



Hotel Restaurant Sternen in Muri bei Bern:

Wo die «Energiewende» nicht in den Sternen steht...!

Kommt sie oder kommt sie nicht? Schafft die Schweiz die «Energiewende» 2050? Für die einen ist sie ein Zukunftsprojekt. Für die andern «steht sie in den Sternen»! Sonnenklar ist aber auch: Im Sternen von Muri ist die «Energiewende» bereits Realität. Im Mittelpunkt steht die Wärmerückgewinnung – auch in der Inhouse-Lingerie.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

«Aussen vor und doch mittendrin» – das Viersterne-Hotel Restaurant Sternen in der Bener Vorortsgemeinde Muri ist nur eine «Sternschnuppe» vom Bundeshaus entfernt. Da ist es nicht erstaunlich, dass die 44 zeitlos-modern eingerichteten Hotelzimmer mit rund 90 Gästebetten zu rund 90 Prozent belegt sind und dass Gäste aus nah und fern den stimmungsvollen Sternen gerne und häufig frequentieren. Denn der Sternen verfügt über

den unvergleichlichen Charme eines gediegenen Berner Landhauses und ist dank seiner Anbindung an den Oeffentlichen Verkehr doch nur einige Minuten vom Zentrum der Bundesstadt entfernt. Das legendäre «Blaue Bähnli» («Der Weg nach Worb») macht unmittelbar vor dem Sternen Halt und fährt seine Passagiere innert zehn Minuten in die Berner Altstadt. Zudem verfügt der Sternen Muri über eine eigene Autoeinstellhalle –

Hotellerie



Impressionen von den Restaurations- und Meetingräumlichkeiten des Viersterne-Hotel Restaurant Sternen in Muri bei Bern: Gemütlich-zeitgemässe Gaststube, stimmungsvolles Läubli, festliche Bankett- und top-ausgerüstete Meetingräumlichkeiten.

Parkplatzprobleme gibt's hier nicht, was auch zur Folge hat, dass sich der Sternen Muri zu einer beliebten und vielfrequentierten Meeting-, Seminar- und Tagungs-Location entwickelt hat.

Prominenz bis unter die Bundeshauskuppel

Das war nicht immer so: Als der Sternen in der guten alten Zeit von anno 1834 – also vor 183 Jahren! – seine ersten Gäste empfing, war Muri eine kleine bäuerlich geprägte Gemeinde fernab von Bern. Um das Jahr 1900 herum kam das Anwesen – bestehend aus einem typischen Berner Bauernhaus mit angebauter Scheune, einem Stöckli und einem Spycher – in den Besitz der Muriger Familie Niederhäuser, welche den Sternen während dreier Generationen mit viel Umsicht und Erfolg führte. So kam es, dass der nachmalige und sehr beliebte Gemeindepräsident Peter Niederhäuser seine Kindheit und Jugendzeit im Sternen verbrachte. Auch der spätere Berner Regierungsrat Werner Martignoni feierte seine Familienfeste im Sternen, und auch all jene Bundesräte, welche während ihrer Amtszeit Muri als Wohnsitz wählten, frequentierten den Sternen gerne.



Ein zeitgemässer und kompetitiver Landgasthof

Später ging die Liegenschaft in den Besitz der Reiseveranstalterin Airtours Suisse Immobilien AG über. Nach deren Niedergang und Konkurs erwarb im Jahre 2001 die Berner Unternehmerfamilie von Erich und Marlis Badertscher das Hotel Restaurant Sternen.

Seither wurden nicht weniger als zwölf Millionen Franken in die Sanierung und Modernisierung des Sternen investiert. Entsprechend top-modern präsentiert sich der heutige Sternen mit dem grosszügigen Eingangsbereich und der Hotelreception, mit der Gaststube mit Lounge und Hochtischen, mit dem stimmungsvollen Läubli, den Stuben und Sälen für festliche Bankette und Events – von Astra über Aura und Aqua bis hin zum Saal Terra. Dazu kommen eine Garten-Lounge, der Gewölbekeller Vinum für den Genuss von Käse- und Weinspezialitäten bei Kerzenlicht, der Fitnessraum Vita und – last but not least – das Musikautomaten-Museum Trouvaille mit einer einzigartigen Sammlung an Musikautomaten, Musikdosen und Spieluhren aus der Zeit zwischen 1850 und 1950 aus der Kollektion der Unternehmerfamilie Badertscher. Sie bilden den einmaligen Rahmen für Aperos und Cocktails bei ganz spezieller musikalischer Begleitung.

