

Moderne und Vergangenheit vereint im Heute: Der geschichts-trächtige «Ochsen» wurde zu neuem Leben erweckt und durch den Caspar-Wolf-Saal – das Herzstück der Anlage – mit dem Neubau Wolf verbunden. Ein Gebäude von heute, das jedoch dem Alten die Referenz erweist.



Urbane Hotelkultur in ländlicher Idylle: Das Drei-Häuser-Hotel Caspar in Muri AG:

Ein Ensemble, das Geschichte und Moderne in sich vereint

Zwei geschichtsträchtige Gasthäuser, kombiniert mit einem modernen Neubau: In der aargauischen Gemeinde Muri setzten zwei einheimische Familien ein aussergewöhnliches Projekt um und hauchten dem historischen Ortskern neues Leben ein. Das Drei-Häuser-Hotel Caspar ist der neue Anziehungspunkt im Herzen von Muri und sorgt für höchsten Komfort und für hochstehende und gutbürgerliche Kulinarik – mit massgeschneiderten Küchentechnik-Lösungen der Menu System AG (St. Gallen).

Text: Irene Infanger | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Ochsen, Adler und Wolf: Was nach einem Märchen klingt, bringt eine über 400-jährige Gastfreundschaft zum Ausdruck: Ein aussergewöhnliches Projekt, das den historischen Kern Muris aufwertet.

Es ist eines der bedeutendsten Wahrzeichen des Kantons Aargau und Kulturgut von nationaler Bedeutung: Das Kloster Muri. Gelegen in der gleichnamigen Gemeinde ist das seinerzeitige Hauskloster der Habsburger der kulturelle Brennpunkt des aargauischen Städtchens und bekannt für seine jahrhundertalte Gastfreundschaft, welche – unweit des Klosters – auch heute noch gelebt wird: Im Drei-Häuser-Hotel Caspar – ein Herzensprojekt zweier Murianer Familien! Der ehemalige Arzt Josef Gut entwickelte die Idee, die geschichtsträchtigen, aber sanierungsbedürftigen Gaststätten Adler und Ochsen und das halb zerfallene Nachbarhaus Wolf – es handelt sich dabei um das Geburtshaus des Murianer Alpenmalers Caspar Wolf (1735-1783) – zu vereinen und dadurch den Ortskern mit neuem Charme zu beleben. Unterstützt haben das Projekt neben Sohn Thomas Gut auch das Ehepaar Katja und Urs Christen sowie Verwaltungsrat Adrian Stalder von der Stalderprojects GmbH, der mitverantwortlich für das Hotel- und Gastronomiekonzept war. Nach einer Realisierungszeit von zwei Jahren konnte das «Caspar» im Frühjahr 2022 eröffnet werden.

Verbindendes Element zwischen Alt und Neu
Entstanden ist ein Ensemble zwischen Tradition und Moderne. Das Architekturbüro Tilla Theus und Partner AG hat es verstanden, aus den drei Einzelteilen ein ausgewogenes und harmonisches Ganzes zu schaffen. Die drei Häuser des Hotels Caspar sind zwischen der Seetalstrasse, der Marktstrasse und der Caspar-Wolf-Strasse gelegen, wobei der «Adler» etwas abseitssteht und unterirdisch über eine Tiefgarage mit den anderen Häusern verbunden ist. 50 individuell eingerichtete Hotelzimmer verteilen sich über die drei Häuser. 21 Zimmer befinden sich im Haus Adler, vier im «Ochsen», und 25 Zimmer sind im architektonisch eindrucklichen Neubau Wolf zu finden. Vom einfachen Doppelzimmer über das grosszügige Duplex-Zimmer bis hin zur einzigartigen «Historic Loft Premium» mit ihren wertvollen historischen Wand- und Deckenmalereien. Sämtliche Zimmer bieten zeitgemässen Komfort, sind ruhig gelegen, hell und auf unterschiedliche Platzansprüche ausgerichtet. Herzstück des Ensemble ist der Caspar-Wolf-Saal, der als verbindendes Element zwischen neu und alt fungiert. In seinem Innern besticht der Raum mit seinem skulpturalen Dach: ein freispännendes Faltradwerk über 16 Meter. Unter

