

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Barbara Rüedi vertraut darauf, dass alles einen Grund hat. Sie erfährt dadurch Ruhe und innere Gelassenheit. Das so wichtige Loslassen wird umso einfacher und sie kann problemlos abschalten. „Ich bin sehr dankbar für dieses Vertrauen.“

Editorial

Liebe Gäste

Ein sehr strenges Geschäftsjahr liegt hinter uns. Ich bedanke mich bei Ihnen, liebe Gäste, für die zahlreichen Besuche. Ich bin sehr glücklich darüber, nach diesem tollen Ergebnis ein paar Erneuerungen machen zu können. Ich blicke aber auch sehr optimistisch und gespannt auf das kommende Geschäftsjahr. Die vielen Buchungen und ein voll bepacktes Programm versprechen nur Gutes. Mit der Rückkehr von Stefan Berger haben sich meine Zukunftsperspektiven im Positiven verändert. Ich weiss, dass die bewährte Rüedi-Qualität in der Küche auf dem hohen Niveau weitergeführt wird. Einmal mehr ist mir bestätigt worden, dass alles einen Grund hat. Das Wissen, dass dem so ist, bringt mir sehr viel Ruhe und die nötige Gelassenheit, Situationen zu akzeptieren wie sie sind. Ich kann darauf vertrauen, dass alles so kommt wie es muss – nämlich gut!

Ich wünsche auch Ihnen das Vertrauen, dass alles einen guten Grund hat und die Gelassenheit, die Ereignisse anzunehmen. Oft weiss man erst viel später, wozu eine im Moment etwas schwierige Situation gut gewesen ist. Mit der Gelassenheit wird auch das Loslassen einfacher. Und nur durch loslassen gelangen Sie auf die nächste Stufe.

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Die Freude über die Rückkehr von Stefan Berger – der neu-alte Küchenchef

Neue Zukunftsperspektiven in Rüedi's Arvenbüel

Er stand bereits vier Jahre am Herd im Arvenbüel. Jetzt ist er nach zwei Jahren zurückgekehrt. Stefan Berger übernimmt ab der Sommersaison wieder das Zep- ter in der weit herum bekannten Küche vom Arvenbüel.

Im Mai 2013 fand Stefan Berger erstmals den Weg nach Amden. Er lernte mit viel Freude die Küche von André Rüedi kennen. Die Eigenheiten, die das Arvenbüel in sich birgt, wurden ihm von Jahr zu Jahr vertrauter und er liess seine vielen Ideen und Eigenkreationen gekonnt einfließen. Nicht nur die Familie Rüedi, auch die Gäste waren zufrieden. Umso grösser war die Enttäuschung, als er dann sein Arbeitsverhältnis per Ende Wintersaison 2017 beendete. Jetzt ist er wieder zurückgekommen.

Die Arvenbüeler Post hat bei ihm und der Familie Rüedi nachgefragt.

„Stefan Berger, Sie waren bereits vier Jahre im Hotel Arvenbüel als Küchenchef tätig. Wie kamen Sie damals nach Amden?“

„Das ging ganz schnell. Ich wollte nach der Wintersaison weg vom Engadin und meldete mich bei einem Stellenvermittlungsbüro. Nur ein paar Stunden später rief mich Barbara Rüedi an. Wir verabredeten uns, ich fuhr für ein Vorstellungsgespräch vorbei, schaute mir den Betrieb an und schon kurz darauf fing ich an zu arbeiten.“

„Wie war das damals für Sie André Rüedi, auf einmal einen Küchenchef zu haben?“

„Ich hatte mich drauf eingestellt. Als es dann soweit war, habe ich Stefan richtig eingearbeitet. Er hatte von Anfang an ein sehr grosses Interesse gezeigt. Er brachte eine solide Ausbildung und einige Erfahrung mit. Darauf bauten wir auf. Er lernte sehr schnell den Betrieb mit all seinen Eigenheiten kennen. Ich vertraute ihm und sagte ihm dann, dass ich nun seine rechte



Ein starkes Team – André Rüedi links und Stefan Berger hier bei der Award Verleihung der Best of Swiss Gastro 2016. Nach zwei Jahren Pause ist Stefan Berger wieder zurück im Hotel Arvenbüel und freut sich darauf, die Gäste mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Er passt perfekt ins Arvenbüel und mit ihm hat die Familie Rüedi wieder ganz neue Zukunftsperspektiven. Man darf sich freuen, auch in Zukunft eine ganz feine Küche zu geniessen.