Traditionelle Gastlichkeit als Erfolgsbasis

Ein rundum kompetitives Viersterne-Hotel also, das seit mehr als drei Jahren von der ausgewiesenen Gastgeberin Jeannette Koller gepachtet und mit nachhaltigem Erfolg betrieben wird. Gegenüber GOURMET sagt sie: «Unser Umsatz gliedert sich zu je einem Drittel in Restauration, Hotellerie sowie Seminar- und Tagungsbusiness. Während der Woche begrüssen wir hauptsächlich Individual- und Business-Gäste sowie Teilnehmende von

Sorgfältig in der Inhouse-Lingerie gepflegte Hotel-, Restaurations- und Frottée-Wäsche als Visitenkarte des Sternens in Muri: Zeitlos-modern eingerichtete Gästezimmer, grosszügiger und mit frei verfügbarer Frottéewäsche ausgestatteter Fitness-Bereich namens Vita.

Meetings, Tagungen und Seminare. Unsere Bankett- und Tagungsräumlichkeiten verfügen gesamthaft über Kapazitäten für bis zu 300 Gäste. Unsere Gaststube mit 60 Sitzplätzen und die Läubli mit 50 Sitzplätzen sind ebenso gut besucht wie im Sommer unsere Terrasse mit 80 Sitzplätzen.»

Das kommt nicht von ungefähr: Denn was Küchenchef Simon Hesseler und sein Team aus der Küche serviert, widerspiegelt auch den kulinarischen Qualitätsanspruch im Sternen Muri. Da werden selbst die modern interpretierten kulinarischen Klassiker zu überraschenden Kreationen — und das freut die Gäste aus dem wohlhabenden Muri genauso wie jene aus der Stadt!

Die «Energiewende» im Sternen Muri

Der nachhaltige Erfolg des Hotel Restaurant Sternen in Muri ist nicht zuletzt auf die umsichtige Führung durch Gastgeberin Jeannette Koller und ihrem Team sowie auf die stete Investitionsbereitschaft der Eigentümerfamilie Badretschers zurückzuführen. So erlebte der Sternen im Sommer 2017 im Rahmen des jüngsten Investitions- und Sanierungsprojektes eine veritable «Energiewende», indem die Liegenschaft, die Räumlichkeiten und die Haustechnik auf den neusten energetischen «State of the Art» gebracht wurde. Heute präsentiert sich das Hotel Restaurant als wohl einer der energieeffizientesten Landgasthöfe überhaupt, wenn man sich vor Augen hält, welche Bereiche saniert und erneuert worden sind:

- ▶ Sanierung der Wasserleitungen
- ▶ Ersatz der Dusch- und Badmischer in den Hotelzimmern durch Thermo-Mischer
- ▶ CO₂-Reduktion in allen Gasträumen
- ▶ Erneuerung der gesamten Kältetechnik
- ▶ 100prozentige Wasser- und Wärmerückgewinnung
- ▶ Lichtoptimierung durch LED-Beleuchtung
- ▶ neue Boiler und Lüftungskanäle
- ▶ Neuste Feuermeldetechnik
- ▶ Dreifachglas-Fensterrenovation und Fassaden-Erneuerung
- ▶ automatische Durchgangstüren und neuer Lift
- ▶ neue technische Lingerie-Infrastruktur mit Wäremrückgewinnung
- ▶ 60 000 kW/h Photovoltaikanlage zur Brechung von Stromverbrauchsspitzen.

