweiz wiedergeben.

«Fast 90 Prozent der Gäste kommen aus der Schweiz. Bereits vor der Schulferienzeit im Juni zieht es an,



Im Hotel Murten ist die Bar ein Hingucker, aber auch das Speiserestaurant überzeugt mit einem stilvollen Ambiente für ein genussvolles Dinner.

Das Hotel Murten bietet 43 Hotelzimmer, 50 Plätze auf der Terrasse, 40 im Restaurant und weitere 70 in der Bar, in der nicht nur Cocktails und andere Drinks, sondern auch das gesamte Angebot der Speisekarte serviert werden.



Das Konzept des Hotel Murten basiert auf Vielfalt – auch auf der Speisekarte.

von Juni bis September sind wir fast konstant ausgebucht, ab September wird es ruhiger», sagt Timo Läderach, Geschäftsführer und F&B-Manager des Hotel Murten. Viele Gäste spielt die Organisation Murten Tourismus dem kleinen, feinen Hotel zu – vor allem dank den coolen Events und Veranstaltungen, welche das Team von Murten Tourismus regelmässig durchführt – so etwa der Weihnachtsmarkt im Dezember, das Licht-Festival im Januar, slowUp im April und Stars of Sounds im Juli.

Die Vielfalt, die die Gästeschaft prägt, schlägt sich auch im F&B-Konzept des Hotel Murten nieder. «Wir

sind weder Steakhouse noch Burger-Restaurant oder Spaghetti-Factory – und auch kein rein veganer oder vegetarischer Betrieb, sondern vereinen viele Geschmäcker und bringen unsere Vielfalt auch auf den Tellern zum Ausdruck», sagt Geschäftsführer Timo Läderach zu GOURMET. Und das liest sich auf der Speisekarte dann beispielsweise so: Avocado Toast, Beef Tartar, Rindsentrecôte, Eglifilets, Poke Bowl mit oder ohne Tofu, Chicken Burger oder ein veganer Burger, Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum und Burrata. Icons zeigen an, ob ein Gericht vegan, vegetarisch, gluten- oder laktosefrei ist.

