

# ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Ein schneereicher Winter wird vorausgesagt. Obwohl **Barbara Rüedi** in Amden aufgewachsen ist und sie die Ruhe kennt, ist es auch für sie im Winter fast unglaublich, wie ruhig es in diesem wunderschön gelegenen Bergdorf ist. Der Schnee absorbiert die letzten kleinen Geräusche. Eine Oase der Ruhe und Erholung.

## Editorial

Liebe Gäste

Haben Sie sich schon einmal Gedanken darüber gemacht, wie sehr wir fremdgesteuert werden? Speziell über die Medien werden gezielt Informationen verbreitet, die z.B. Angstgefühle auslösen. Durch die Angstzustände können ganz einfach Geschäfte gemacht werden. Die Angst ist z.B. die Schweinegrippe und der wirtschaftliche Aspekt das Tamiflu. So gibt es zig weitere Beispiele. Aber die Medien haben noch eine andere Kraft. Sie können mit ihren Berichten die Wahrheiten verdrehen, die Sache in ein anderes Licht stellen oder durch Aufwühlen einer Gegnerschaft ganze Projekte zu Fall bringen. Die Leserschaft glaubt, was die Medien berichten und bildet sich dem entsprechend ihre Meinung. So werden wir beeinflusst und dahin gebracht, wo man uns haben will. Ich finde, wir sollten wieder anfangen, auf unser Bauchgefühl zu hören, selber zu denken und unsere eigene Meinung zu bilden. Wir sollten vermehrt in uns rein hören und uns fragen: „was stimmt für mich und was tut mir gut?“

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi  
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

*Wenn's den Kindern gefällt, dann geniessen die Eltern die Ferien*

## Amden – die erste Adresse wenn Kinder mit Spass und Freude Skifahren lernen

Die Familien fühlen sich wohl im sonnigen Amden. Das Skigebiet ist klein, fein, gepflegt und übersichtlich. Es eignet sich hervorragend für kleine und grosse Einsteiger und Wiedereinsteiger. Die Sprösslinge kennen sich schnell aus und haben keine Angst. Auch die freundlichen Skilehrer/-innen und die hilfsbereiten „Liftmänner“ sind ihnen sofort vertraut. So macht Skifahren Spass und wenn's den Kindern wohl ist, können die Eltern ihre Ferien unbeschwert geniessen.

Im Kinderland sorgen Ursi, Anni und Jacki für gute Laune und vermitteln den Kindern die Freude bei der ersten Begegnung mit den kleinen Brettern. Eine liebevolle Betreuung wird in der „Ammler“ Skischule gross geschrieben. So verwundert es nicht, dass auch die jungen Gäste immer wieder nach Amden wollen. Die „Ammler“ Skischule hat sich seit 1994 sehr erfolgreich auf Kinder spezialisiert. Aber auch die Privatstunden für Erwachsene werden immer beliebter.

Die im Jahre 1938 gegründete Schweizer Skischule Amden entstand noch vor der Inbetriebnahme des ersten Skilifts. Sie beschäftigt heute 30 Skilehrer/-innen, die Jung und Alt das Skifahren lehren. Amden eignet sich dafür hervorragend. Mit dem kleinen aber feinen Skigebiet bietet es beste Voraussetzungen, schon den ganz Kleinen den Skisport näher zu bringen. Bis zum heutigen Tag gab es nur gerade drei Skischulleiter. Manfred Peyer war nach der Gründung der erste Leiter. Er war zuvor ebenfalls erster Skischulleiter in Flums. Auf Peyer folgte Fritz Thoma. Dieser stand der Skischule Amden 30 Jahre lang als Leiter zur Verfügung.



Snowli – von Gross und Klein geliebt. Das Maskottchen hilft den ganz Kleinen bei den ersten Gehversuchen auf den schmalen Brettern. Mit der liebevollen Betreuung lernen die Kinder einfach und schnell, mit viel Spass und Freude Skifahren. Das einheitliche Qualifikationssystem vom Verband Schweizer Skischule ermöglicht es, jederzeit im eigenen Level einzusteigen und dies unabhängig vom Ort der Skischule. Das Qualifikationssystem ist europaweit einzigartig und wird auch von ausländischen Touristen sehr geschätzt.

