

«Chesery» in Murten

# Vinothek, Käserei, Deko- und Antiquitätengeschäft in einem

Wer durch die Murtnen Altstadt schlendert, stösst im ehemaligen Hotel Kreuz auf einen besonderen Betrieb: Die «Chesery». Der Gastroprofi Urs Glauser hat hier eine besondere Oase für Geniesser geschaffen, die mehr als nur einen Sinn anspricht. Entstanden ist ein einzigartiges Gesamtkonzept, das zum Verweilen, Stöbern und «Chrömlen» einlädt.

Wer zum Apéro in die «Chesery» einkehrt, muss selber mit Hand anlegen. Nicht im grossen Stil, ein paar Handgriffe genügen. An diesem Tag gibt es getoastetes Brot, das der Gast mit einer Knoblauchzehe einreiben, dann mit einer halben Cherry-Tomate bestreichen, Fleur de sel darüberstreuen und mit Olivenöl beträufeln soll. «Unsere Gäste finden das im ersten Moment etwas befremdend, dann aber haben sie sehr viel Spass», weiss Geschäftsführer Simon von Grünigen, der einst Confiseur erlernte, anschliessend in Amerika eine Schauspiel- und da-

nach in der Schweiz eine Sommelierausbildung absolvierte, verschiedene gastronomische Erfahrungen sammelte und schliesslich ins «Chesery» kam. Spontan denkt er an eine Besuchergruppe, die sich erst weigerte mitzumachen, dann alles doch nicht so schlimm fand und seither bereits einige Male zurückkam.

Doch die «Chesery» im ehemaligen Hotel Kreuz ist mehr als eine Apérobar. Sie ist Antiquitätengeschäft, Vinothek, Wein- und Käse-Lounge, Geschenke- und Dekoladen in einem. Und sie ist vor allem eines: urgemütlich.

Hinter der neuartigen Konzeptidee steckt ein alter Hase der Gastroszene: Urs Glauser. Einst sorgte der gelernte Koch mit seinem Partner für Aufmerksamkeit, als er den Gastrozulieferer Fideco gründete und später verkaufte. So gut, dass er sich mit 48 Jahren zwar aufs «Altenteil» zurückziehen könnte, dafür aber noch zu viele Ideen im Kopf hat. «Ich muss heute nichts mehr, ich darf alles.» So setzte er sein Murtnen Lounge-Gastro-Konzept so um, dass er dank dem Geschäftsführer Simon von Grünigen seine Idee realisieren konnte, ohne sich mit dem «Tagesgeschäft» abmühen zu müssen.

Dafür widmet sich Urs Glauser ganz dem kreativen Teil. Er ist Ideenlieferant, Dekoeinkäufer und natürlich Stammgast in seiner «Chesery».

---

**Für die Dekoartikel in der «Chesery» reist Urs Glauser quer durch Europa.**

---

Er sucht an den Messen die ausgefallensten Artikel aus, stöbert in Antiquitätengeschäften nach originellen Möbeln, Tischen und Stühlen und bringt alles nach Murten, wo die zusammengetragene Ware in dem kleinen Lokal zu einer unvergleichlichen Symbiose zusammenwächst.

So wirkt die «Chesery» auf den ersten Blick wie eine Wunderkiste. Die erstaunten Blicke der Passanten, die neugierig durch die Fensterscheiben ins Innere schauen, drücken entzückte Ratlosigkeit aus. Was ist das? Ein Einkaufsgeschäft, ein Café oder eher eine Bar?

So manch einer packt die Entdeckerlust und kommt hinein. Wie das Trio aus zwei Frauen und einem Mann. Während die beiden Frauen umgehend auf



**Vinothek.** Das Weinangebot der «Chesery» ist vielfältig. Insgesamt gibt es 60 verschiedene Weine, 50 davon im Offenausschank.



**Im Element.** Der Chef Urs Glauser (l.) mit dem Geschäftsführer Simon von Grünigen in der heimeligen Ambiance der «Chesery». Genuss steht bei den beiden im Vordergrund. Alle Gegenstände auf dem Bild können gekauft werden.



**Qualitätsprodukte.** «Chesery»-Bauernwurst, Entenmousseterrine mit getoastetem Panettone und Bitterorangeconfiture, Serrano-Rohschinken, Käseteller mit verschiedenen regionalen Käsen, lokale Weine und andere Häppchen.

Streifzug durch die drei Räume gehen, setzt sich der Mann an einen Biedermeiertisch am Fenster, greift zur Zeitung und bestellt sich einen Kaffee. Zehn Minuten später gesellen sich die Damen zu ihm und entschuldigen sich, dass sie erst mal schauen mussten, bevor sie sich auch hinsetzen konnten. Urs Glauser hört belustigt zu: «Das ist Alltag in der «Chesery». Ich freue mich immer wieder von Neuem, wenn ich solche Szenen erlebe. Es ist schön, zu sehen, dass ich den Leuten mit meinem Lokal so grosse Freude machen kann.»