Hand sei. Wir beide verstehen uns sehr gut. Er ist aus dem gleichen Holz geschnitzt wie ich. Wir teilen nebst dem Kochen auch noch die gemeinsame Leidenschaft Segeln. Er ist auch schon mit mir mitgesegelt.“

„Wie hatten Sie die Zeit mit Stefan Berger erlebt und wie reagierten Sie, als er Ihnen mitteilte, dass er nach acht Saisons nicht mehr kommen würde?“

Barbara Rüedi „Es war einer dieser Momente, wo man darauf wartet, aus einem bösen Traum aufzuwachen. Ich war vor allem traurig. Stefan passte einfach perfekt zu uns. Es war auch beim Arbeiten lustig und wir meisterten viele sehr hektische Tage. Wir verstanden uns prächtig. Wir haben die gleichen Ansichten und wir wurden sehr gute Freunde. Wir hatten immer ein offenes Ohr für einander und hatten oft stundenlang geredet.“

„Stefan Berger, warum suchten Sie eine andere Stelle?“

„Ich hatte zwischenzeitlich meine Lebenspartnerin kennengelernt und wir erwarteten ein Baby. Meine Prioritäten änderten sich damit und ich wollte mehr Zeit

mit meiner Familie. Der Abschied war allerdings auch für mich der blanke Horror. So hatte ich mir das nicht vorgestellt. Ich hatte hier im Arvenbüel eine Familie gefunden und ich fühlte mich hier sehr wohl.“

„Wie war dann die Zeit ohne Stefan, Barbara Rüedi?“

„Na ja, was soll ich sagen? Es war einfach nicht mehr das gleiche. Die Atmosphäre in der Küche war nicht mehr so entspannt, niemand machte mehr Sprüche, ein Freund fehlte... Und dann war diese enorm strenge Sommersaison.“

„Dann wussten Sie, dass Stefan Berger wieder zurückkommen musste?“

„Ja, ich wusste, dass ich Stefan zurück wollte. Für mich war es natürlich auch noch eine Frage der Zukunft. Papi ist inzwischen 77 Jahre. Ich kann nicht von ihm erwarten, mich die nächsten Jahre so viel zu unterstützen. Er hat sich seine Pension mehr als verdient. Auch wenn er immer noch gerne kommt und hilft, er darf jetzt einfach mehr zurücktreten. Also brauchte ich jemanden, dem ich vertrauen kann und

weiss, dass es in unserer Küche genau so weitergeht und die Qualität auch in Zukunft richtig Freude macht. Während der ganzen Zeit hielten wir einen sehr freundschaftlichen Kontakt. Stefan kam auch ab und zu zum Helfen. Ich hatte nichts zu verlieren, also fragte ich ihn an. Es waren wohl alle Engel auf meiner Seite an diesem Tag. Ich glaube, seine Entscheidung für uns war in der gleichen Minute gefallen, auch wenn er sich ein paar Tage Zeit liess, sich das genau überlegte und es mit seiner Partnerin besprach.“

„Was hatten Sie gedacht, als Barbara Rüedi Sie fragte, ob Sie zurückkommen würden?“

„Ich war zuerst sehr gerührt, dass ich dieses Angebot bekommen hatte. Für mich war dann klar, dass dies die Möglichkeit wäre, alles an einem Ort zu vereinen – meine Passion auszuleben, meine Familie immer in der Nähe zu haben und da zu leben, wo die Leute sind, die mir sehr wichtig geworden sind.“