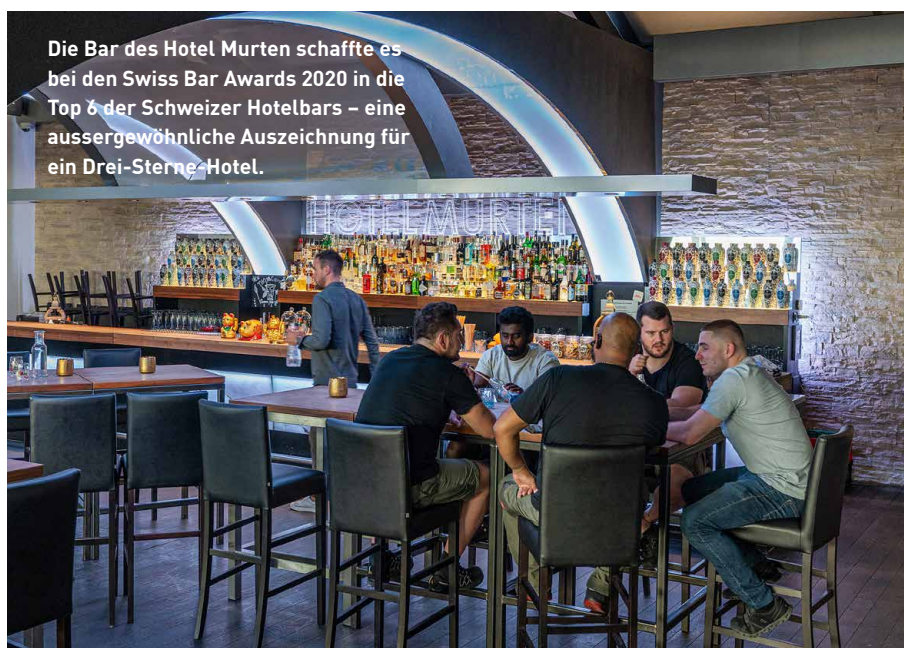
Ausgezeichnete Hotelbar

Das Hotel Murten spannt den Bogen also in vielerlei Hinsicht weit auf, auch in Bezug auf das Ambiente. Wer gediegen speisen und ein Drei- oder Viergang-Menü geniessen will, kann das im Restaurantbereich tun. «Hier decken wir mit weissen Tischtüchern stilvoll auf. Wer es ausgelassener mag, geniesst an den Hochtischen in der Bar», erklärt Timo Läderach. Die Karte ist die gleiche. Neonlicht und etwas lautere Musik machen hier zusätzlich Lust auf Drinks beziehungsweise Cocktails, denn die Bar im Hotel Murten ist nicht irgendeine Bar, sondern gehört zu den Top 6 in der Schweiz. Somit gesellt sich das Drei-Sterne-«Landei» aus Murten stolz zur grossartigen Fünf-Sterne-Hotelbar im Suvretta House in St. Moritz oder zu den Hotelbars vom Widder und Storchen in Zürich, die gleichzeitig

Aushängeschilder ihrer renommierten Häuser sind. Wie die Bar des Hotel Murten das geschafft hat? «Nun, das hat sicher mit meinem Werdegang zu tun. Ich arbeitete während meiner KV-Ausbildung in zahlreichen High-Volume-Bars, mixte einen Cocktail nach dem anderen und realisierte schnell, dass Bars und nicht Büros meine Welt sind. Die Ausbildung schloss ich trotzdem ab, weil sie eine gute Basis bot. Später absolvierte ich die European Bartender School in Miami und wurde nach erfolgreichem Abschluss angefragt, selbst zu unterrichten, da es der Schule an Ausbildnern mit Kenntnissen in Englisch, Deutsch und Französisch fehlte. Und so unterrichtete ich von



Genussvoll: Die feine Focaccia in Begleitung von frischem Wasser, das still oder spritzig aus der BWT-Zapfsäule fliesst, ist in vielerlei Hinsicht nachhaltig.



Die Bar des Hotel Murten schaffte es bei den Swiss Bar Awards 2020 in die Top 6 der Schweizer Hotelbars – eine aussergewöhnliche Auszeichnung für ein Drei-Sterne-Hotel.



Timo Läderachs glaubt nicht an ausgefallene Cocktails wie ein Oyster Bloody Mary. Er bevorzugt Klassiker, die er in winzigen Details variiert und so zu etwas Besonderem macht.

2016 bis 2020 in Barcelona und bediente von dort aus auch andere Schulstandorte wie London, Miami, Stockholm oder Phuket.»

Gleichzeitig übernahm Timo Läderach das Eventmanagement der Schule in Barcelona und begann mit Bar Consultings in Spanien und in der Schweiz, machte also Bar-Teams fit für den harten Einsatz hinter der Bar. Ein Engagement führte zum nächsten: Der Barkeeper wurde Global Brand Ambassador des französischen «The Generous Gin» und engagiert sich inzwischen auch für kleinere Instagram-Kollaborationen, innerhalb derer er eigene Lieblingsprodukte wie Ghost Ice promotet – das sind Gefrier-schalen für extra grosses und extra klares Eis an stark frequentierten Bars. Oder Flavour Blaster, eine Pistole, die Bubbles und Rauch produziert und Cocktails erst so richtig in Szene setzt. Es sind

i

Das Hotel Murten wird umgebaut

Die Inhaber des Hotel Murten, Andreas Läderach und Lukas Schmutz, investierten beim Kauf des Hotels vor zwölf Jahren in einen Anbau mit einem grossen Saal sowie in die Realisierung einer Terrasse. Aktuell bestehen Pläne, den Anbau abzubauen und auf vier Stockwerken 43 Hotelzimmer, sechs Suiten sowie einen Wellness-, Spa- und Fitnessbereich unterzubringen – im Vier-Sterne-Bereich, aber in einem moderaten Preissegment. Zudem ist auf dem jetzigen Parkplatz vor dem Hotel ein Garten und für die Autos eine Einstellhalle unter dem Neubau geplant, womit das Gesamtbild des Hotels zusätzlich aufgewertet wird. Die bestehenden Hotelzimmer werden sanft renoviert, verbleiben aber im Drei-Sterne-Bereich. Die Baubewilligung ist erteilt, die Baueingabe ist ebenfalls erfolgt und die Finanzierung in der Verhandlungsphase. Im besten Fall beginnen die Bauarbeiten im Herbst 2023. Mit einer Eröffnung ist in den Jahren 2025/26 zu rechnen.

