

Zum Schmelzen schön

Im ehemaligen Speditionsgebäude von Gerberkäse in Thun entstand kürzlich ein Stadthotel mit Restaurant. Wo man vor 100 Jahren den Schmelzkäse erfand, lassen sich heute Gäste verwöhnen.

BILDER
zVg

TEXT
Bernadette Bissig

Gut sechs Jahre stand es leer, das stattliche, dreistöckige Gebäude. Es befindet sich auf dem Rexmax-Areal in Thun und steht inmitten von modernen Bauten, die Wohnungen, Büros und Läden beherbergen. Neben den geradlinigen Wohnbauten sticht das ehemalige Speditionsgebäude des Schmelzkäse- und Fondueproduzenten Gerber ins Auge. Vor fünf Jahren wurden der Thuner Gastronom Daniel Mani und seine Ehefrau Manuela Mani auf die Ende des 19. Jahrhunderts erbaute Liegenschaft aufmerksam. «Ich verliebte mich auf Anhieb in das Haus und war begeistert.» In den Augen des 48-jährigen Thuners war es prädestiniert für ein kleines, feines Stadthotel mit integriertem Restaurant.

Den Auftrag für den Ausbau erteilte die Eigentümerin, die CSA Real Estate Switzerland, eine Investorengruppe der Credit Suisse Anlagestiftung. «Wir haben in den Ausbau des Hotels und Restaurants investiert, da wir überzeugt sind, dass der Thuner Bevölkerung und den Hotelgästen das neue Angebot gefallen wird», gibt Andreas Roth, Produktmanager CSA Real Estate Switzerland zu Protokoll.

Ziel von Geschäftsführer Daniel Mani war es, ein urbanes und gemütliches Hotel mit Restaurant im Herzen von Thun umzusetzen. Er hat das Konzept für das Haus mit seinen Partnern, den beiden Hoteliers Manfred und Günter Weilguni, entwickelt. Das Drei-Sterne-Superior-Boutiquehotel Spedition ist ein weiterer Betrieb im Portfolio der MGM Gruppe des Gastronomen und der beiden Hoteliers. «Wir wollten etwas bauen, das Wärme und Gemütlichkeit

ausstrahlt und dennoch hip ist», erläutert Daniel Mani die Vorgehensweise. «Und wir wollten unseren Gästen ein Gefühl von Behaglichkeit vermitteln. Wie in den guten, alten Zeiten, als Samt, Leder und natürliche Materialien vorherrschten.» Nachdem er und seine beiden Geschäftspartner Projekte von verschiedenen Innendesignern angeschaut hatten, trafen sie ihre Wahl.

Diese fiel auf das schwedische Kreativbüro Stylt Trampolit. Die Agentur ist unter anderem auf Restaurants und Hotels spezialisiert und wurde für ihre Projekte mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet. Stylt Trampolit setzt auf ein umfassendes Storytelling. Als Kommunikationsagentur, die sie von Haus aus ist, bespielt sie dabei die ganze Bandbreite an Möglichkeiten und setzt nicht nur beim Innendesign an.

Das ehemalige Speditionsgebäude bot der schwedischen Agentur eine Fülle an Stoff, um schöne Geschichten zu erzählen. In der Liegenschaft in Thun wurden früher die Käseläibe der Gerber AG angeliefert und zwischengelagert sowie die fertigen Produkte zur Auslieferung bereitgestellt. Die Käse wurden dann nach Paris, Moskau oder Berlin verschickt. Dieser Idee ist das Konzept untergeordnet, wenn auch in umgekehrter Reihenfolge. Die Welt kommt sozusagen nach Thun.

Für die visuelle Umsetzung der Speisekarte, der Website bis hin zu den Visitenkarten, die im Stil von alten Zugbillet-



Blick auf den Barbereich mit den beiden Reifekühlschränken für die Lagerung des regionalen Fleisches.



Jedes der fünfzehn Hotelzimmer ist thematisch individuell sowie in unterschiedlichen Farbkonzepten gestaltet.

ten gestaltet sind, zeichnet hingegen die Agentur Nordland aus Thun verantwortlich. Ein kleines verspieltes Detail findet sich etwa auf dem Zündholzbriefchen. Dort ist mit Bleistift die Telefonnummer von Susi notiert: 033 550 59 09. Susi ist nicht etwa eine flüchtige Bekanntschaft eines Hotelgastes, sondern die Réceptionistin.

Schnörkellose Gerichte und eine stilvolle Atmosphäre

Daniel Mani sowie Koch und Gastgeber Adrian Tschanz wussten, wie das Angebot im Restaurant aussehen sollte und wie die räumliche Aufteilung des Restaurants sein müsste. Sie wollten eine offene Küche haben, die den Gästen Einblick gewährt. Anbieten wollten sie eine einfache, unkomplizierte Küche. «Wir sind kein Gourmetlokal», sagt Adrian Tschanz. Mittags gibt es Suppen und Salate sowie Fleisch- und Veggerichte. Abends stehen etwa ein 21 Tage gereiftes Schweizer Entrecôte sowie diverse Fischgerichte, vegane und vegetarische

Speisen im Angebot. Im Keller bieten sie ihren Gästen einen Private Dining Room an. Dort bekoht Adrian Tschanz Gruppen bis zu 25 Personen. Das Lokal kann für Apéros, Bankette oder Kochevents gebucht werden. Seit der Eröffnung im September sind das Restaurant, das insgesamt 70 Plätze umfasst, sowie der Private Dining Room sehr gut angelaufen. Die unkomplizierte, aber stilvolle Ambiance und die schnörkellose Küche kommen bei den Thunern an.