„Und Ihre Partnerin, was hat Sie dazu gesagt?“

„Da wir uns im Arvenbüel kennenlernten und sie sich hier auch immer wohl fühlte, war sie ebenfalls davon begeistert, wieder zurück zu gehen.“

„Es sieht so aus, als könnten Sie nun doch noch Ihre Pension geniessen? Freuen Sie sich darauf André Rüedi?“

„Ja ich bin froh, dass wir mit Stefan einen würdigen Küchenchef haben. Er gibt mir das sichere Gefühl, dass es in der Küche klappt. So bin ich beruhigt und kann auch das Segeln geniessen. Natürlich werde ich weiterhin helfen, wenn ich kann und gebraucht werde. Ich lasse ihn nicht im Stich. Ich weiss, welche Aufgabe er hier übernimmt.“

Seite 2

- Der Walensee – eine Oase der besonderen Art
- Mit einer Karte die Ostschweiz erkunden

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Projekt Golfplatz Amden-Arvenbüel immer noch auf Kurs
- Kulinarik mit der Handschrift von Stefan Berger

Erfolg beruht auch darauf, ganz gewöhnliche Dinge ungewöhnlich gut zu machen.
(Christian Respondek)

Der Walensee – eine Oase der besonderen Art

Am, im und um den Walensee – eine Region mit einem riesigen Angebot an Aktivitäten

Walensee – Synonym für steil abfallende Felswände, Sandstrand, tiefblaues Wasser, mediterranes Klima mit einer Vielfalt an Südfrüchten, autofreies Dörfchen, einer der höchsten Wasserfälle der Schweiz, Hammerschmiede, Paxmal, Surfen, Pedalo, Schifffahrt, Segeln oder Theaterbühne



Der Walensee hat einiges zu bieten. Nebst vielen Wassersportarten am und auf dem See birgt er auch kleine Geheimnisse. Dazu gehören nicht nur ein Sandstrand oder das mediterrane Klima, sondern auch ein Dörfchen, das nur mit dem Schiff oder zu Fuss erreichbar ist oder einer der höchsten Wasserfälle der Schweiz.

Von weitem betrachtet ist es nur ein See. Schaut man aber etwas genauer hin, wird man bald vom Gegenteil überzeugt. Kleine Geheimnisse, Kostbarkeiten, Aktivitäten, Sport und Sehenswertes findet man rund um dieses faszinierende Wasser. Eingebettet in zwei Gebirgszüge liegt er tief im Tal zwischen Weesen und Walenstadt – der Walensee. Idyllisch, mystisch und geheimnisvoll liegt er den Churfirs-

ten zu Füssen. Diese hellgrau leuchtenden Kalkwände als Zinnen artige Gipfelkette gehören zum Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler (BLN).

Als Ferienregion bietet der Walensee unzählige Attraktionen. Das Dörfchen Quinten mit seinen knapp 40 Einwohnern ist lediglich zu Fuss oder mit dem Schiff erreichbar. Aufgrund seiner besonderen Lage an der Sonnenseite des Walensees, der im Winter nie gefriert, weist Quinten ein südländisches Klima mit einer hohen Biodiversität auf, das ideal für den Rebbau ist und das Gedeihen von beispielsweise Feigen- und Kiwibäumen begünstigt. Unter den zahlreichen Badestränden rund um den See ist das Gäsli mit seinem Sandstrand die Perle. Der an-

grenzende Wald bietet zusätzlich Abkühlung, wenn die Sonne herunterbrennt. Im Frühling nach der Schneeschmelze oder nach heftigen Regenfällen sind die Seerenbachfälle bei Betlis besonders eindrucksvoll. Sie bilden eine Kaskade von drei Wasserfällen in der Gesamthöhe von 585 Metern. Am Walenstadtberg steht in völliger Abgeschiedenheit das Paxmal.