Eines ist dabei wichtig: In der «Chesery» hat man Zeit. Es herrscht keine Hektik. Man darf alles und muss gar nichts: schauen, einkaufen, geniessen, verweilen. Die Symbiose von Gastro- und Dekogeschäft ist auch gleichzeitig eine Kontaktstelle. Denn just jene Lampe, die einer Dame ins Auge gestossen ist, steht auf dem Fensterbrett hinter ei-

nem Tee trinkenden Gast. Wie unhöflich wäre es doch, sich einfach wortlos über den Gast zu beugen, um die Lampe genauer ansehen zu können.

---

**Urs Glauser hat mit seinem Konzept Erfolg. Gerne möchte er es in der ganzen Schweiz verbreiten.**

---

Doch wie in Murten möchte er in diesen zukünftigen Betrieben mit dem Tagesgeschäft nichts zu tun haben. Dennoch: Manchmal kann er es doch nicht ganz bleiben lassen und steht an diesem Tag selber in der winzigen Küche, um eine Kürbiscrèmesuppe zu kochen. «Unser Foodangebot ist klein, denn richtig gross kochen möchten wir nicht», erklärt er das Gastronomiekonzept. Eine einfache kleine Karte mit Apéroangeboten genügt der «Chesery». Aber was angeboten wird, hat Qualität. Simon von Grünigen weiss, warum: «Heute geht der

Trend in Richtung «ich will nicht mehr weiss ich was essen», sondern etwas möglichst Einfaches in überblickbaren Portionen.»

Simon von Grünigen, der für die Food- und Beverage-Auswahl zuständig ist, wählt in erster Linie Qualitätsprodukte, die nur aus der Region stammen, sofern sie vorhanden sind wie beispielsweise der ortstypische Weisswein Vully oder der Trendkäse Belper Knollen. Neben dem Standardangebot gibt es jeden Monat spezielle Angebote wie das Walliser Brot, das mit Crème fraîche bestrichen, mit zerstoßenen Baumnüssen, Schnittlauch und gehobeltem Belper Knollen belegt ist. Oder der Presskopfsalat (Schwartenmagen) mit Zwiebelringen, angerichtet im Einmachglas. Auch fehlt das typische Eier-Zucker-Schaumgebäck nicht: Meringues, selbstverständlich serviert mit Greyerzer Doppelrahm.



**Blick in den Hinterhof.** Der überdachte Garten ist ein wahrer Fundus für Dekorationsliebhaber. Die Auswahl wird jahreszeitlich angepasst. Insgesamt können in der 140 Quadratmeter grossen «Chesery» 15 000 Artikel gekauft werden.

Doch es wäre nicht die «Chesery», wenn das Traditionsdessert nicht auf eine besondere Art serviert würde. Die Meringues kommen nicht schön auf einem Teller drapiert, sondern im grossen «Chessi» auf den Tisch. Der Gast erhält dazu einen Kaffeelöffel. Was er damit machen soll, führt Simon von Grünigen

vor. Er nimmt eine Meringues aus dem «Chessi» und bohrt ein Loch in die Mitte. Dann träufelt er ein paar Tropfen Kirsch in die Öffnung und gibt Doppelrahm darüber. Fertig ist das Dessert.

Die gastronomischen Angebote tüfteln Simon von Grünigen und Urs Glauser gemeinsam aus. Natürlich in der

«Chesery» bei einem guten Glas Wein. Dann bietet sich auch die beste Gelegenheit, das Rahmenprogramm zu besprechen. Zum Beispiel am Valentinstag gabs ein Spezialitätenbuffet bei Kerzenlicht und dazu Live-Pianomusik.

*ruth.marending@gastronews.ch*

*Fotos: Christoph Laeser*



**Osterangebot.** Zu Ostern verkauft Urs Glauser unter anderem gefederte Eier.

### Wein- & Käselounge «Chesery»

**Konzeptidee:** Gemütliche Lounge, wo man sich wie zu Hause in der eigenen Stube fühlt. Es kann alles gekauft werden: jeder Tisch, jeder Stuhl, jede Lampe, jedes Bild. Wer will, kann konsumieren: ein Glas Wein, ein Häppchen. Wer will, kann auch nur durch den Laden streifen und ohne Einkauf oder Konsumation wieder gehen.

**Food- und Beverage-Angebot:** Käseteller mit 40 Käsesorten primär aus der Schweiz, Serrano-Teller oder Entenousse-Terrine mit Portwein und andere Häppchen, 60 Weine, Kaffee und übliche Softgetränke

**Kontakt:** «Chesery»-Murten

Rathausgasse 28, 3280 Murten

Telefon 026 670 65 77

[www.chesery-murten.ch](http://www.chesery-murten.ch)