Die Inhouse-Lingerie im Sternen von Muri

Von zentraler Bedeutung für den Erfolg der «Energiewende» im Hotel Restaurant Sternen in Muri ist dabei unter anderem die Erneuerung der technischen Infrastruktur der Inhouse-Lingerie mit energieeffizienten Wäscherei-Anlagen der Ferrum Waschtechnik AG. Es handelt sich dabei um Einrichtungen, welche sich insbesondere in mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetrieben wie im Hotel Restaurant Sternen in Muri bewähren – und sich in kürzester Zeit auch bezahlt machen!





Blick in die neue Inhouse-Lingerie des Sternes Muri, die mit energieeffizienten Wäschereianlagen der Ferrum Waschtechnik AG ausgerüstet ist: Die Waschmaschine IPSO mit 14 Kilo Fassungsvermögen, der Wärmepumpentrockner IPSO mit bis zu 17 Kilo Fassungsvermögen sowie die effiziente Muldenmangel der Ferrum Waschtechnik AG. Lingerieleiterin Amelia Barroso reinigt und pflegt auch die Duvets und Kissen – samt Inhalt! – in den Lingerie-Anlagen von Ferrum.

Die neue Inhouse-Lingerie im Sternen Muri ist mit den folgenden Lingerie-Maschinen konfiguriert:

- ▶ eine professionelle Waschmaschine IPSO Jy 135 mit einem Fassungsvermögen von 14 Kilo,
- ▶ ein Wärmepumpen-Gewerbetrockner IPSO JHP 345 mit einem Fassungsvermögen von bis zu 17 Kilo,
- ▶ eine Muldenmangel GMP mit einer Walzendimension von 1600 x 300 mm
- ▶ ein Waschmittel-Dosiersystem der Reinigungsspezialistin van Baerle.

Wäsche- und Textilpflege als Visitenkarte

In der von Hotel- und Gastro-Unternehmerin Jeannette Koller befolgten Qualitätspolitik im Sternen Muri kommt der betriebseigenen Wäscherei ein hoher Stellenwert zu: «Mit unserer Inhouse-Lingerie können wir unsere Hotel- und Restaurationswäsche individuell und schonend reinigen und pflegen. Sorgfältig gepflegte Textilien und Wäsche sind in einem Hotel- und Restaurationsbetrieb ein wesentliches Qualitätsmerkmal – sozusagen die Visitenkarte des Hauses. Unsere erfahrene Hauswirtschafts- und Lingerieleiterin Amelia Barroso setzt in ihrem Bereich unsere Qualitätsphilosophie mit viel Umsicht, Sorgfalt und Zuverlässigkeit um. Wir reinigen und pflegen nämlich nicht nur die Tisch- und Restaurationswäsche sowie die Bettüberzüge, sondern auch die Frottée-Wäsche und Bademäntel aus dem Fitness-Bereich und aus den Badezimmern sowie insbesondere auch die Duvets und Kissen – samt Inhalt! Bei uns wird demzufolge Hygiene und Sauberkeit grossgeschrieben. Auch die Reinigung und Pflege der Berufskleidungen unserer 45 Mitarbeitenden und sieben Auszubildenden erfolgt in unserer Inhouse-Lingerie!»

Inhouse-Lingerie als Ausbildungsbereicherung

Auf einen ganz speziellen Aspekt einer Inhouse-Lingerie macht Gastgeberin Jeannette Koller im Gespräch mit GOURMET ganz besonders aufmerksam: «Wir legen grossen Wert auf eine gelebte Förderung des beruflichen Nachwuchses. Bei uns ist das nicht irgendein Lippenbekenntnis, sondern Alltagsrealität. Deshalb bilden wir in unserem Betrieb insgesamt sieben Lernende in den verschiedenen Berufsbereichen aus. Die hausinterne Lingerie ermöglicht den Auszubildenden, sich auch mit diesem Bereich vertraut zu machen und die Aufgaben rund um die Wäsche- und Textilpflege kennenzulernen. Wir leisten mit der Inhouse-Lingerie also auch einen Beitrag an eine fundierte und breitabgestützte Ausbildung des Berufsnachwuchses, der es im übrigen sehr schätzt, zur Abwechslung auch einmal in der Lingerie tätig werden zu dürfen. Das gilt im übrigen auch für unsere übrigen Mitarbeitenden.»

