

URS GLAUSER, CHESERY MURTEN

ERFOLG MIT GENUSS UND KRIMSKRAMS



Gastronomie-Abenteurer Urs Glauser in seiner «Chesery» in der Altstadt von Murten. Der ehemalige Fideco-Unternehmer hat aus der Bierbeiz ein für die Schweiz einzigartiges Lokal gemacht, eine Mischung aus Brocante und Weinlokal.

Mit dem Import und Handel von Delikatessen (Fideco) hat er sich in der Schweizer Gastronomieszene einen Namen gemacht – und die finanzielle Basis für weitere Abenteuer geschaffen, darunter ein bis unters Dach mit Krimskrams vollgestopftes Restaurant in der Altstadt von Murten. «Hotelier»-Hausbesuch bei Urs Glauser in der Chesery.

Gross geworden ist er mit gefüllten Eiern an Kapernsauce. Reich gemacht haben ihn edle Fische und Krustentiere. Jene Meeresbewohner, deretwegen Urs Glauser wenige Tage vor Lehrbeginn alles abblasen wollte – aus Angst vor dem Töten. Das Restaurant «Krone Aarburg»; ein Vorzeigebetrieb, eine Gelegenheit für den Arbeitersohn aus einfachen Verhältnissen. Er, der Nachzügler, geboren am 10. Dezember 1962. Mit achtzehn Jahren Lehrabschlussprüfung als Koch, die beste im Kanton. Danach Commis im noblen Hotel Dolder in Zürich; der Vater Grossküchenspengler bei der Firma Franke. Zwei ältere Schwestern, die Mutter sonntags stets mit weisser Schürze und Liebe am Herd. Rekrutenschule. Mit 21 Jahren Aide du Patron im Hotel Kreuz in der Lenk. Irgendwann der Wunsch, selber etwas zu machen, besser noch mit Roland zusammen. Gastronom Glauser und Agronom Stoller geben ein Inserat in der Zeitung «Der Bund» auf: Handels- oder Dienstleistungsbetrieb zur Übernahme gesucht. Die Firma für Gerüstbau in Saudiarabien interessiert nicht. Die Wintergärten fallen ebenfalls weg. Einzig diesem Berner Handelsunternehmen für Delikatessen geben sie Chancen. Auch die Eltern glauben daran, belehnen ihre Häuschen.

Am 1. November 1986 ist die Übernahme perfekt, sind Glauser und Stoller die neuen Besitzer der Fideco. Die Bestandaufnahme ergibt zwei festangestellte Camionneure, eine Halbtagssekretärin und zwei Kühlräume sowie eine Tiefkühlzelle. Von den Mitbewerbern ein müdes Lächeln für das Einführen der schweizweit ersten Lagerbewirtschaftung und Auftragsbearbeitung per Computer. Während sich die Konkurrenz weiterhin darauf beschränkt, Aufträge entgegenzunehmen, gehen Urs Glauser und Roland Stoller aktiv auf die Kunden zu. Sie kreieren in ihrem Betrieb Themenzimmer, führen Events durch – und lernen allmählich, die Fische und Krustentiere nicht nur für ihre Kunden zu präparieren, sondern sie auch selber zu essen. Die Umsatzzahlen zeigen steil nach oben, jährliche Zuwachsraten von zwi-



Tierköpfe aus Blech. Die stummen Zeugen hängen auch über den Pissiors der Herrentoilette. Hinweis: «Wir sind sehr diskret.»



Blick in die Chesery von Murten. Zwar gibt es hier perfekt gereifte Käse, aber mit einer Käserei hat das stimmungsvolle Lokal nichts zu tun. Überall an den Wänden und auf den Tischen liegen und stehen kleine Gegenstände, Herzen, Kerzen, Figürchen, Engel, Dosen. Bilder ...

Hotelier info

PARTNER GESUCHT

Vor fünf Jahren aus «purlauterem Egoismus» konzipiert, hat sich Urs Glausers Chesery in Murten zu einem rentablen Gastrobetrieb mit knapp einer Million Umsatz gemauert. Das Konzept – hochwertige Käse, Wurstwaren und Weine in kunterbunter Trödler-Atmosphäre – soll nun in weitere Schweizer Städte gebracht werden. «Jedoch nicht im Franchising. Ich suche einen Partner, der sich um das Tagesgeschäft und das Personalwesen der Betriebe kümmert, während ich für die Beschaffung der Dekorationsgegenstände und die Einrichtung der Räume zuständig bleibe. Dieser jemand kann eine Privatperson sein, aber auch eine Organisation mit bereits bestehender Infrastruktur.»

