

Drei-Häuser-Hotel «Caspar» Muri:

Ein Ort des ästhetischen Genusses, der Geschichte und Moderne vereint



Muri AG, November 2023 – **Seit März 2022 begeistert das Drei-Häuser-Hotel «Caspar» im Dorfkern von Muri AG mit seinem durchdachten Mix aus historischer Bausubstanz und modernen Designelementen. Federführend bei der Gestaltung des im aargauischen Freiamt gelegenen Bijous ist die Schweizer Architektin Tilla Theus. Ihr verdankt das «Caspar» seinen avantgardistischen Charakter und die subtile Einbindung der jahrhundertealten Geschichte und Gasthaustradition. Das Hotelensemble besteht aus den drei Häusern «Wolf», «Adler» und «Ochsen», welches insgesamt 50 Zimmer, zwei Restaurants, zwei Seminarräume sowie den multifunktionalen, designstarken «Caspar-Wolf-Saal» beheimatet. Hier fühlen sich Genussmenschen, Geschäftsreisende und Erholungssuchende gleichermaßen aufgehoben, wobei manche Gäste auch einfach nur wegen Küchenchef Sebastian Rabe anreisen. Mit seinen 15 GaultMillau-Punkten und seiner filigran interpretierten Naturküche lässt der Cuisinier im «Ochsen» Fine-Dining-Träume Realität werden. Geführt wird das Drei-Häuser-Hotel seit Juli 2023 von Gastgeber Samuel Bachofner. Mit neuen Ideen und viel Erfahrung wird er die drei ikonischen Häuser in die Zukunft führen und zum Place to be der Gastlichkeit machen. www.caspar-muri.ch**

Inspirierendes Muri: Kultur, Gastronomie und Natur sind Trumpf

Muri ist in der Schweiz geschichtlich und kulturell eine wichtige Grösse. Am bekanntesten ist das fast tausendjährige Benediktiner- und Stammkloster der Habsburger, welches sich direkt gegenüber des «Caspar» befindet und als Kulturgut von nationaler Bedeutung gilt. Gegründet wurde das Kloster im Jahr 1027 durch Ita von Lothringen und ihrem Ehemann, dem habsburgischen Grafen Radbot. Dieser Kreis schliesst sich mit den beiden Herzen des letzten österreichischen Kaiserpaars Karl I. und Zita, welche in der Habsburger-Gruft des denkmalgeschützten Klosters ruhen. Es zeigt, wie verbunden sich das Kaiserhaus und die Gemeinde über die Jahrhunderte hinweg blieben. Davon zeugen auch das Stifterdenkmal im Oktogon der Klosterkirche und zahlreiche Wappen, Siegel sowie die bedeutenden Renaissance-Glasfenster im Kreuzgang. Nebst dem Kloster gehören die Museen Kloster Muri sowie Caspar Wolf, das Museum für medizinhistorische Bücher, das Singisen Forum sowie die Konzertlokaltäten für Musik im Festsaal, Musik in der Klosterkirche, Musig im Pfligidach und der international renommierte Wettbewerb für Oboe und Fagott «The Muri Competition» zu den wichtigen Kulturgütern der Gemeinde. Für alle, die gerne draussen unterwegs sind, bietet sich die Umgebung zwischen Reuss und Bünz mit ihrer intakten Natur für vielseitige Freizeitaktivitäten und Entdeckungstouren an.

Muri steht seit jeher ebenfalls für eine lebendige Dorfkultur und zählt heute dank des «Caspar», der Restaurants «Ochsen» und «Adler» sowie Sebastian Rabe zu einem der gastronomischen Anziehungspunkte im Kanton Aargau. Der Beginn der Gastronomie in Muri reicht jedoch über 600 Jahre zurück und war nicht immer im Einklang mit dem benachbarten Kloster. Bereits im 15. Jahrhundert bewirteten Einheimische ihre Gäste, wobei der «Adler» im 16. Jahrhundert und der «Ochsen» im 18. Jahrhundert das erste Mal urkundlich erwähnt wurden. Das denkmalgeschützte Kloster spielt auch hier eine tragende Rolle. Denn bis ins 19. Jahrhundert ist die Geschichte des Murianer Gastgewerbes eng mit jener des Klosters verbunden: Wer die Freiämter Gemeinde besuchte, tat dies vor allem aus religiösen Gründen, und wer hier wirtete, benötigte den Segen des Abtes. Da machte man bei den beiden historischen «Caspar»-Häusern keine Ausnahme.