Über die drei Häuser verteilen sich 50 individuell eingerichtete Zimmer in sechs Kategorien: vom einfachen Doppelzimmer über das grosszügige Duplex-Zimmer bis zur einzigartigen Historic Loft Premium mit seinen historischen Wandmalereien im «Adler».



seinem Doppelgiebel ist der Innenraum mit einem geometrischen Holzrelief ausgekleidet, das atmosphärische Wärme ausstrahlt und zugleich beste Voraussetzungen für die Raumakustik schafft. Ein echtes Bijou, das den Hotelneubau Wolf mit dem «Ochsen» verbindet und bis zu 120 Personen Platz bietet. Ergänzt wird das Raum-Angebot mit den Stuben Lindenberg und Reusstal. Für Gruppen bis zu 40 Personen bieten die Räume im historischen «Ochsen» eine besonders charmante Umgebung. Vom Firmen-Event über Seminare bis hin zu Familien- und Vereinsnähen: Das «Caspar» hat für alle Bedürfnisse die geeignete Lokalität.



Zwei Lokalitäten – zwei verschiedene Ausrichtungen

Abgerundet wird das Angebot durch die beiden Restaurantbetriebe in den Häusern Ochsen und Adler. Frisch und modern kommt er daher, der «Adler», ist jedoch ein Dorfstaurant im besten Sinne. Hier sind alle willkommen, ob zur gemütlichen Jassrunde, zum privaten oder geschäftlichen Mittagessen – und auch zum nachmittäglichen Kaffee und Kuchen: Der Gasthof Adler ist auch heute noch Treffpunkt für die Einheimischen. 60 Sitzplätze umfasst er, mit dem charmanten Wintergarten und der Aussenterrasse kommen nochmals 30 Plätze hinzu. Unkomplizierte, aber überraschende Murianer Küche erwartet die Gäste: Das klassische Zürcher Geschnetzelte findet sich genauso auf der Speisekarte wie das allseits beliebte Cordon bleu, eine hausgemachte Bratwurst sowie eine breite Auswahl an vegetarischen Gerichten.

Ein Fine-Dining-Erlebnis bekommen die Gäste im avantgardistisch gestalteten «Ochsen», mit einer kleinen Auswahl an raffinierten A la Carte-Gerichten und mit einem Degustationsmenu

für Experimentierfreudige, die sich gerne überraschen lassen. Hier werden Edelstücke zubereitet wie Kalbs-T-Bone, aber auch feinste Koteletten und Filets, wobei das Fleisch dank eines im Zentrum der Küche stehenden Grills eine besondere Note erhält. Gault Millau zeichnete den «Ochsen» bereits im ersten Jahr nach Eröffnung mit 15

Punkten aus, und auch von Guide Bleu erhielt er 7 Punkte. Orchestriert werden die beiden Küchen von Küchenchef Sebastian Rabe: Der 39-Jährige kann bereits auf eine bemerkenswerte Karriere zurückblicken: Als Koch hat er sich in Deutschland und in der Schweiz einen Namen gemacht und wurde von Gault Millau im Hünenberger Restaurant Wart zuletzt mit 16 Punkten und zusätzlich als «Koch des Monats» ausgezeichnet. Sein Name und die gute Bewertung sorgen dafür, dass nicht nur Einheimische, sondern auch Gäste

von weither ins idyllisch gelegene Muri kommen und sich verwöhnen lassen. «Schön ist, dass wir mit unserem Drei-Häuser-Konzept auch die Möglichkeit bieten, nach einem feinen Essen und einer auserlesenen Wein-Auswahl in den hauseigenen Räumlichkeiten zu nächtigen», betont Küchenchef Sebastian Rabe gegenüber GOURMET. Vom Frühstücksservice über das A la Carte-Geschäft bis hin zum Seminar- und Gruppengeschäft: Das Küchenteam rund um Sebastian Rabe – zusammengesetzt aus ins-