Kontakt: glauer&glauer@bluewin.ch



«Antike» Bilderrahmen und andere Gegenstände prägen das Ambiente in der Chesery.



Plüschbär mit antiker Uhr aus England. Alles im Chesery ist käuflich – ausser das Klavier und der Feuerlöscher.



Trüffel-Brie mit schwarzem Trüffel – dazu knuspriges Schwarzbrot vom Bäcker nebenan: ein Chesery-Highlight.



Urs Glauser liebt die Original-Mohrenköpfe – also verkauft er sie auch in seiner Chesery.



Schokoladenkuchen hausgemacht. Chesery-Inhaber Urs Glauser ist bekannt für seine Süßigkeiten.

schen 20 und 30 Prozent sind die Regel. Umzug der Fideco nach Murten, gerade als der Golfkrieg losbricht. Urs Glauser weiss bereits, dass er mit etwa 40 aufhören will, was Neues machen, nicht zum «Sesselfurzer» verkommen. 2005: Verkauf der Fideco mit fünfzig Mitarbeitern und fünfzehn Camions. Von viel Geld wird gemunkelt. Ein Jahr später Eröffnung der Chesery in Murten: ein Lokal, vollgestopft mit Dekorationsgegenständen, alles käuflich zu erwerben, auch die Teller, Tassen, Sofas und Stühle – nur das Klavier und der Feuerlöscher nicht. Grosse Küche gibt's hier nicht. Urs Glauser weiss, wo in der Gastronomie das Geld vernichtet wird. Käse gibt es, mindestens 40 verschiedene Sorten. Dazu spanischen Serrano-Rohschinken und die Chesery Bauern-Rauchwurst. Das Brot kommt in dicken Scheiben auf den Tisch, macht süchtig, so wie die Merinques mit Greyerzer Doppelrahm und Kirsch. Wenn der Chef Lust hat, bäckt er Nussgipfel. Oder Schokoladenkuchen. Aber oft ist der Wahl-Murtner auch unterwegs, auf Einkauf, jagt den Vasen, Väschen, Leuchtern, Uhren und sonstigem Krimskrams hinterher, der der Chesery diese einzigartige Trödlerladen-Atmosphäre verschafft. Rund 15000 Artikel sind es insgesamt, die blechernen Tierköpfe auf der Herrentoilette mit eingerechnet. Damit erzielt die Chesery einen Drittel ihres Umsatzes von knapp einer Million Franken. Je ein Drittel entfallen auf die Bereiche Food und Getränke. Die Weine sind – bis auf ein paar spezielle Tropfen – alle im Offenausschank erhältlich, getreu dem Motto des Lokals, dass man hier alles können soll, aber nichts müssen muss. **H**

Hotelier meint

In der Schule ein «fauler Hund» – so Urs Glauser über Urs Glauser. Einer, der mit zwölf Jahren lieber ein grosser Komponenten für Email-Schmuck eingekauft hat, um daraus Halsketten zu fertigen und gewinnbringend zu verkaufen, als Vokabeln zu lernen. Einer, dem erfolgreiches Unternehmensein im Blut liegt – auch als Gastronom. Während die Szene auf spartanisches Design setzt, stopft Glauser sein Lokal in der Altstadt von Murten bis auf den letzten Quadratzentimeter mit Krimskrams voll. «Schnickschnack», wie der passionierte Sammler es nennt. Und genau da liegt der Erfolg des Chesery-Konzeptes verborgen: in der Authentizität. Urs Glauser liebt schöne Dinge. Er wollte in der heruntergekommenen Bierbeiz einen Ort schaffen, wo er selber gerne hingehen würde, wo man alles kann, aber nichts muss. «Purlauterer Egoismus» (Glauser) als Erfolgsfaktor? Wunderbar! Und das Ganze gepaart mit dem Mut zur Eigenständigkeit im gastronomischen Angebot: perfekt gelagerte Käse, beste Schinken- und Wurstwaren, hervorragende Weine im Offenausschank. Fini. Nicht alles müssen – aber hinter mit dem, was man tut, voll stehen und nicht ständig nach links und rechts schauen, in der Meinung, mit einem Pouletcurry oder Fitnessteller könnte man auch noch ein paar Franken Umsatz generieren. Austauschbare Angebote werden von austauschbaren Gastronomen gemacht – und zu denen gehört Urs Glauser definitiv nicht!