«Cyril Salzmann motivierte mich in wenigen Sätzen zu einem Treffen, und auch bei genauerer Prüfung sprach alles für eine Umstellung und kein einziger Grund dagegen.»

Timo Läderach, Geschäftsführer Hotel Murten.



Fein im Geschmack: Die ausgeklügelte Filtertechnik entzieht dem Leitungswasser Kalzium und reichert es mit Magnesium an.

unentgeltliche Kooperationen, die dem Barkeeper vor allem Spass machen.

Neue Barkarte für das Hotel Murten

Timo Läderach feilte also auf vielfältige Weise an seiner Karriere und entwarf als erstes ein neues Bar-konzept, als er vor zwei Jahren das Hotel Murten in Kooperation mit Susanne Simonet übernahm, die Bookings, Reception, Housekeeping und HR verantwortet. «Und das hat schnell gefruchtet», betont Timo Läderach gegenüber GOURMET. Der Barkeeper mit internationaler Erfahrung setzt bei den Cocktails auf einen Mix aus Twists & Classics. «Das heisst, wir variieren Klassiker wie den Basil Smash oder Espresso Martini in kleinen Details und machen sie so zu etwas Besonderem, insbesondere, wenn wir die Drinks zusätzlich mit viel Getöse servieren – mit Rauch, Goldspray oder Blubberblasen zum Beispiel.» Und auch das Mineralwasser spielt an einer Cocktail-Bar eine wichtige Rolle, betont der Experte. «Beim Tom Collins beispielsweise shaken wir Gin, Zitronensaft und Zuckersirup und füllen das Glas anschliessend mit kohlenensäurehaltigem Wasser auf, eine erfrischende Alternative zum Gin Tonic, sommerlich, kalorienarm, erfrischend. Auch ein Aperol Spritz oder Mojito enthält Sprudelwasser. Von daher bin ich begeistert vom Wasser, dass bei mir jetzt in Top-Qualität aus der neuen BWT-Zapfsäule sprudelt und unser aufwändiges Handling mit PET-Flaschen ersetzt. Die kleinen PET-Flaschen beanspruchten viel Platz, die grossen verloren, einmal offen, rasch an Kohlensäure. Mit dem BWT-Wasser können wir Drinks nun zielgenau auffüllen beziehungsweise benötigte Mengen vorbereiten.»

Wasser aus dem Zapfhahn

In Murten spendet eine im Office platzierte BWT Wasserbar 40 mit separater Kühleinheit im Keller über zwei Tasten gekühltes Wasser – still und kohlenensäurehaltig. «Alles, was ein Trinkwasserspender von BWT braucht, ist ein Strom- und ein Wasseranschluss. Von dort durchläuft das Wasser einen BWT-Filter, der Schadstoffe ausfiltert und Magnesium zuführt. Magnesium fungiert als Geschmacksträger, macht das Wasser weicher und verleiht ihm einen speziellen Pfiff, nicht zuletzt, weil Magnesium auch die Bitterstoffe neutralisiert», erklärt Laszlo Ceh, Verkaufsleiter für BWT Wasserbar bei der BWT Aqua AG, gegenüber GOURMET.

«BWT-Geräte kommen zudem ohne viel technischen Schnickschnack aus und gewährleisten deshalb einen störungsfreien Betrieb», ergänzt Cyril Salzmann, der Timo Läderach in weniger als fünf Minuten vom BWT-Konzept überzeugt hatte. Er ist seit Anfang Februar 2022 bei BWT und mit Laszlo Ceh

Die BWT Wasserbar 40 steht im Office, für die Gäste nicht sichtbar, obwohl sie sich optisch keineswegs verstecken müsste.