Tilla Theus realisiert ein architektonisches Meisterwerk aus Alt und Neu

Heute bewirbt das Drei-Häuser-Hotel Gäste ganz ohne göttliche Zustimmung äusserst komfortabel und stilvoller. Nach der Totalsanierung der geschichtsträchtigen Häuser und dem Neubau von 2019 bis 2022 vermittelt das «Caspar» viel historischen Charme in Kombination mit modernen Elementen. Verantwortlich dafür ist die international bekannte Schweizer Architektin Tilla Theus, die unter anderem bereits das Hotel Widder und den Umbau des «Leuenhof» in Zürich oder den Neubau des Gipfelrestaurants Weisshorn in Arosa realisierte. Die historische Bausubstanz der beiden Gebäude «Ochsen» und «Adler» waren für Tilla Theus eine einmalige Chance, die Vergangenheit ästhetisch weiterzuführen. Gemeinsam mit ihrem Projektleiter Holger Widmann und seinem Team haben sie es geschafft, aus den drei einzelnen Komponenten ein ausgewogenes Ganzes zu kreieren. Theus spielt dabei mit Gegensätzen aus Neu und Alt, aus Offenheit und Geschlossenheit, mit grosszügigem Raum und schmeichelnder Ausfütterung. Grossen Wert legt die Architektin darauf, Alt- und Neubauten in ihrer Unverwechselbarkeit harmonisch zu ergänzen – stets geleitet vom Respekt für das Bestehende und von der Freude, Veränderungen zu wagen. Diesem Credo folgte sie auch beim Drei-Häuser-Hotel «Caspar» und kreierte ein durchdachtes Ensemble zum Wohlfühlen und Sein.

«Adler»: Der Treffpunkt für Murianer und Murianerinnen sowie Reisende

Der «Adler» ist das älteste der drei Häuser. Bereits 1575 stand dort ein Wirtshaus, das 1691 abgerissen wurde, durch einen zweistöckigen Neubau ersetzt und seither immer wieder um- und ausgebaut wurde. Die Nähe zum Kloster war damals mehr Fluch als Segen, fühlten sich die Mönche öfters durch das Treiben im Wirtshaus gestört und befürchteten, dass ihre fromme Unschuld gefährdet werden könnte. So durfte der damalige Neubau nur zwei Etagen hoch sein und musste ohne Fenster in der Giebelfront Richtung Kloster auskommen. Seit 2022 erstrahlt der «Adler» mit seinem Wirtshausschild aus dem 18. und den barocken Wand- und Deckenmalereien aus dem späten 17. Jahrhundert in seiner schönsten Form. Das Gebäude beheimatet das moderne Dorfrestaurant «Adler» mit 60 Plätzen. Im loftähnlich gestalteten Lokal mit offener Küche, Wintergarten und lauschiger Sommerterrasse verwöhnen Küchenchef Sebastian Rabe und sein Team die Gäste an sieben Tagen pro Woche mit unkomplizierten, bodenständigen Gerichten. Ob zum Zmittag oder Znacht, aufgetischt wird ehrliche Murianer Küche mit regionalen Zutaten und dem gewissen Etwas. Für entspannte Momente bei Cocktails und Häppchen sorgt die «Adler Lounge». Es lässt sich zudem äusserst gut nächtigen, befinden sich in diesem Gebäude doch einige der Highlight-Zimmer wie beispielsweise Nr. 111 mit seinem herrlichen Blick auf das vis-à-vis gelegene Kloster und den wertvollen Wand- und Deckenmalereien.

«Wolf»: Der Neue im Trio

Da wirkt der architektonisch eindrückliche Neubau «Wolf» fast wie ein Kontrastprogramm. Das Gebäude beherbergt 25 der 50 Zimmer, die alle für zeitgemässen Komfort stehen sowie ruhig gelegen, hell und auf unterschiedliche Platzansprüche ausgelegt sind – vom funktionalen Einzelzimmer bis zum grosszügigen Premium Loft mit freistehender Badewanne. Der «Wolf» steht an der Stelle des Geburtshauses des berühmten Murianer Landschaftsmalers Caspar Wolf und bildet über den Caspar-Wolf-Saal die Verbindung zum «Ochsen». Von aussen nimmt das Haus die Proportionen des historischen «Ochsen» in einer modernen Formsprache auf. Die Lukarnen und die Fensterteilung beziehen sich auf den «Ochsen» und die Faltung der Stirnfassade, die Neigung des Giebels sowie die herausstehenden Fensterläden verdeutlichen, dass es ein Gebäude von heute ist, welches sich auf einen architektonischen Dialog mit dem Alten einlässt. Übrigens, wenn es Nacht wird, lohnt sich ein Blick auf die Fassade, denn beim «Wolf» geht jeden Abend der Vollmond auf.