1994 übernahm Beat Gmür die Leitung. Seither übt er dieses Amt mit viel Engagement und Freude aus.

### Hausfrauenkurse

Holländische Gäste begeisterten sich immer häufiger für den kleinen, idyllischen Ort Amden. Viele Ferienhäuser und Ferienwohnungen sind heute in ihrem Besitz. Sie sind gern gesehene und gute Gäste in Amden. Auch sie lernten mit grosser Begeisterung Skifahren. Die Skikurse für die Holländer waren in den

90er Jahren ebenso beliebt wie die speziell für die Hausfrauen organisierten Kurse. Auch der Snowboard-Trend schwappte auf Amden über. Zeitweise betrug der Snowboard-Anteil bis 30%. Heute sind es lediglich noch 10 bis 15%. Die Skischule bietet den Kindern auch eine Betreuung mit Mittagessen an. Die Eltern haben so die Möglichkeit, ihren Tagesablauf entsprechend zu planen. „Einem Skitag zum Beispiel in den Flumserbergen oder auf dem Pizol steht

nichts im Weg“ bestätigt Barbara Rüedi, die Geschäftsleiterin vom Hotel Arvenbüel.

### Pizol und Flumserberg

„Wir haben oft während Jahren wiederkehrende Gäste. Die Kinder fühlen sich wohl in der Skischule, kennen den Weg, die Skilehrer und die Liftmänner und trauen sich nach kurzer Zeit allein zu gehen. Dies erlaubt den Eltern ab und zu einen Tagesausflug in ein grosses Skigebiet. Die Talstation Unterterzen, wel-

Weiter auf Seite 2

### In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Gepflegtes Silberbesteck – Eine Investition in „Stahlkugeln“, die sich bezahlt gemacht hat

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Das Rezept ist streng geheim!
- Dewoitine – 85-jährig und immer noch bewundert
- Hausrezept: Rotkraut-Apfel-Suppe

Geniesse Deine Zeit, denn Du lebst nur jetzt und heute. Morgen kannst Du gestern nicht nachholen und später kommt früher als Du denkst.

Albert Einstein

Gepflegtes Silberbesteck auf dem schön gedeckten Tisch unterstreicht zusätzlich die gute Qualität im Haus

## Eine Investition in „Stahlkugeln“ die sich bezahlt gemacht hat

Schon der Grossvater und Erbauer des Hotels Arvenbüel legte grossen Wert auf Qualität. Dass noch heute mit Silberbesteck, Silberplatten und diversen Silberschalen gearbeitet werden kann, ist ebenfalls ihm zu verdanken.



Tafelgeräte in Silber benötigen einen stetigen Unterhalt. Das Silber im Hotel Arvenbüel wird zweimal jährlich mit der Kugelpoliermaschine gehärtet. So sehen die teilweise 60-jährigen Silberteile noch heute aus wie neu und machen jeden Tag ein bisschen wertvoller.

Heute lässt sich Silbergeschirr kaum mehr finanzieren. Für einen Betrieb in der Grösse des Arvenbüel muss schon sehr tief in die Taschen gegriffen werden, wenn es Silber sein soll. „Allein das Silberbesteck für unseren Betrieb würde heute CHF 12'000.00 kosten“ berichtet die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi.

Damit aber das Silber lange schön bleibt, investierte André Rüedi im Jahre 1990 in eine Silberpoliermaschine. Diese kostete damals CHF 8'650.00. Zweimal im Jahr, jeweils Ende Saison, wird alles Silber in der Maschine poliert und das sieht man. Verfärbungen verschwinden, es wird glatter,

härter, glänzender und es lässt sich einfacher abwaschen. Tafelgeräte benötigen einen stetigen Unterhalt. Das altbewährte "Kugelpolieren", das noch aus der Zarenzeit im 18. Jahrhundert stammt, schützt die Metalloberfläche vor Korrosion, Anlaufen und Verkratzungen. Trotz der High-Tech-Zeit gibt es bis heute keine besseren Verfahren gegen das Altern von Metallen.