Das Restaurant Ochsen ist ausgerichtet auf Fine Dining, verfügt im Obergeschoss mit der Lindenberg- und Reusstal-Stube über ideale Räumlichkeiten für Seminare und Bankette mit bis zu 40 Plätzen und sorgt für genussvolle Momente im Ochsen-Weinkeller im Untergeschoss.





Die beiden Restaurants gehen auf eine jahrhundertealte Gastwirtschaftstradition zurück – mit einer gänzlich modernen Ausrichtung. Im Zentrum der beiden Gastbetriebe befinden sich zwei eigenständige Showküchen – was für Freude für Gaumen und Augen sorgt.

Der Gastraum im «Adler» – erweitert durch einen lichten Wintergarten – dient auch als Hotelreception. Auf die Wände liess die Architektin Tilla Theus vergrösserte Ausschnitte aus Gemälden von Caspar Wolf anbringen, womit sich der Kreis zum Daseinsgrund des Drei-Häuser-Hotels Caspar schliesst.

gesamt sieben Köchen, eine Auszubildende und eine Verantwortliche für die Patisserie – ist für das komplette kulinarische Angebot zuständig, wobei der Küchenchef besonderen Wert auf Schweizer Produkte legt. «Wir wissen von allen unseren Produkten, woher sie kommen.» Während man im «Adler» an sechs Tagen die Woche speist, ist der «Ochsen» jeweils von Donnerstag bis Samstag abends geöffnet. «So bleiben wir flexibel, das Küchenpersonal zwischen den

einzelnen Betrieben zur Unterstützung aufzuteilen», betont Küchenchef Sebastian Rabe, welchem es von Anfang an wichtig war, als ein gesamtheitliches Team zu agieren trotz zweier Restaurantbetriebe.

Ein Restaurant-Besuch mit vielen Facetten

In beiden Lokalitäten erwartet die Gäste ein besonderes Erlebnis, und zwar nicht nur für den Gaumen, sondern genauso für die Augen: Denn sowohl im «Adler» als auch im «Ochsen» agieren die Köche in einer top-modernen und offenen Showküche, wo sämtliche Tätigkeiten vorgenommen werden: von der Produktion bis hin zum Service, wobei im «Ochsen» noch eine kleine separate Küche für den Bankettservice zur Verfügung steht.

Im Herzen der Küchen stehen zwei individuell konzipierte und produzierte multifunktionale Induktionsherdanlagen. Während im «Adler» ein klassischer Mittelherd (aussergewöhnlich ist allerdings seine von der Norm abweichende Breite von 1,60 Metern!) zum Zuge kam, wurde im «Ochsen» nach einer prägnanten Lösung gesucht, aufgrund der begrenzten, baulichen und räumlichen Gegebenheiten. Etwas mehr als fünf Meter lang misst der massgeschneiderte Linienherd, wo auf der einen Seite gekocht wird und wo sich auf der gegenüberliegenden Seite das



«Einmal mehr zeigte sich Menu System sehr flexibel und setzte in beiden Küchen eine individuelle, auf den Kunden optimal zugeschnittene Lösung um.»

Daniel Mengelt, Mitinhaber der planbar ag, Zürich.

Im Herzen der Show- und Produktionsküche steht ein Premium-Induktionsherd der Menu System AG. Dieser ist mit den nötigen Komponenten ausgestattet, damit Küchenchef Sebastian Rabe und sein Küchenteam den unterschiedlichen Anforderungen von A la Carte- und Seminar- sowie Bankettservice gerecht werden können.