Und Roger Küng, Geschäftsführer der Ferrum Waschtechnik AG, ergänzt gegenüber GOURMET: «Es gibt in jedem Hotel- und Gastro-Betrieb immer wieder 'Leerzeiten', in welchen die Mitarbeitenden unterbeschäftigt sind. In solchen Momenten bietet die Inhouse-Lingerie die Möglichkeit zur Arbeitsplatzrotation, was den Mitarbeitenden attraktivere und abwechslungsreichere Arbeitsplätze bringt. Für die Arbeitgeber bedeutet eine solche



Auch die Berufskleidung der Mitarbeitenden und Lernenden werden im Sternen Muri in der Inhouse-Lingerie von Ferrum gereinigt und gepflegt.

Rotationsmöglichkeit zudem eine Produktivitäts- und Effizienzsteigerung der vorhandenen 'Manpower'.»

Der Wärmepumpen-Wäschetrockner von Ferrum

Doch zurück zur «Energiegewende» in der Inhouse-Lingerie im Sternen zu Muri: Da gilt die volle Aufmerksamkeit dem Wäschetrockner mit Wärmepumpentechnologie, welcher von der Ferrum Waschtechnik AG implementiert wurde. Konventionelle Wäschetrockner gehören zu den grössten Energieverbrauchern in der Lingerie. Mit einer effizienten Wärmepumpen-Technologie, wie sie die Ferrum Waschtechnik AG anbietet, lassen sich die Energiekosten in der Lingerie um bis zu 60 Prozent reduzieren!

Roger Küng, CEO der Ferrum Waschtechnik AG, zu GOURMET: «Bei einem Wärmepumpentrockner braucht es aufgrund des geschlossenen Luftkreislaufs keine Abluftkanäle. Da keine feuchte Abluft nach aussen dringt, ergeben sich auch keine Gerüche und keinen Lärm. Auch die Brandgefahr wird stark verringert.»

Und Hotel- und Gastro-Unternehmerin Jeannette Koller ergänzt: «Da der Wärmepumpentrockner keine Luft von aussen ansaugt, verursacht er auch keine Zugluft. Gleichzeitig nutzt die Wärmepumpe die Abwärme im Trockner und gibt weniger Wärme an den Raum ab, was das Raum- und Arbeitsklima in unserer Inhouse-Lingerie angenehm macht. Vor allem aber: Der Wärmepumpentrockner von Ferrum trocknet die Wäsche bei deutlich niedrigerer und konstanter Temperatur. Das schont das Gewebe der Wäsche, was sich positiv auf die Qualität, die Frische und die Lebensdauer der Wäschestücke und Textilien auswirkt. Wir haben es deshalb noch keinen Augenblick bereut, in die Wärmepumpentechnologie von Ferrum investiert zu haben!»

Und zu guter Letzt: EcoLingerie vom ewz

Bei den Beratungen durch CEO Roger Küng von der Ferrum Waschtechnik AG kam das Gespräch auch auf das in der ganzen Schweiz geltende Förderprogramm EcoLingerie des ewz in Zürich, welches den Ersatz oder den Neukauf von Wäschetrocknern mit Wärmepumpentechnologie mit einem Förderbeitrag von bis zu CHF 3000 oder mit maximal 40 Prozent des Kaufpreises unterstützt. Davon hat auch Gastgeberin Jeannette Koller profitiert!

Eine kluge Frau, die Jeannette Koller!

(vgl. auch das exklusive GOURMET/ENAK-Experten-Roundtable-Gespräch «KompetenzEnergie» in dieser Ausgabe von GOURMET!)



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Hotel- und Gastro-Unternehmerin Jeannette Koller, Lingerieleiterin Amelia Barroso vom Sternen Muri mit CEO Roger Küng von der Ferrum Waschtechnik AG in Rapperswil.

