

BZ THUNER TAGBLATT

Alte Spedition ist jetzt ein neues Hotel

Nach sechs Monaten Umbau ist es so weit: Das Hotel Spedition im ehemaligen Speditionsgebäude der Gerberkäse AG feiert Eröffnung.



Individuell eingerichtet: Die Zimmer im Hotel Spedition. Bild: zvg

Am 10. September empfängt es seine ersten Gäste – und lädt die Bevölkerung von 10 bis 16 Uhr zum Tag der offenen Tür ein, wie es in einer Medienmitteilung zum Abschluss der Bauarbeiten heisst.

Der Thuner Gastronom Daniel Mani und seine Partner Manfred und Günter Weilguni freuen sich: «Das Hotel-Restaurant Spedition verbindet Alt und Modern – gestalterisch, kulinarisch und bezüglich Wohlbefinden», werden sie in der Medienmitteilung zitiert.

Das Innendesign, das im Auftrag der Eigentümerin CSA Real Estate Switzerland, einer Anlagegruppe der Credit-Suisse-Anlagestiftung, umgesetzt wurde, zeige klar die Handschrift der schwedischen Firma Stylt Trampoli. Die in anderen Ländern gestalteten Hotels dieses Innendesigners wurden mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet.

Individuelle Gestaltung

Gemäss Konzept der Boutique-Hotels ist jedes der 15 Zimmer thematisch individuell in fünf verschiedenen Farbkonzepten gestaltet. «Hochwertige Materialien, Holzfussböden, ein funktionales, ästhetisches Design und zurückhaltend eingesetzte Farben prägen die Räume», schreiben die Hoteliers.

Die Restaurants im Erdgeschoss bieten eine regionale Küche – manchmal frech und unkonventionell. Das Tagesrestaurant Daily lädt täglich von 7 bis 11 Uhr zum Frühstück ein. Über Mittag serviert es leichte, gesunde Fleischgerichte sowie vegetarische und vegane Menüs. Im Abendrestaurant Spedition gibt es im Hause gereiftes Fleisch, Fisch und frisch zubereitetes Saison Gemüse sowie vegetarische und

pd/maz

Stichworte

Hotellerie

Artikel zum Thema

Käse-Spedition wird zum Hotel Spedition



Thun Im ehemaligen Speditionsgebäude der Gerber Käse AG auf dem Rexmax-Areal entsteht das Hotel-Restaurant Spedition. Der Thuner Gastronom Daniel Mani schlägt damit ein neues Kapitel auf.

[Mehr...](#)

Von Nik Sarbach 24.09.2015

vegane Gerichte.

Blick in die Küche

Die offene Küche erlaubt den Gästen, bei der Kreation der Menüs zuzuschauen. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse mit 80 Plätzen zum Verweilen ein.



Die Küche im Hotel Spedition. Bild: zvg

Wer gerne auswärts unter Seinesgleichen tafelt, bucht sein «Private Dining» im Keller: Wo einst Käseläibe reiften, bekocht Adrian Tschanz Gruppen bis zu 28 Personen live. Der Küchenchef der Halle 6 in Thun – und mit eigener Sendung «Tschanz mit allem» bei SRF – sorgt dabei für ein kulinarisches Erlebnis inklusive Kochkurs, heisst es in der Mitteilung.

Mit der Eröffnung des Restaurants und Boutique-Hotels Spedition bekomme das Rexmax-Areal ein weiteres Herzstück. Die Eigentümerin sei überzeugt, dass dieses Gastronomie- und Hotelkonzept das bestehende Angebot im Rexmax «hervorragend» ergänze, wie Andreas Roth von CSA Real Estate sagt: «Wir haben in das Hotel und den Ausbau investiert und sind überzeugt, dass der Thuner Bevölkerung und Besuchern das neue Angebot gefallen wird». (Thuner Tagblatt)

(Erstellt: 18.08.2016, 08:57 Uhr)