Ausgabebuffet befindet. «Aufgrund der fehlenden Tiefe und der begrenzten Raumkapazität waren wir auf Partner angewiesen, die eine besondere Speziallösung anbieten konnten», sagt Daniel Mengelt von der Firma planbar ag. Das Planungsunternehmen mit Sitz in Zürich war verantwortlich für die Projektierung der offenen Restaurantküche und weiteren Gastronomiebereichen im «Adler» und «Ochsen». Eine Firma mit erfahrenen Experten, die seit über 20 Jahren Gastronomiebetriebe aller Art in Sachen Planung und Umsetzung unterstützt und ein breites Netzwerk an Partnerfirmen aufweist. So auch die Menu System AG. «Einmal mehr zeigte sich Menu System sehr flexibel und setzte in beiden Küchen eine individuelle, auf den Kunden optimal zugeschnittene Lösung um», erklärt Daniel Mengelt gegenüber GOURMET.

Einzelanfertigung in Premium-Qualität

Die europaweite Markt- und Technologieführerin für professionelle Induktionsherde in Gastronomie und Grossküchen erhielt den Auftrag im Rahmen einer Ausschreibung und kreierte in Zusammenarbeit mit Planern und Küchenebauern die beiden exakt auf die Bedürfnisse

Die Spitzenköche im «Caspar» agieren mitten im Gastraum, sodass Gäste im «Ochsen» und «Adler» das Wirken in der Küche hautnah miterleben.

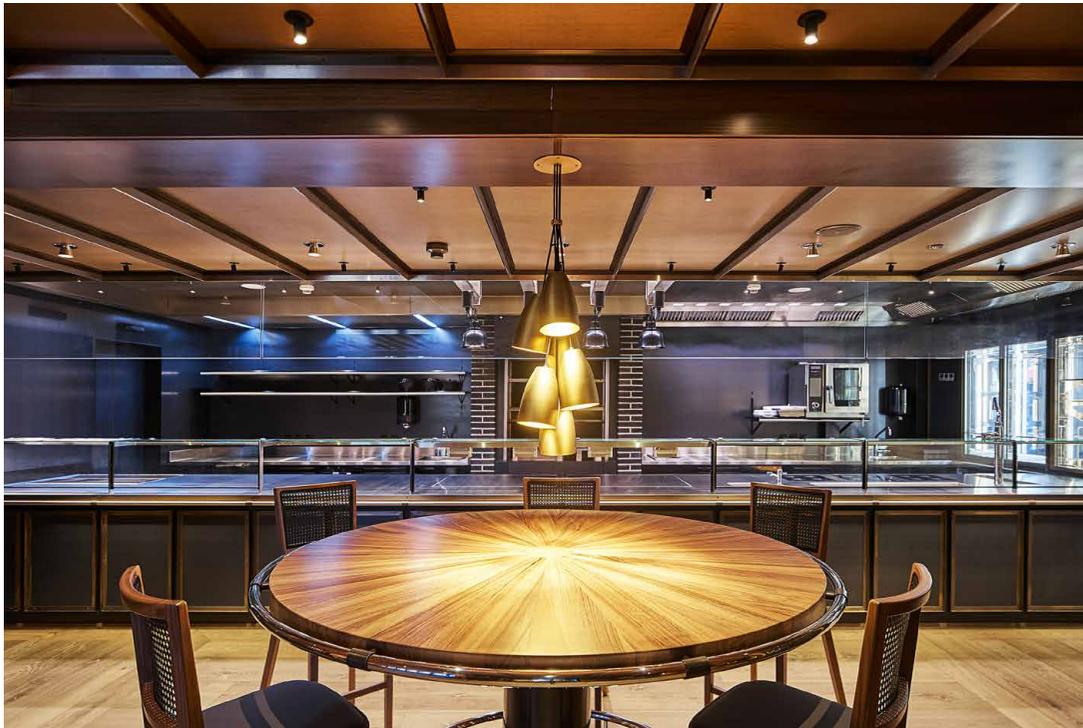
der beiden Restaurantküchen abgestimmten, massgeschneiderten Induktionsherde Premium. In beiden Lokalisationen kam ein Induktionsherd der Marke Celsius Class zum Einsatz. Dabei handelt es sich um die modernste Menu System-Induktionstechnik der fünften Generation und ist wie folgt ausgestattet (am Beispiel der «Adler»-Küche):

- Vier flächendeckende Induktions-Grosskochfelder samt Pfannentyperkennung (Slide Control) und Multimodus-Regler für das Warmhalten und die Temperaturüberwachung auf neuem Niveau.
- Ein Hartchrom-Grill mit Zweiplattenheiztechnik, eine Fritteuse mit Zweifachbecken mit je 8 Liter Inhalt, ein vollautomatisches Wasserbad mit Spezialheizung für Temperaturen von 30 bis 100 Grad Celsius, zwei Cook&Hold-Schubladen zum Warmhalten und zum Niedertemperaturgaren sowie ein Mixerbecher samt Halterung.
- Diverse Wärme- und Hygieneschränke sowie mehrere Steckdosenanschlüsse im Unterbau.



Die vier flächendeckenden Induktionskochfelder erlauben nicht nur schnelles Aufkochen, sondern auch gradgenaues Garen und Warmhalten. Die massgeschneiderte Herdanlage verfügt zudem über einen Hartchrom-Grill und Fritteusen sowie über zahlreiche weitere Gadgets im Unterbau.





Die über fünf Meter lange Herdanlage im Restaurant Ochsen ist das zentrale Element und ein Blickfang: Ausgestattet unter anderem mit drei flächendeckenden Induktions-Grosskochfeldern, entwickelt durch die Menu System AG.



Beratend zur Seite stand dem Küchenchef Sebastian Rabe (links) Adrian Seeholzer, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG (rechts).

«Wir haben in unseren beiden Betrieben extrem hochwertige und schöne Herdanlagen erhalten, die alles beinhalten für einen funktionierenden Arbeitsalltag.»

Sebastian Rabe, Küchenchef im Hotel Caspar AG, Muri.

- Alles zusammengefasst von einer selbsttragenden Konstruktion, komplett in Edelstahl, und mit einer aus einem Stück gefertigten Abdeckung und flächenbündigen, glatten und fugenlosen Arbeits- und Abstellflächen für maximale Hygiene.
- Entwickelt und produziert in der Produktionsstätte in St. Gallen.

Die Herdanlage im «Ochsen» unterscheidet sich insofern von jener im «Adler», dass sie über drei flächendeckende Induktions-Grosskochfelder sowie eine Warmhalteplatte verfügt, aber keine Grillplatte oder Fritteuse umfasst. «Wir haben in unseren beiden Betrieben extrem hochwertige und schöne Herdanlagen erhalten, die alles beinhalten für einen funktionierenden Arbeitsalltag», betont Küchenchef Sebastian Rabe und beschreibt die Herdanlagen mit einem Mercedes-Spitzenwagen.

Für die kundeneigene und spezifische Umsetzung besuchte Menu System-Gebietsver-

kaufsleiter Adrian Seeholzer die Lokalität mehrfach. «Eine enge und gute Kommunikation war in diesem Projekt sehr wichtig, insbesondere aufgrund der räumlichen Vorgaben und der zahlreich involvierten Fachleute, damit die Schnittstellen mit den übrigen Beteiligten richtig abgesprochen werden konnten», erklärt der ausgebildete Koch, der seit knapp vier Jahren für die Menu System AG in den Regionen Zürich Süd, Aargau und Zentralschweiz unterwegs ist. Ein interessantes, aber für die Spezialisten von Menu System kein unlösbares Problem, schliesslich sind massgeschneiderte Induktionsherdanlagen das tägliche Brot für die Spezialisten für professionelle Induktionsherde. Hinzu kommt, dass Adrian Seeholzer, wie sämtliche seiner Kolleginnen und Kollegen bei der Menu System AG, praktische Erfahrung in der Gastronomie aufweist und so die Bedürfnisse der Kunden umzusetzen weiss.

«Wir dürfen hier auf einer riesigen Klaviatur spielen. Kultur, Architektur, Kulinarik – die Vielfalt unseres Angebots ist beeindruckend.»

Samuel Bachofner, künftiger Direktor
im Hotel Caspar AG, Muri.

Die stetige Weiterentwicklung im Fokus

Küchenchef Sebastian Rabe arbeitete schon in früheren Betrieben mit den Herdanlagen von Menu System und ist – einmal mehr – vollends zufrieden. Schnelle und funktionierende Abläufe sind mit den massgeschneiderten Induktionsherdanlagen gewährleistet. Eine Herausforderung sei die Arbeit am Linienherd jedoch aus teamtechnischer Sicht. «Die richtige Kommunikation in einer speziell langgezogenen Herdanlage ist natürlich das A und O», betont der Küchenchef. Während bei einer Insellösung von beiden

Seiten her kommuniziert werden könne, sei dies beim über fünf Meter langen Induktionsherd im «Ochsen» nicht möglich. Viele der aktuellen Mitarbeitenden wirkten jedoch schon in Hünenberg mit Sebastian Rabe. «Ich darf auf ein sehr erfahrenes und selbstständiges Team zählen, das auch ohne mein Zutun weiss, wie es läuft.»

Der Küchenchef zeigt sich zufrieden mit der Entwicklung nach dem ersten Betriebsjahr und betont: «Unser Betrieb befindet sich ein Jahr nach Eröffnung nach wie vor im Optimierungs-Prozess, Anpassungen werden ständig vollzogen. Auch an der Konstanz und Qualität arbeiten wir natürlich immer», betont Küchenchef Sebastian Rabe. Zudem erhält der Betrieb Mitte Jahr eine weitere Veränderung: Ab 1. Juli wird Samuel Bachofner als Direktor das Hotel Caspar in die Zukunft führen, als Nachfolger von John M. Rusterholz, der das Unternehmen nach zwei Jahren Aufbauarbeit verliess. «Wir dürfen hier auf einer riesigen Klaviatur spielen. Kultur, Architektur, Kulinarik – die Vielfalt unseres Angebots ist beeindruckend», betont der zukünftige Direktor und sagt, dass er sich im «Caspar» auf ein eingespieltes Team verlassen könne, das die hohe Qualität von Küche und Service sicherstelle – auch dank der top-modernen Küchenausrüstung der Menu System AG.



Im neu gestalteten Adler freuen sich die Beteiligten über eine gelungene Zusammenarbeit: Christian Loos und Daniel Mengelt (aussen) von der Firma planbar ag, Küchenchef Sebastian Rabe (links innen) sowie Gebietsverkaufsleiter Adrian Seeholzer von der Menu System AG (rechts innen).



Mehr zum Thema

**Hotel Caspar AG –
das Drei-Häuser-Hotel
Gaststube Adler**
Marktstrasse 5
5630 Muri AG
Tel. 056 200 71 00
info@caspasmuri.ch
www.adlermuri.ch

Restaurant Ochsen
Seetalstrasse 16
5630 Muri AG
Tel. 056 200 71 00,
info@caspasmuri.ch
www.ochsenmuri.ch

Hotel Caspar
Caspar-Wolf-Weg-1
5630 Muri AG
Tel. 056 200 71 00
info@caspasmuri.ch
www.caspar-muri.ch

Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

planbar ag
Ringstrasse 76
8057 Zürich
Tel. 044 384 84 74
info@planbar.ch
www.planbar.ch



Hier geht's zu weiteren
Infos zum Thema