

Trödel und Käse

Käse vom Feinsten zum auserlesenen Wein und köstliche Desserts. Und das alles serviert zwischen einer Fülle von Nippes, Dekorartikeln und Antiquitäten, die man kaufen kann. Das Gastrokonzept eines Feinsinnigen



1



2



3



4

1 Geschäftsführer Simon von Grünigen aktualisiert die Dessert-Vitrine
2 Dekor-Accessoires zum Anbeissen, die man aber kaufen kann
3 Die Altstadtterrasse gegen die Rathausgasse, wo man sieht und gesehen wird
4 Mit 30 cm laut Angaben des Hauses die längsten Blätterteiggnussgipfel
5 Teelichter wie aus 1001 Nacht



5

Nein, heute gibts keine Nussgipfel. «Das überlebe ich nicht», ruft die Kundin, ironisch übertrieben zwar, doch sichtlich enttäuscht. Denn die 30 cm langen Blätterteiggipfel sind eine Hausspezialität des «Chesery» in Murten und heiss begehrt. Genau wie der Schokoladekuchen. Mit Betonung auf Schokolade, denn Mehl brauchts keins, nur Eier, Zucker und Doppelrahm.

SÜSSE ALTERNATIVEN

Urs Glauser, Inhaber des Lokals und gelernter Koch, stellt sie selbst her, aber nicht jeden Tag, sondern dann, wenns passt. An Alternativen mangelt es jedoch nicht. Geschäftsführer Simon von Grünigen schreibt sie gerade auf die Vitrine – Panna cotta, Crème brûlée, Flan Caramel oder Brombeermousse. Delicious!

Aber soll man sich überhaupt setzen oder zuerst ein bisschen umsehen? Die antiken Uhren, Gläser, Pflanzentöpfe und das Biedermeiersofa begutachten? Oder bereits etwas kaufen? Teelichter, einen Kerzenständer aus Holz, Kleiderhaken oder einen alten Türknauf?

VON NIPPES BIS ZUM STUHL

Hier steht buchstäblich alles zum Verkauf, was in Schränken, Regalen und auf dem Boden herumsteht, von den Nippes bis zu den Stühlen und Tischen, an denen man sich bewirten lässt. Dauerbrenner sind übrigens Wanduhren. Wer unschlüssig ist, bestellt am besten einmal ein Glas des einheimischen «Cru l'Hôpital» und lässt den Blick umherschweifen. Aber ganz, wies beliebt. Man kann auch nur schauen und wieder gehen. Hier soll man alles dürfen und nichts müssen, sagt Urs Glauser, der

Fotos:



1



2



3



4

1 Blick aus dem Fenster auf die Altstadt-Terrasse 2 Das Interieur mit Tischen und Stühlen zum Sitzen oder Kaufen 3 Auswahl an schönen und klangvollen Trinkgläsern 4 Silberkrüge aus dem ehemaligen Hotel zum Weissen Kreuz 5 Inhaber Urs Glauser und Geschäftsführer Simon von Grünigen beim Pläne schmieden im Innenhof 6 Belper Knollen zum knackigen Salat



5

das ehemalige Hotel zusammen mit seinem Partner vor fünf Jahren gekauft und ein Lokal ganz nach seinem Gusto eröffnet hat. Die beiden waren schon zuvor im Gastrobereich tätig und mit ihrem Delikatessenhandel ebenso erfolgreich.

KÄSEPARADIES

In ihrer Brocante-Restaurant-Wein-Lounge nun ist alles etwas anders. Das beginnt schon beim Namen «Chesery», der aus dem fribourgeoischen Oberland stammt und «Chäseriii» meint, aber fast durchwegs englisch ausgesprochen wird. Käse wird nicht hergestellt, er spielt aber neben den Dekorobjekten die zweite Hauptrolle: Rund 40 Sorten stehen zur Auswahl, die meisten stammen von einem Produzenten aus der Umgebung. Einige heissen so unanständig wie Schafseckli, Dr Bsoffnig oder Blaues Hirni, alle aber sind perfekt gereift und von auserlesenem Geschmack. Ein beliebtes Souvenir ist der würzige Belper Knollen, den man, ähnlich wie Trüffel, zum Beispiel über den Salat hobelt.

Räume gehen kann. Bestens geeignet für Tischnachbarn, die an einem Fest nicht miteinander ins Gespräch kommen. Und natürlich ein ideales Tagesprogramm für Freundinnen. Das Lokal kann man übrigens auch mieten. Seit der Gewölbekeller ausgebaut wurde, stehen an die 70 Sitzplätze zur Verfügung. Kurz und gut: ein überzeugendes und cleveres Konzept!

EIN AUGE FÜRS SCHÖNE

So einfach ist es also, die Gäste zu begeistern! Nein, das ist es natürlich nicht. Denn Käse ist nicht gleich Käse, und zwischen einer Weinkrautcrèmesuppe von Glauser und einer Tagessuppe liegen Welten. Zudem steckt hinter einer solchen Atmosphäre und dem Brocante-Angebot sehr viel Knowhow. Den Einkauf erledigt Glauser übrigens selbst, er sucht auf Messen von Paris bis Helsinki nach Trouvaillen. Jeder Artikel ist mit Bedacht ausgesucht, und was wie ein Haufen zufälliger Krimskrams aussieht, ist ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment. Ohne Liebe zu schönen Dingen und ohne ein «Gspüri» fürs Visuelle kann man keine derartige Präsentation wie im «Chesery» realisieren. Das muss man im Blut haben. Und die beste Nachricht zuletzt: Es sind Filialen geplant.



6

CHESERY

Rathausgasse 28,
3280 Murten,
Tel. 026 670 65 77,
www.chesery-murten.ch

EINFACH RAFFINIERT EINFACH

Auf der Speisekarte stehen ausserdem Serrano-Schinken aus Spanien, Schweizer Bauernwurst, Suppe à discrétion und je nach Saison Thunfisch- oder Marronimousse. Das Schönste am Essen aber ist, dass man zwischen zwei Bissen immer wieder auf Entdeckungsreise durch die