30 Techniker sind schweizweit für BWT unterwegs und verantwortlich für die Servicearbeiten, die dreimal jährlich anfallen – sie wechseln die Filter und Einzelkomponenten falls nötig, um die Hygiene immer 100-prozentig zu garantieren.

«Timo Läderach griff zum Taschenrechner und erkannte rasch, dass er die Veränderung auch in der Kasse spüren wird.»

Cyril Salzmann, Verkaufsleiter BWT Wasserbar.

für BWT Wasserbars in der ganzen Schweiz unterwegs. «Ich war tatsächlich sofort Feuer und Flamme für das BWT-Konzept, und das hat auch nichts damit zu tun, dass ich Cyril Salzmann bereits kannte. Ich erhalte fast täglich Angebote für neue Produkte, die kaum einen Mehrwert generieren. Bei BWT war das anders: Cyril Salzmann motivierte mich in wenigen Sätzen zu einem Treffen, und auch bei genauerer Prüfung sprach alles für eine Umstellung – und kein

einzig Grund dagegen: Wir sparen Platz – konkret sechs Kühlschubladen in der Bar sowie Lagerplatz im Keller – und wir sparen Zeit und Kosten, schonen die Umwelt und erhalten qualitativ hochwertiges Wasser, das einem Mineralwasser ohne weiteres die Stange hält.»

Gesamtpaket mit Karaffen

Cyril Salzmann bestätigt: «Timo Läderach griff zum Taschenrechner und erkannte rasch, dass er die Veränderung auch in der Kasse spüren wird.» Der Hotelier fragte nach dem Gespräch die Meinung dreier Referenz-Kunden ab, und schon war der Deal besiegelt. BWT-Wasser ersetzt nun im Hotel Murten das gesamte Mineralwasser-Sortiment. Negative Rückmeldungen befürchtet Timo Läderach nicht – im Gegenteil: «Der Gast kennt die gute Qualität von Schweizer Wasser, das gefiltert und mit Magnesium

angereichert, zudem mit gutem Geschmack überzeugt. Das Handling ist einfach, nachhaltig, eine Story, die wir auch zum Gast tragen können, zumal immer mehr prominente Restaurants ihr Mineralwasser in Karaffen servieren.»

Ein super Trend und eine zusätzliche Chance für BWT, ihr Angebot auszuweiten. Laszlo Ceh erklärt: «Fast alle sind vom Konzept der BWT Wasserbar begeistert, aber nicht überall ist das System so rasch implementiert wie im Hotel Murten, nicht unbedingt aus technischen, sondern eher aus organisatorischen Gründen. Die Umstellung von Flaschen auf den Offenausschank mit Karaffen erfordert Zeit. Deshalb werden wir unseren Kundinnen und Kunden künftig ein Gesamtpaket anbieten, das auch Karaffen umfasst, welche wir auf Wunsch mit Logos beschriften.»

Das Bedürfnis nach pfannenfertigen Lösungen ist also ganz klar da. Timo Läderach besorgte eigene Karaffen und Flaschen, ist aber mit dem neuen und nachhaltigen Wassermanagement mehr als zufrieden.

Die BWT Aqua AG bietet nicht nur Wasserbars, sondern neu auch Gesamtpakete inklusive Karaffen und Glasflaschen für den gediegenen Service beim Gast.

«Deshalb werden wir unseren Kundinnen und Kunden künftig ein Gesamtpaket anbieten, das auch Karaffen umfasst, die wir auf Wunsch mit Logos beschriften.»

Laszlo Ceh, Verkaufsleiter BWT Wasserbar.



«Aufbereitetes Wasser aus der BWT-Zapfsäule ist eine Geschichte, die man zum Gast tragen kann», findet Hotelier Timo Läderach. Hier im Gespräch mit den beiden Experten für leistungsstarke Trinkwasserspender: Cyril Salzmann und Laszlo Ceh (v.l.).

Mehr zum Thema

Hotel Murten AG

Bernstrasse 7
3280 Murten
Tel. 026 678 81 81
info@hotelmurten.ch
www.hotelmurten.ch

BWT Aqua AG

Hauptstrasse 192
4147 Aesch
Tel. 061 755 88 99
wasserbar@bwt-aqua.ch
www.bwt.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema