

Culinary Market by Caspar: Genuss der Extraklasse mit 6 Spitzenköchen, 6 Top-Winzern und 16-Gault-Millau-Punkte-Koch Sebastian Rabe



Muri AG/Zollikon, 8. Juli 2024 – Der erfolgreiche Culinary Market im Drei-Häuser-Hotel Caspar geht in die zweite Runde: Am 8. September 2024 garantiert Intendant und Chefkoch Sebastian Rabe, der erst kürzlich für sein Schaffen im «Ochsen 1596» von Gault-Millau mit 16 Punkten ausgezeichnet und zum «Koch des Monats Juni» gekürt wurde, ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Zusammen mit sechs Spitzenköch:innen und dieses Jahr neu auch sechs Winzer:innen verwöhnt er Genussmenschen. Den ganzen Nachmittag bis in den Abend geniessen Gäste die kulinarischen Kreationen und inspirierende Weine der Profis aus Deutschland, Spanien und der Schweiz. Die Tickets für den Culinary Market by Caspar inklusive Essen und Getränke kosten CHF 299.00 pro Person und sind ab sofort auf www.caspar-muri.ch erhältlich.

Flanieren, schlemmen und geniessen: Am Culinary Market am 8. September 2024 lässt das erfahrene Team des Drei-Häuser-Hotel Caspar zusammen mit Executive Chef Sebastian Rabe sowie den Gastköch:innen, Winzer:innen und handverlesenen Genusspartnern Gourmet-Herzen höherschlagen. Das perfekte Get-together, um die Leidenschaft für hochstehende Kulinarik und exzellente Weine mit Gleichgesinnten zu teilen und Neues zu entdecken. Schauplatz des Kulinarik-Festivals sind das Restaurant «Ochsen 1596», wo Chefkoch Sebastian Rabe Nachhaltigkeit, Regionalität und Kreativität auf hohem Niveau zelebriert, sowie der lauschige Innenhof «Pergola» und der designstarke «Caspar-Wolf-Saal».



Gourmetträume hoch sechs

Gastgeber und Chefkoch Sebastian Rabe startet jetzt mit der zweiten Edition des Culinary Market durch. Dieses Jahr wird das Kulinarik-Happening international, denn es nehmen namhafte Kolleg:innen aus der Schweiz und Deutschland teil. Noah Rechsteiner und Leon Paczkowski von [«ANOAH – Plant-based»](#), Christian Vogel von [«Birdy's by Achtien»](#) (1 Michelin-Stern, 15 Gault-Millau-Punkte), Noémie Bernard vom [«Restaurant Sternen»](#) (15 Gault-Millau-Punkte), Kevin Romes von [«Skin's – the Restaurant»](#) (2 Michelin-Sterne, 16 Gault-Millau-Punkte), Jan Hoffmann vom [«Schloss Neuweier»](#), Vilson Krasnic vom [«Restaurant Elmira»](#) (1 Michelin-Stern, 14 Gault-Millau-Punkte) sowie das Inhouse-Powerduo Karolin Kurek und Lena Humbel und Gastgeber Sebastian Rabe von [CASPAR | Das Drei-Häuser-Hotel](#) zaubern am Culinary Market im Drei-Häuser-Hotel Caspar Gourmetträume auf die Teller.

Neu dabei: internationale Weinexpertise

Eine Premiere: Zum ersten Mal werden am Culinary Market die Gourmetmomente von Winzer:innen mit ihren feinen Tropfen begleitet. Die Gäste erwarten sechs Weinproduzent:innen aus ganz Europa. Schweizer Weinkompetenz bieten Clément Luisier von [Luisier Vins](#) (Saillon VS) und Robert Irsslinger vom [Weingut Irsslinger](#) (Wangen SZ). Mit Julia Schittler von den [Vereinigten Weingütern Schittler-Becker](#) (Zornheim DE) und Robert Schätzle vom [Schloss Neuweier](#) (Baden-Baden DE) aus Deutschland sowie Karl Heimers der [Bogeda Can Axartell](#) (Balearen SP) und Jorge Arandilla von [TresPiedras](#) (Fuentecén SP) aus Spanien ist auch internationale Weinexpertise am Culinary Market 2024 vertreten.

Geniessen und übernachten im Drei-Häuser-Hotel Caspar

Nach dem kulinarischen Highlight am Sonntag lässt sich das Verwöhnerlebnis im «Caspar» wunderbar mit einer Übernachtung in einem der schönen, individuell eingerichteten Zimmer verlängern. Vom modernen Doppelzimmer über das grosszügige Duplex-Zimmer bis zur einzigartigen «Historic Loft Premium» mit wertvollen historischen Wand- und Deckenmalereien findet sich für jeden Geschmack eine passende Unterkunft.

Das Ticket für den Culinary Market by Caspar inklusive Essen und Getränke kostet CHF 299.00 pro Person. Weitere Informationen und Tickets gibt es [hier](#).

Drei-Häuser-Hotel Caspar, Muri AG

Seit März 2022 begeistert das Drei-Häuser-Hotel Caspar im Dorfkern von Muri AG mit seinem durchdachten Mix aus historischer Bausubstanz und modernen Designelementen. Die Schweizer Architektin Tilla Theus hat dem im aargauischen Freiamt gelegenen Bijou einen avantgardistischen Charakter mit Raum für die jahrhundertalte Geschichte verliehen. Das Hotelensemble besteht aus den drei Häusern «Wolf», «Adler» und «Ochsen» und bietet 50 Zimmer, zwei Restaurants, Seminarräume sowie den multifunktionalen, ästhetischen «Caspar-Wolf-Saal». Der mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef Sebastian Rabe lässt im Restaurant «Ochsen 1596» Fine-Dining-Träume wahr werden. www.caspar-muri.ch

Pressekontakt:

Samuel Bachofner, Direktor
Caspar | Das Drei-Häuser-Hotel, Caspar Wolf-Weg 1, 5630 Muri
Tel +41 56 200 71 00, E-Mail: direktion@casparmuri.ch, Web: www.caspar-muri.ch

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt & Stefanie Kraxner, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Tel +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, Web: www.compresso.ch