«Ochsen»: Pure Genussfreuden und passionierte Kulinarik-Kunst

Der «Ochsen» vereint in einem dreigeschossigen Mauerbau mit barockem Portal aus dem Jahr 1726 Hotelzimmer, Seminarräume und Top-Restaurant unter einem Dach. Die Erfolgsgeschichte des «Ochsen» beginnt gegen Ende des 19. Jahrhunderts und seither ist er in Muri eine Institution. Das gilt bis ins Jetzt: Gäste erwartet im avantgardistischen «Ochsen» ein hochstehendes gastronomisches Erlebnis unter der Ägide des talentierten Küchenchefs Sebastian Rabe. Jeweils von Mittwoch- bis Samstagabend wird im Restaurant mit 44 Plätzen eine «Naturküche» mit einer feinen Auswahl an raffinierten À-la-carte-Gerichten und einem mehrgängigen Überraschungsmenü angeboten. Im «Ochsen» zelebriert Rabe Nachhaltigkeit, Regionalität und Kreativität auf hohem Niveau und stellt die Verwendung von Feuer, Rauch, Holzkohle und verschiedenen Holzarten wie Eiche, Erle, Birke, Walnuss oder Wacholder ins Zentrum. Als perfekte Begleitung kredenzt «Ochsen»-Gastgeber Marc Kühne ausgewählte Tropfen, die im hoteleigenen «Gewölbe-Weinkeller» lagern und vor allem aus dem Kanton Aargau stammen. Inspiriert von der Umgebung, beginnt bei ihm der kreative Prozess für das Team dabei schon lange vor dem Kochen und dem Erlebnis für den Gast, nämlich bei der Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Lieferanten aus der Region. Nicht nur kulinarisch bietet der «Ochsen» einiges ... wer den Schlüssel zu einem Zimmer im «Ochsen» erhält, übernachtet in einer der vier grosszügigen Duplex-Suiten, die mit ihrem modernen Interieur einen spannenden Kontrast zum historischen Ambiente des 300-jährigen Hauses bilden. Zudem stehen den Gästen im 1. «Ochsen»-Stock mit der Lindenberg- und der Reusstal-Stube zwei charmante Räume zur Verfügung. Beide sind ideal für Familienfeiern, Vereins- und Firmenanlässe oder Hochzeiten und eignen sich zudem optimal für kleinere Seminare und Bankette bis zu 40 Personen.

«Caspar-Wolf-Saal»: Entscheidungen und Hochzeiten

Darf es etwas mehr Platz sein? Als besonderes Juwel präsentiert sich der lichtdurchflutete Caspar-Wolf-Saal mit seinem skulpturalen Dach – einem freispannenden Falttragwerk über 16 Meter. Unter seinem hohen Doppelgiebel ist der Innenraum mit einem geometrischen Holzrelief ausgekleidet, das atmosphärische Wärme ausstrahlt und zugleich beste Voraussetzungen für die Raumakustik schafft. Er verbindet den Hotelneubau, das Haus «Wolf», mit dem «Ochsen» und bietet Raum für bis zu 120 Personen. Grosszügige Verglasungen öffnen den Saal zur intimen Gartenoase im Innenhof mit Pergola und Brunnen und machen ihn damit zu einem absolut durchdachten Unikat, das in der Region seinesgleichen sucht.

Die Persönlichkeiten hinter einem begeisternden Ort

Caspar Goar Wolf: Der Namensgeber

Caspar Goar Wolf (1735–1783) wurde in Muri geboren und kam als 14-Jähriger durch seine Ausbildung das erste Mal mit der Kirchen- und Landschaftsmalerei in Berührung. Oft unterwegs kehrte er als 25-Jähriger zurück in seine Heimat und malte insbesondere Altäre für Kapellen und Klöster. Daneben begann Wolf idealisierte alpine Landschaften zu malen, was für die damalige Zeit ein Novum war. Ab 1780 zog es ihn nach Aachen, Köln, Düsseldorf und auf Schloss Bensberg, wo er Panoramen, Dörfer, Kirchen, Parkanlagen und verschiedene Städte malte. Trotz seiner grossen Schaffenskraft starb der Maler 48-jährig vergessen und verarmt in Heidelberg. Erst nach seinem Tod wurde Wolf bedeutsam, weil er die Alpen aus ungewöhnlichen Perspektiven darstellte. Nämlich so, wie er sie persönlich wahrnahm. Er zeigte die Natur zum Beispiel aus Höhlen heraus oder durch Schluchten hindurch und gab dem Licht einen besonderen Stellenwert. Oftmals steht Wolfs winzig dargestellte Figurenstaffage in deutlichem Gegensatz zur gewaltigen Ausdehnung der Berglandschaft. Diese Stilmerkmale erlangten erst während der deutschen Romantik besondere Bedeutung und machten Wolf zu einem Pionier der Hochgebirgsmalerei.