### Aus der Zarenzeit

Das Poliergut wird in eine Masse aus gehärteten und hochglanzpolierten Stahlkugeln gegeben. Die Kugeln behämmern die Silberteile von allen Seiten, verdichten und härten die Metalloberfläche, ohne Metall abzutragen. Damit wird die Lebensdauer ganz erheblich verlängert, denn eine geschlossene, dichte Oberfläche ist widerstandsfähiger gegen Abnutzung, Verkratzung und Korrosion. Noch heute sind die teilweise mehr als 60 Jahre alten Silberteile wie neu. In vielen Haushal-

ten gibt es Silberbesteck „für schön“. Das ganze Jahr über wird das „billige“ Besteck benutzt und an Weihnachten will man dann das „Schöne“ aus der Schublade nehmen. Meistens sind dann die Teile angelaufen und wirken unappetitlich. Je häufiger das Silberbesteck in Gebrauch ist, desto weniger läuft es an. Und ist es denn nicht

jeder Tag wert, an dem man morgens gesund aufstehen kann, das „Schöne“ zu benutzen?

### Wertschätzung

Sollten wir uns nicht mehr wert sein, als zu sagen, das ist für „Schön“, das spare ich für den besonderen Moment. Was, wenn der besondere Moment nicht mehr kommt? 



Eine schön gedeckte Tafel, die Tischkultur und das Zusammensein mit der Familie und Freunden sollten wieder häufiger gelebt werden. Denn es gibt keine grösseren Werte als die Kraft einer intakten, starken Familie. Jede Möglichkeit zusammen zu sein, sollte nicht verschoben werden.

### Feedback-Karte

Teilen Sie Ihre Gedanken zu der Gästezeitung mit uns und nehmen Sie gleichzeitig teil an der Verlosung für **2 Übernachtungen inkl. Halbpension**

Ich finde, dass \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Name und Adresse nicht vergessen und einsenden an die Redaktion:  
„Die Arvenbüeler Post, Arvenbüelstr. 47, 8873 Amden“

Vor- & Nachname: \_\_\_\_\_

Adresse, PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

### Impressum

Herausgeber: Hotel Arvenbüel  
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden  
Tel. +41 (0)55 611 60 10

Redaktion: „Die Arvenbüeler Post“  
Barbara Rüedi  
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden  
Tel. +41 (0)55 611 60 10  
barbara.ruedi@arvenbuel.ch  
www.arvenbuel.ch

Auflage: 4'000 Exemplare  
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter  
Druckerei: Rüesch Druck AG, Rheineck

**Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.**


### Fortsetzung von Seite 1

che direkt mitten ins Skigebiet der Flumserberge führt, erreicht man in nur 20 bis 25 Minuten mit dem Auto“ fährt sie fort. Zum Vergleich, in einem grösseren Wintergebiet steht man schnell bis zu 30 Minuten im Skibus bis zur Talstation. „Wenn die Kinder am Nachmittag ins Hotel kommen, sind wir da, bis auch die Eltern wieder zurück sind. Die Kinder verweilen sich mit all den anderen Kindern meistens im Spiel-

zimmer.“ Wer diese Sorglosigkeit in Amden einmal erfahren hat, kehrt gerne wieder zurück. Dies bestätigen die vielen Stammgäste, welche teilweise seit mehreren Jahren und seit drei Generationen nach Amden kommen, um mit den Kindern Skifahren zu lernen.

### Auch fürs kleine Budget

Amden ist sehr erschwinglich. So kostet zum Beispiel eine Fa-

milientageskarte CHF 88.00. Der Preis im Hotel Arvenbüel für eine Skiwoche für eine Familie mit 2 Erwachsenen und 2 Kindern im Alter von 5 und 7 Jahren beträgt CHF 3'286.00. In diesem Preis enthalten sind 7 Übernachtungen in einem grossen Doppelzimmer, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Verwöhn-Pension in 4 Gängen am Abend, mit täglich wechselndem Menü, 7 Tage Skipass für die Eltern und Skischulwoche mit 5 Tagen Skischule und 7 Tagen Skipass für die Kinder. „Wir sind in Amden sehr stolz auf die Kinderskischule, denn sie ist weitherum die Beste. Unsere Gäste sind jedes Jahr von neuem begeistert und haben nur lobende Worte für die Skilehrer/-innen und die Art, wie hier oben unterrichtet wird“ erzählt der Senior-Chef André Rüedi mit Freude. Er war einer der ersten Skischüler von Peyer und ist nach wie vor ein begeisterter Skifahrer. Seine Saisonkarte hat er längst gekauft und freut sich auf den prognostizierten, schnee-reichen Winter. 