Die Inneneinrichtung erarbeiteten Manuela und Daniel Mani sowie die Brüder Weilguni zusammen mit Stylt Trampolit. In den Zimmern schaffen Erdtöne, Holz, Baumwolle und Leinen eine behagliche Stimmung. Alte, unter Denkmalschutz stehende Eichenholzträger tragen das ihre dazu bei. Die fünfzehn Zimmer – drei Einzel-, zehn Doppelzimmer und zwei Minisuiten – unterscheiden sich in ihrer Thematik, wie sich das für ein Boutiquehotel gehört. So gibt es etwa das Champagnerzimmer, das Eisenbahnzimmer oder das Schmetterlingzimmer. Abgesehen davon ist jedes

Zimmer in einer anderen Farbe gehalten. Die Grundausstattung der Zimmer und Suiten – Bett, Hängeleuchte, Schreibtisch und Schrank – ist jedoch identisch. Und auch die sanitären Anlagen ähneln sich.

Papierlose Zimmer dank Tablets

Fehlen darf natürlich auch ein Flachbildschirm nicht. Im Weiteren ist jedes Zimmer mit einem Samsung-Tablet ausgestattet. Alle Informationen zum Hotel sowie über die Stadt und die Region sind über diese Tablets abrufbar. Zudem verfügt jedes Zimmer über eine Klima- und Luftreinigungsanlage, sodass die Fenster gar nicht mehr geöffnet werden müssen. Die Integration dieser technischen Anlagen in das altherwürdige Gebäude war denn auch eine der schwierigsten Aufgaben während des Umbaus, wie Daniel Mani verrät. Das ganze Haus weist eine grosse Liebe zum Detail auf. Für die Einrichtung und die

Accessoires war das Designteam in ganz Europa auf Flohmärkten unterwegs. Im Living Room, der Lobby des Hauses, schufen sie etwa einen Raum, als hätten sich darin im Verlauf der Jahre zahlreiche Erinnerungsstücke angesammelt», erzählt Adrian Tschanz.

Während sich Stylt Trampolit um die Ausstattung der Zimmer kümmerte, füllten Adrian Tschanz und Daniel Mani das Restaurant und die Bar mit Leben. «Wir wählten jedes Glas und jede Gabel mit Bedacht aus. Jedes Stück sollte zum Gesamtkonzept passen», erzählt Adrian Tschanz. So setzten sie auf warme Materialien und Patina. Das mattierte Besteck macht von der Optik und Haptik her den Eindruck, als würde es aus vergangenen Zeiten stammen. Die Sets im Restaurant sind aus Leder. Sie wurden von Liliane Messerli, einer Designerin aus der Region, entworfen. Die Pfeffermühlen und die Holzbrettli hat ein Schreiner aus Thun gestaltet. Und auch die Produkte und Getränke sind selbstverständlich mit Bedacht ausgewählt. Das fängt beim Frühstücksbuffet an, das nicht

nur für die Hotelgäste zugänglich ist. Für 18 Franken können sich auch Restaurantgäste daran gütlich tun. Viele knusprige Brote sind im Angebot, wie etwa ein Roggenbrot aus dem Vallemaggia, regionaler Käse, hausgemachte Konfitüren und Müesli. Die Tees liefert Längasste, der Kaffee ist eine Hausmischung von Blaserkaffee. Das im Haus gereifte Fleisch beziehen Mani und Tschanz aus der Schweiz.

Erotische Bibliothek inklusive

Mit dem Hotel wollen Manuela und Daniel Mani, die beiden Partner, Manfred und Günter Weilguni, sowie Gastgeber Adrian Tschanz Tagesgäste auf der Durchreise sowie Businessreisende ansprechen. Dabei streben sie eine Zimmerauslastung von 75 bis 80 Prozent an. In den drei Monaten, die das «Spedition» nun geöffnet ist, scheint das Konzept aufzugehen. Die Gäste lassen sich gerne in vergangene Zeiten verführen. Apropos verführen, das Hotel bietet auch eine erotische Bibliothek an. •

FACTS & FIGURES

Hotel / Restaurant Spedition

Gewerbestrasse 4
3600 Thun
Tel. 033 550 59 09

Geschäftsführer: Daniel Mani
Gastgeber: Adrian Tschanz
Konzept: gemütliches Stadthotel
Anzahl Zimmer: 3 Einzelzimmer,
10 Doppelzimmer, 2 Minisuiten
Auslastung: Ziel 75 bis 80 Prozent
Restaurant Sitzplätze innen: 70
Restaurant Sitzplätze aussen: 80
Durchschnittsbm mittags: Fr. 22.–
Durchschnittsbm abends: Fr. 70.–

www.speditionthun.ch

Anzeige

KALDEWEI



MEISTERSTÜCK EMERSO by Arik Levy

kaldewei.ch