

Ein Feuerwerk an Genussmomenten: 6 Spitzenköche, 6 Top-Winzer und Chefkoch Sebastian Rabe begeisterten am Culinary Market 2024



Muri AG/Zollikon, 10. September 2024 – Der Culinary Market im Drei-Häuser-Hotel Caspar war ein voller Erfolg: Die zweite Edition des eintägigen Kulinarik-Festivals begeisterte am 8. September 2024 rund 250 Gäste mit Gourmet-Kreationen der Extraklasse und erlesenen Weinen. Sechs Spitzenköch:innen und dieses Jahr neu auch sechs Winzer:innen haben vergangenen Sonntag die Gäste mit überraschenden und kreativen Gerichten und inspirierenden Tropfen aus Deutschland, Spanien und der Schweiz verwöhnt. Ausgewählte Genusspartner rundeten das Zusammensein von und für Genussmenschen mit Champagner, Kaviar & Co. ab – ein rundum gelungener Culinary Market 2024. www.caspar-muri.ch

Es war ein Nachmittag und Abend zum Zusammensein und Geniessen: Zum zweiten Mal begeisterte der Culinary Market by Caspar und lockte Genussmenschen aus der Umgebung und der ganzen Schweiz nach Muri. Rund 250 Gäste besuchten am 8. September 2024 den kulinarischen Event und liessen sich im Drei-Häuser-Hotel Caspar verwöhnen. Zusammen mit den Gastköch:innen, Winzer:innen und handverlesenen Genusspartnern hat Intendant und Chefkoch Sebastian Rabe das Restaurant «Ochsen 1596», den lauschigen Innenhof «Pergola» und den designstarken «Caspar-Wolf-Saal» in ein exklusives Kulinarik-Festival verwandelt. Das lukullische Zusammensein, bei dem ganz klar die Leidenschaft für hochstehende Kulinarik und exzellente Tropfen im Vordergrund stand, wurde trotz Regenwetter von einer ausgelassenen Feel-Good-Atmosphäre begleitet.

Festival der Köstlichkeiten

Executive Chef der beiden Restaurants im «[CASPAR | Das Drei-Häuser-Hotel](http://www.caspar-muri.ch)» Sebastian Rabe (16 GaultMillau-Punkte) und seine sechs nationalen sowie erstmals auch internationalen Gastköch:innen haben bei der zweiten Edition des Culinary Markets Gourmetträume wahr werden lassen: Während Kevin Romes von [Skin's – the Restaurant](http://www.skinrestaurant.com) (2 Michelin-Sterne, 16 GaultMillau-Punkte) mit einer Kreation aus Kalbsbries, Lattich, Mostrich sowie Vin Jaune und Vilson Krasnic vom [Restaurant Elmira](http://www.restaurantelmira.com) (1 Michelin-Stern, 14 GaultMillau-Punkte) mit seiner



Interpretation von gebeiztem Saibling, Dashi-Reduktion, Wasabi und Rucola ihren Auszeichnungen alle Ehre machten, brachte Noémie Bernard vom [Restaurant Sternen](#) (15 GaultMillau-Punkte) die klassisch-moderne Küche vom Zugersee in den Caspar-Wolf-Saal nach Muri. Noah Rechsteiner und Leon Paczkowski von [«ANOAH – Plant-based»](#) liessen mit ihrer veganen Kreation draussen unter der Pergola die Gourmet-Herzen höherschlagen, während Christian Vogel vom [«Birdy's by Achtien»](#) (1 Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkte) aus dem Oldtimer-Küchen-Trailer die Gäste mit seinem Gericht aus Wassermelone, Olivenöl, Basilikum und Sonnenblumenkernen stilvoll verwöhnte. Im «Ochsen 1596» (16 GaultMillau-Punkte) kamen Gäste in den Genuss des Könnens von Gastgeber Sebastian Rabe, während das Inhouse-Powerduo Karolin Kurek – Chefin Patissière – und Lena Humbel, die mit ihrem Dessert bei der «Olympiade der Köche» in Stuttgart Silber holte, im Caspar-Wolf-Saal vollends begeisterte und zeigte, wie kunstvoll ein Nachtsch sein kann.

Die perfekte Begleitung von internationalen Winzer:innen

Neu dabei waren dieses Jahr sechs Winzer:innen aus ganz Europa und sie überzeugten auf ganzer Linie. Egal ob aus der Schweiz, Deutschland oder Spanien – die edlen Tropfen waren der perfekte Match zu den feinen Kreationen der Spitzenköch:innen am Culinary Market. Von GaultMillau zum «Rookie des Jahres 2024» gekürt, brachte Clément Luisier ([Luisier Vins, Saillon VS](#)) seine Bio-Weine mit nach Muri. Ein Glas regionaler Spitzenwein gab es bei Chantal und Robert Irsslinger ([Weingut Irsslinger, Wangen SZ](#)) – die Falstaff-Nachwuchswinzer 2023 setzen auf untypische Rebsorten wie Blaufränkisch, Scheurebe oder Zweigelt. International wurde es im «Pavillon» des Drei-Häuser-Hotels Caspar: Julia Schittler ([Vereinigte Weingüter Schittler-Becker, Zornheim DE](#)) und Karl Heimers ([Bodega Can Axartell, Balearen SP](#)) ergänzten die kulinarischen Highlights mit ihren hervorragenden Weinen aus Deutschland und Spanien. Langjährige Winzererfahrung der Familie brachten Robert Schätzle ([Schloss Neuweier, Baden-Baden DE](#)) – aufgewachsen in einem Winzerbetrieb – und Jorge Arandilla ([TresPiedras, Fuentecén SP](#)) – Weinbauer in vierter Generation – mit ins Bünztal. Der klassische Riesling der Spitzenklasse von Schloss Neuweier und die Rotweine mit exklusiven Tempranillo-Trauben aus dem Hause Tres Piedras unterstrichen die erstklassige Weinexpertise am Culinary Market 2024.

Drei-Häuser-Hotel Caspar, Muri AG

Seit März 2022 begeistert das Drei-Häuser-Hotel Caspar im Dorfkern von Muri AG mit seinem durchdachten Mix aus historischer Bausubstanz und modernen Designelementen. Die Schweizer Architektin Tilla Theus hat dem im aargauischen Freiamt gelegenen Bijou einen avantgardistischen Charakter mit Raum für die jahrhundertealte Geschichte verliehen. Das Hotelensemble besteht aus den drei Häusern «Wolf», «Adler» und «Ochsen» und bietet 50 Zimmer, zwei Restaurants, Seminarräume sowie den multifunktionalen, ästhetischen «Caspar-Wolf-Saal». Der mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef Sebastian Rabe lässt im Restaurant «Ochsen 1596» Fine-Dining-Träume wahr werden. www.caspar-muri.ch

Pressekontakt:

Isabelle Schiegg, Direktorin
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