Die Skilehrer/-innen der Schweizer Skischule Amden. Sie kümmern sich liebevoll um die Kinderschar und lehren ihnen auf spielerische, einfache und freundliche Art das Skifahren. In Amden wird ebenfalls nach dem einheitlichen Qualifikationssystem des Verbands Schweizer Skischule unterrichtet. In allen Tarifen der Skischule ist die Qualifikation Swiss Snow League inbegriffen.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

## Anlässe und Angebote

### Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2016, ab 18.00 Uhr erhältlich
- ✓ mittags von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr auf Vorbestellung
- ✓ Familiäre Atmosphäre auch für Alleinstehende
- ✓ das Menü finden Sie auf der Homepage [www.arvenbuel.ch/aktuell.htm](http://www.arvenbuel.ch/aktuell.htm)
- ✓ an Heiligabend bleibt das Restaurant ab 17.00 Uhr geschlossen

### Ammler Krippe – 20 Jahre Jubiläum

- ✓ 22. Dezember 2016 bis 28. Januar 2017
- ✓ die prächtigste Krippe der Schweiz – in der Galluskirche Amden
- ✓ lesen Sie dazu den Bericht aus der Arvenbüeler Post Nr. 44

### Grosse Silvesterparty mit unserem Haus-DJ Pasci

- ✓ 31. Dezember 2016, ab 18.30 Uhr
- ✓ kulinarische Verführung mit Auswahlmenü
- ✓ Menü 4- bis 11-Gänge, ab CHF 69.00
- ✓ musikalische Begleitung von unserem Haus-DJ Pasci
- ✓ anstossen auf ein erfolgreiches, gesundes, neues Jahr um Mitternacht
- ✓ Tanz, Spass und Stimmung bis spät in die Nacht
- ✓ Barbetrieb mit Kusi und Oli ab 23.00 Uhr
- ✓ gratis Rückfahrservice bis Bahnhof Ziegelbrücke
- ✓ das Menü finden Sie auf der Homepage [www.arvenbuel.ch/aktuell.htm](http://www.arvenbuel.ch/aktuell.htm)

#### Silvester-Package

- ✓ 3 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ Silvesterparty mit exklusivem 5-Gang Auswahl-Dinner
- ✓ Anreisetag frei wählbar
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 528.00

### Fondue – im Winter heiss begehrt

- ✓ täglich während der Wintersaison
- ✓ mittags und nachmittags – die Hausmischung mit Brot
- ✓ auch draussen auf der Terrasse
- ✓ abends 4 verschiedene Varianten mit vielen gluschtigen Beilagen
- ✓ probieren Sie das beste Fondue

### Witz-Abend – es darf gelacht werden!

- ✓ Freitag, 3. Februar 2017, ab 18.30 Uhr
- ✓ Witze erzählen, lachen und lustig sein
- ✓ ganz ungezwungen gemeinsam am Tisch sitzen
- ✓ zuhören, lachen, selber erzählen

### Martin Nauer und Beni Böni

- ✓ Sonntag, 5. März 2017, ab 14.30 Uhr
- ✓ Handorgel-Duo Martin Nauer und Beni Böni
- ✓ Ländlermusik Nachmittag

### Winter-Woche Pauschalangebot

Die Hektik hinter sich lassen, die Natur erleben, kulinarisch verwöhnt werden und voller Energie und neuem Tatendrang nach Hause zurückkehren.

- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ Gratis Saunabesuch
- ✓ Anreisetag Freitag, Samstag oder Sonntag
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 819.00

### Aktiv-Woche Pauschalangebot

Das perfekte Angebot für Nichtskifahrer. Geniessen Sie die Ruhe, schalten Sie ab und tanken Sie aktiv neue Energie für den Alltag.

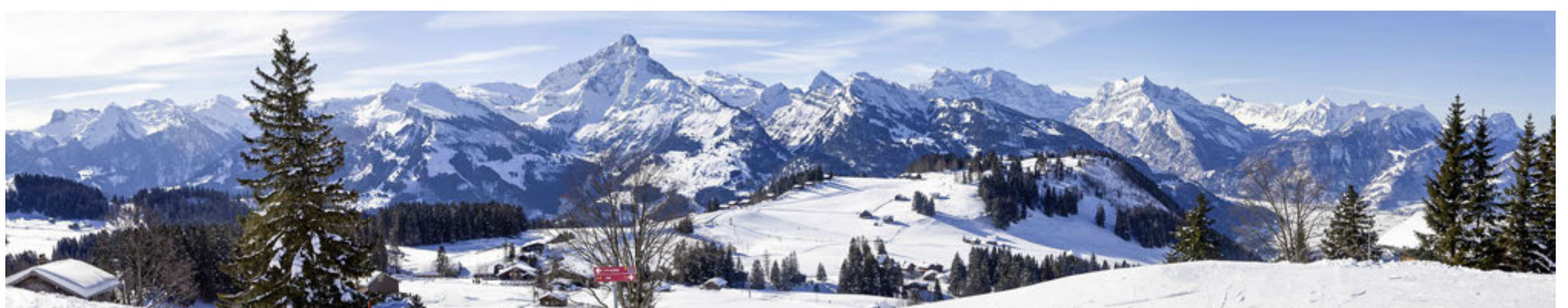
- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ gratis Saunabesuch
- ✓ eine geführte Schneeschuhtour durch die unberührte Natur
- ✓ Husky-Trekking mit out-door Fondue-Plausch
- ✓ Eisstockschiessen inkl. Glühwein auf dem Natureisfeld
- ✓ Schneeschuhmiete für die ganze Woche
- ✓ Anreisetag Samstag
- ✓ gültig vom 4. bis 25. Februar 2017
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 1'114.00

### Weisser Sonntag, 23. April 2017

- ✓ Ihr Kind empfängt die erste Heilige Kommunion?
- ✓ wir empfehlen uns für das anschliessende Essen mit der Familie
- ✓ persönliche und kompetente Beratung
- ✓ Kulinarische Highlights nach Ihren Wünschen

### Betriebsferien

- ✓ von Montag, 13. oder 20. März 2017, je nach Wetter und Sportbahnen
- ✓ bis Freitag, 21. April 2017
- ✓ ab Samstag, 22. April 2017 sind wir gestärkt und voller Energie wieder für Sie da!



Blick von der Bergstation Sell auf das traumhafte Panorama der Glarner und St. Galler Alpen. Direkt vom Hotel sind die Skipisten, die Winterwanderwege, die Langlaufloipe, die Kinderskischule und das Natureisfeld erreichbar. Links im Hintergrund ist die Skiregion Flumserberg. In nur 20 Minuten erreicht man von Amden die Talstation der Gondelbahn Tannenbodenalp, die direkt mitten ins Skigebiet führt.

### Besser vorreserviert als leer ausgegangen

## Das Rezept ist streng geheim!

Aus einer Kreation, wie viele andere, wurde die Hausspezialität und diese ist seit mehr als 30 Jahren nicht mehr vom Angebot weg zu denken. Täglich frisch gebacken, begeistert der Zwetschgenkuchen mit dem Nussmürbeteig die Gäste immer wieder aufs Neue.

Car- und Busunternehmen haben teilweise bereits eine Fahrt ins Blaue mit einem Kaffeehalt mit Zwetschgenkuchen im Arvenbüel fest im Jahresprogramm verankert. Gäste, die für ein Stück Zwetschgenkuchen ins Arvenbüel fahren, reservieren im Voraus, damit sie nicht enttäuscht werden, weil er schon ausverkauft ist. Manchmal werden sogar speziell die Eckstücke des Teiges wegen vorreserviert.

Kaum zu glauben, welchen Hype dieser Kuchen in den letzten Jahren ausgelöst hat. Im Arvenbüel werden jährlich bis zu 1400 Kilo Zwetschgen für diesen Kuchen verarbeitet. Er wird täglich frisch gebacken. Je nach Wetter entscheidet sich die Küche für

ein halbes Blech oder aber für bis zu vier ganze Bleche. Dann „hät's so lang's hät“, ein neuer Tag – ein frischer Zwetschgenkuchen! Oft kann man beobachten, dass Gäste ein Stück einpacken lassen, um es später zu Hause zu essen. Das Hotel

Arvenbüel ist auch dafür eingerichtet. Kuchenschachteln in diversen Grössen gehören ebenso zum Inventar wie Brotsäcke. Denn auch die fünf verschiedenen hausgemachten Brote können über die Gasse gekauft werden.



Der legendäre Zwetschgenkuchen – die Hausspezialität, ein Muss im Arvenbüel. Denn wo sonst wird in einem Restaurant der Kuchen vorbestellt, damit man sicher ein Stück geniessen kann?

### Spezielle Gäste aus luftiger Höhe

## Dewoitine – 85-jährig und immer noch bewundert

Anlässlich des Zigermeet in Mollis, der grössten Flugshow der Schweiz, logierten die Piloten und Crewmitglieder der Dewoitine D.26 HB-RAG und HB-RAI im Hotel Arvenbüel.

Die Flugzeuge wurden 1931 in den Eidgenössischen Konstruktionswerkstätten Thun gebaut und als Elferserie an die Schweizer Luftwaffe abgeliefert. Heute werden die letzten zwei an verschiedenen Flugshows gezeigt und begeistern immer noch tausende Zuschauer. ([www.hangar31.ch](http://www.hangar31.ch))

Nach der Ausmusterung siechte die Dewoitine in Scheunen und auf Spielplätzen. Dank zig Tausend, ehrenamtlichen Arbeitsstunden von pensionierten Flugzeugmechanikern und Investoren wurde die Dewoitine von ihrem Totenkampf erlöst, restauriert und wieder flugtauglich gemacht. Seit 2015 ist sie im Besitz von Hangar 31 in Grenchen. Die fidele Truppe von Piloten und



Die Piloten und Crewmitglieder der Dewoitine waren zufriedene Gäste im Arvenbüel. Mit einem speziellen Bild und einer persönlichen Widmung bedankten sie sich für die Gastfreundschaft.

Crewmitglieder der Dewoitine waren dank des diesjährigen Zigermeet zu Gast im Arvenbüel. Mit ihren typischen Flugoveralls kreierten sie eine ganz spezielle „Top Gun“ Atmosphäre. Und

als dann zum Abschied speziell für die Arvenbüeler ein Looping geflogen wurde, war dies ein ganz spezieller Moment. „Ein unvergessliches Highlight für uns alle!“ berichtet B. Rüedi.

### Hausrezept

In dieser Ausgabe:

## Rotkraut-Apfel-Suppe



Eine winterliche Suppe für kalte Tage. Diese feine Rotkraut-Apfel-Suppe lässt sich auch hervorragend in das weihnachtliche Menü integrieren. Der Küchenchef vom Hotel Arvenbüel, Stefan Berger, kreiert immer wieder überraschende Menükompositionen.

#### Zutaten:

300	g	Rotkraut, fein geschnitten
750	ml	Gemüsebouillon, heiss
2	EL	Olivenöl
		Rohrzucker, nach Geschmack
½	TL	Zimt
1	Stk.	Zwiebel, geschält, grob gewürfelt
3	EL	Basmatireis, kalt gewaschen
1	TL	Ingwer, frisch gemahlen
1	MS	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Stk.	Nelke, gemörsert
		Meersalz
1	Stk.	Apfel, entkernt
125	ml	Orangensaft
3	EL	Preiselbeeren Kompott
1	TL	Orangenschale, frisch gerieben
125	ml	Rotwein
		Wasser, heiss nach Bedarf

Das Rezept ergibt ca. 1 Liter Suppe. Das entspricht etwa einer Vorspeise für 4 bis 6 Personen.

#### Zubereitung:

Öl erwärmen, Gemüse, Gewürze (ausser Salz, Pfeffer und Zucker) sowie Reis zufügen, umrühren, mit dem Gemüsebouillon aufgiessen und zugedeckt weich kochen. Die letzten 5 Minuten den Apfel mitkochen. Mit Orangensaft und Rotwein aufgiessen, pürieren und wenn nötig mit heissem Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, Preiselbeeren Kompott und Zucker abschmecken und nochmals aufkochen

#### Tipp!

Servieren Sie die Suppe mit Orangenfilets und kleinen gebratenen Maronistückchen.

En Guete!

### Gewinner der letzten Verlosung

## Ein kurzes Feedback an die Redaktion der Arvenbüeler Post lohnt sich!

Es freut uns sehr, den Gutschein für zwei Übernachtungen inklusive Halbpension zu übersenden.

Herzliche Gratulation an:  
Frau Ruth O. aus Kloten

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.