

Medieninformation Juli 2021

Sebastian Rabe wird Küchenchef im «Caspar»

Seit 15 Jahren bereichert der deutsche Spitzenkoch die Schweizer Restaurantszene und sorgte zuletzt in der «Wart» in Hünenberg für eine kreative, frische und regionale Küche. Nun will Sebastian Rabe auch den Gästen im «Caspar» ein Lächeln ins Gesicht zaubern, denn: «Essen soll Spass machen», sagt er. Man darf sich darauf freuen.

Es sei ein Kompliment für das Projekt, den Standort Muri und die künftigen Gäste, dass sich ein Küchenchef vom Format Sebastian Rabes für das «Caspar» habe begeistern lassen, sagt Hoteldirektor John M. Rusterholz. «Es ist ein Glücksfall, jemanden zu gewinnen, der hier lebt und sich mit so viel Leidenschaft mit der Region auseinandersetzt – auch in der Küche.» Dass Rabe regelmässig mit GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wird, wann immer er sich irgendwo an den Herd stellt, sei zwar schön, aber nicht das Wichtigste. «Es geht darum, den Gästen ein spannendes Erlebnis zu bieten.»

Tatsächlich ist der 38-jährige Sebastian Rabe alles andere als ein klassischer Küchenchef, der eine Brigade von Köchen herumkommandiert und nach Michelin-Sternen greift. Viel lieber zeigt er sich von seiner ungezwungenen Seite, pflegt die gute Beziehung zu seinem Team und zu den Gästen, die ihm deshalb auch oft von einem Ort zum andern folgen. Dass Rabe dieses Mal nur von Hünenberg nach Muri zieht, wird viele von ihnen aufatmen lassen. Allerdings wird er im «Caspar» einen weiteren Trumpf im Ärmel haben: «Unsere Gäste können problemlos aus der ganzen Schweiz anreisen und bei uns übernachten», sagt er lachend. «Und wir bieten ihnen ein kulinarisches Erlebnis rund um ihre Auszeit im Freiamt.»

In der Schweiz zu Hause

Aufgewachsen im deutschen Salzgitter startet Sebastian Rabe nach seiner Ausbildung zum Koch seine Laufbahn im Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob, dessen Restaurant mit 18 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern glänzt. 2006 kam er in die Schweiz, wo er im Castello del Sole in Ascona als Jungkoch eine Anstellung fand. Seither wechselte er zwar des Öfteren seine Stelle, dem Land hingegen blieb er treu. «In der Schweiz», sagt er, «bin ich heute tatsächlich viel mehr zu Hause als in meiner Heimat Deutschland.»

Wie stark er sich dem Ort verbunden fühlt, an dem er lebt und arbeitet, zeigt sich auch in seiner Küche, die sich konsequent frisch und regional präsentiert. Auf den Tisch kommt, was im engsten Umkreis produziert wird. So wird er im «Caspar» in Muri seine Zutaten ebenso aus der Region beziehen wie in der «Wart», wo er «sämtliche Produzenten im Umkreis von zehn Minuten» berücksichtige, wie er sagt.

Kompromisslos hohe Qualität

Obwohl sich Sebastian Rabe leichtfüssig in der Spitzengastronomie bewegt, geht es laut John M. Rusterholz im Moment nicht um Punkte und Sterne für die Restaurants im «Caspar», sondern um das gastronomische Konzept. Was diesbezüglich jetzt schon klar ist: Das Angebot soll von kompromisslos hoher Qualität sein und sich an ein breites Publikum richten. Rabe tritt seine Stelle am 1. Oktober an. Ende Jahr startet das «Caspar» schrittweise mit seinem gastronomischen Angebot, zuerst voraussichtlich im frisch herausgeputzten «Ochsen».

Noch Fragen?

Caspar
Das Drei-Häuser-Hotel

Medienkontakt: John M. Rusterholz, +41 79 342 16 62, direktion@caspar-muri.ch
Downloads: caspar-muri.ch/medien