Familiensache: Die Murianer Macher Gut & Christen

Hinter dem Projekt «Caspar» stehen zwei Murianer Familien, die ihrer Gemeinde besonders verbunden sind: Josef und Thomas Gut sowie Katja und Urs Christen. Josef Gut spricht von einer «Herzensangelegenheit», wenn er an das «Caspar» denkt. «Ein Ort, wo man essen, trinken und sich treffen kann.» Das «Caspar» ist ein Anziehungspunkt – auch für Auswärtige. Gemeinsam mit seinem Sohn Thomas, der als Gastro-Unternehmer in Zürich tätig war, konnte Josef Gut die befreundeten Katja und Urs Christen gewinnen, die mit dem Hotel und Restaurant «Schifflande» im nahen Birwil bereits einschlägige Erfahrung mitbrachten. Es entstand eine bereichernde Zusammenarbeit. Gerade auch, weil die Familie Christen viel Einfühlungsvermögen und Gespür fürs Gestalten mitbrachte und Katja Christen zum Beispiel für die Floristik im «Caspar» verantwortlich zeichnet. Heute sichern die beiden Familien gemeinsam das Projekt mit dem Ziel, die Gastronomie im Wey-Quartier in ihrer jahrhundertealten Tradition zu erhalten und gleichzeitig mit den 50 Hotelzimmern sowie Seminarräumen das Angebot in der gesamten Region Freiamt zu stärken.

Erfahrener Gastgeber mit Vision: Samuel Bachofner

Seit Juli 2023 ist der Wahl-Aargauer Samuel Bachofner als Direktor mit an Bord. Der gelernte Koch absolvierte die Hotelfachschule in Thun und machte anschliessend das Nachdiplomstudium der Hotellerie Suisse. Der 53-Jährige verfügt über 35 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie und Hotellerie und holte sich sein operatives Rüstzeug bei diversen Bereichs- und Betriebsleitungen in der Schweiz und im nahen Ausland. Samuel Bachofner führt das Drei-Häuser-Hotel mit viel Herzblut und einer Extra-Portion Gastgeber-Charme. Für Bachofner ist klar: Er möchte das «Caspar» mit neuen Ideen und viel Elan weiterentwickeln und einen Place to be der Gastlichkeit kreieren. Gleichzeitig ist es ihm ein grosses Anliegen, die kulturellen und historischen Highlights der Umgebung weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannt zu machen.



Kulinarik trifft Ästhetik bei Küchenchef Sebastian Rabe

Aufgewachsen im deutschen Salzgitter startete Sebastian Rabe seine Laufbahn im Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob und kam 2006 in die Schweiz, wo er im Castello del Sole in Ascona als Jungkoch startete. Zuletzt wirkte der 40-jährige Spitzenkoch in der «Wart» in Hünenberg (16 GaultMillau-Punkte). Seit der Eröffnung spiegelt sich Rabes Verbundenheit zum «Caspar» in seinen Gerichten wider – denn sowohl im «Adler» wie im «Ochsen» kommen mehrheitlich regionale Zutaten auf den Tisch, die für beide Lokale behutsam und mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. Rabes Küche ist geprägt von seinen persönlichen Erfahrungen in den spannendsten Häusern der Schweiz und Europas sowie von seinen multikulturellen Eindrücken und Ideen. Ursprünglich hatte Sebastian Rabe vor, Kunst zu studieren, und entschied sich dann für eine Koch-Ausbildung. Heute bezeichnet er sich als Cuisinier mit einem künstlerischen Anspruch. Sebastian Rabes Kreationen im Fine-Dining-Restaurant «Ochsen» sind pur, ehrlich und zeugen dank überraschenden Elementen und einer Prise Extravaganz von höchster Koch-Exzellenz. Seine Gerichte sind auch optisch ein Augenschmaus und der Beweis, dass Rabe durch und durch ein Ästhet ist. Da verwundert es wenig, dass er mit 15 GaultMillau-Punkten und sieben Punkten im Guide-Bleu ausgezeichnet ist.

Pressekontakt:

Samuel Bachofner, Direktor

Hotel Caspar – Das Drei-Häuser-Hotel, Caspar-Wolf-Weg 1, 5630 Muri

Tel. +41 56 200 71 00, E-Mail: direktion@casparmuri.ch, Web: www.caspar-muri.ch

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt & Stefanie Kraxner, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Tel. +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, Web: www.compresso.ch