

MEDIENMITTEILUNG

Sebastian Rabe, Küchenchef im Drei-Häuser-Hotel Caspar in Muri

Der für seine kompromisslos regionale Küche bekannte Spitzenkoch Sebastian Rabe zeichnet für die kulinarische Leitung der beiden Restaurants «Adler» und «Ochsen» verantwortlich und präsentiert dort zwei unterschiedliche Konzepte, die sich perfekt ergänzen.

Muri, 30. März 2022 – Der 38-jährige Sebastian Rabe kann bereits auf eine bemerkenswerte Karriere zurückblicken: Als Koch hat er sich in Deutschland und in der Schweiz einen Namen gemacht und wurde von GaultMillau im Hünenberger Restaurant Wart zuletzt mit 16 Punkten und zusätzlich als «Koch des Monats» ausgezeichnet. Seit Juli 2021 gehört Rabe zum Team des Hotels «Caspar» und zeigt sich als Küchenchef der beiden Restaurants «Adler» und «Ochsen» für die zwei unterschiedliche Konzepte der Lokale verantwortlich. Daneben wird er auch die kulinarische Verantwortung für den Bankettbereich übernehmen.

Aufgewachsen ist Sebastian Rabe im deutschen Salzgitter, wo er nach seiner Ausbildung zum Koch seine Laufbahn im Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob begann. 2006 kam er nach Ascona, um im Luxushotel Castello del Sole eine Stelle als Jungkoch anzutreten. Seither ist er der Schweiz treu geblieben und spürt eine tiefe Verbundenheit: «In der Schweiz bin ich heute tatsächlich viel mehr zu Hause als in meiner Heimat Deutschland», sagt Rabe.

«Ursprünglich hatte ich vor, Kunst zu studieren und bin dann Koch geworden – ein Koch mit einem künstlerischen Anspruch», erklärt Sebastian Rabe verschmitzt. Direktor John M. Rusterholz ergänzt stolz: «Mit Sebastian Rabe hat das Caspar in Muri eine ideale Besetzung für die kulinarische Gesamtleitung gefunden. Ich freue mich sehr mit ihm und seinem Team, das auch aus einigen von seinen ehemaligen Mitarbeitern besteht, unsere Gäste von Nah und Fern zu begeistern».

Das «Adler» – ein Treffpunkt für Jung und Alt

Im historischen Gasthof Adler mit seinem modernen Interieur, dem einmaligen Wintergarten und der idyllischen Sommerterrasse verwöhnt Küchenchef Sebastian Rabe seine Gäste mit einer unkomplizierten, aber überraschenden Murianer Küche. Die Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung liefern die Zutaten, die von Rabes Team mit viel Respekt und der Kreativität einer zeitgemässen Gastronomie zubereitet und geschmacklich vollendet werden. «Das Restaurant mit 44 Plätzen und mit seiner Lounge lädt zum Verweilen ein und soll zum Treffpunkt der Dorfbewohner werden. Es ist täglich von 7 bis 23 Uhr geöffnet».

Gehobene Küche im «Ochsen»

Im «Ochsen» zelebrieren Chef Rabe und sein Team an fünf Abenden pro Woche eine hochstehende Gastronomie, die auf dem unterschiedlichen Einsatz des Elements Feuer beruht. Und auch hier stehen regionale Produkte im Fokus. Inspiriert von der Umgebung, beginnt der kreative Prozess dabei lange vor dem Kochen: nämlich bei der Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Lieferanten aus der Region. So erhält jedes Gericht seine ganz eigene, persönliche Geschichte. Für die Einzigartigkeit dieser «Naturküche» mit ihrer exklusiven kleinen Auswahl an raffinierten A-la-Cardé-Gerichten und dem mehrgängigen Überraschungsmenü sorgen der Gebrauch von Feuer, Rauch, Holzkohle und verschiedenen Holzarten wie Eiche, Erle, Birke, Walnuss oder Wachholder.

Das Restaurant mit 44 Plätzen ist jeweils von Dienstag- bis Samstagabend geöffnet. Die Besonderheit? Der Ochsen-Weinkeller mit seinen spannenden und besonderen Trouvaillen, grösstenteils von jungen Schweizer Winzern. «Dass wir in beiden Restaurants in offenen Küchen arbeiten, schätze ich sehr. Den direkten Kontakt mit unseren Gästen und auch die Reaktionen aus der Nähe zu beobachten, ist für uns Köche eine wertvolle und motivierende Bereicherung im Alltag», erklärt Sebastian Rabe.

Medienkontakt

Laura Amanzi
PR/TICULAR
+41 76 419 17 10
laura.amanzi@pr-ticular.com

Über Caspar «Drei-Häuser-Hotel»

Ein Projekt, das erst durch die zwei Murianer Familien Gut und Christen realisiert werden konnte: Es begann mit dem Wunsch, ihrem Heimatdorf etwas zurückzugeben, und konnte jetzt, nach zwei Jahren der Umbauarbeiten und dank ihrer grosszügigen Investitionen, realisiert werden. Verantwortlich für Baukunst und Neuinterpretation des «Caspar» ist Star-Architektin Tilla Theus.

Das geschichtsträchtige Haus hat alles, um seine Gäste zu begeistern: 50 individuell designte Zimmer, zwei Restaurants mit einer ganz eigenen Handschrift, zwei Stuben für Konferenzen und einen grossen Saal für Events wie Hochzeiten oder Seminaren.

Mit seiner Lage neben Muris berühmtem Kloster, mit der barocken Klosterkirche, den drei Museen und den Konzerträumlichkeiten für klassische Musik und Jazz wird es der ideale Dreh- und Angelpunkt für Kulturinteressierte und die Bevölkerung der Region – während es mit seiner Nähe zu Zürich, Zug und Luzern für Business-Veranstaltungen die perfekte Lokalität ist.

Den Beinamen «Drei-Häuser-Hotel» erhält das «Caspar» durch seine architektonische Dreifaltigkeit: Es besteht zum einen aus den beiden über 500 Jahre alten Häusern «Adler» und «Ochsen», die für die Neueröffnung auf höchstem Niveau renoviert wurden, zum anderen aus dem Haus «Wolf», das neu gebaut wurde. Im Zusammenschluss sind die drei Gebäude das «Caspar», dessen Namen eine Reminiszenz an den berühmten Murianer Landschaftsmaler Caspar Wolf (1735-1783) ist.