Hammerschmiede, Wassersport und Friedensmal

Mit dem Paxmal, dem Friedensmal, dessen Grundgedanke der Frieden für alle ist, schafft Karl Bickel einen Ort der inneren Einkehr, der Meditation über den Menschen und seine Ziele, seine Lebens- und seine Gesellschaftsformen. Der Platz eignet sich wunderbar, um zur Ruhe zu kommen. In der 1777 erbauten

Hammerschmiede in Mühlehorn wird noch heute heisses Eisen geschmiedet. Gruppenbesichtigung oder Teamevents können mit Voranmeldung organisiert werden. Segeln, surfen, schwimmen, Tretboot fahren oder eine schöne Schifffahrt auf dem Walensee, alles ist hier möglich. Musicals wie Heidi, die schwarzen Brüder, Titanic, Tell, My Fair Lady oder Die Schöne und das Biest wurden erfolgreich auf der Walensee-bühne aufgeführt. Dieses Sommerhighlight ist vom Walensee nicht mehr wegzudenken. Die Bühne verschmilzt mit dem See und im Hintergrund ragen majestätisch die Churfürsten empor, die im Licht der letzten Sonnenstrahlen glühen. Diese Bilder und Erlebnisse am Walensee bleiben unvergesslich. ☀

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, Arvenbuelstrasse 47, 8873 Amden

Vor- & Nachname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

Impressum

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

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

Auflage: 4'500 Exemplare
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Mit einer Karte die Ostschweiz erkunden

Die Ostschweiz von seiner schönsten Seite erleben – OSKAR ist überall dabei

Mit OSKAR, der Ostschweizer Gästekarte in den 6 Ostschweizer Kantonen kostenlos reisen und von über 60 Leistungsträgern profitieren.

Wer in einem Oskar-Partnerhotel mindestens zweimal übernachtet, kann die Gästekarte für nur zehn Franken pro Tag kaufen. Die Karte gibt es ab drei Tagen. Oskar gilt als Ticket für den gesamten öffentlichen Verkehr im Tarifverbund Ostwind. Über 60 angeschlossene Leistungsträger bieten teils freien Eintritt zu Attraktionen und Erlebnissen. Mit Oskar tut sich eine wahre Freizeitarena auf.

Eine weite Erlebniswelt vom Rheinfluss bis in die Glarner Alpen tut sich mit OSKAR auf. Unter den Rubriken Ausflug, Sport, Familie, Kultur oder Genuss gibt es mit OSKAR für jeden Geschmack das richtige Angebot. Ob turbulente Ferien mit der ganzen Familie oder ein spannendes Weekend mit dem Schatz, ob Säntisgipfelsturm, Bodensee-/Rhein-Erlebnisfahrten oder Museumsvisite – mit



Mit der Gästekarte OSKAR nutzen Gäste die öffentlichen Verkehrsmittel im Tarifverbund OSTWIND zum Nulltarif. Die Karte berechtigt zu zahlreichen weiteren Attraktionen wie freien Eintritten in Museen, Erlebnisparks, Freibäder oder Stadtführungen. Eine Berg- und Talfahrt mit der Sesselbahn Mattstock und einen Eintritt im neuen Hallenbad Amden sind ebenfalls kostenlos.

Oskar, der Ostschweizer Gästekarte, haben Sie die richtige Karte im Sack. Mit der Gästekarte kann in Amden auch die Sesselbahn Mattstock, das Hallenbad sowie das Museum einmalig kostenfrei benützt werden. Auf der Höhenwanderung passiert man eines der bedeutungsvollsten Hochmoore der

Schweiz. Mit der Sesselbahn Mattstock überwindet man bequem einige Höhenmeter. So dass das Hochmoor für jedermann zugänglich wird.

Sesselbahn, Museum und Hallenbad Amden

Das neu renovierte Hallenbad Amden bietet sich an, die Seele baumeln zu lassen. Sei es im 31°C warmen Quellwasser, im Sprudelbecken oder in der Sauna und im Dampfbad. Im Museum Amden ist ein bedeutender Teil der Dauerausstellung geologischen Themen gewidmet. Äusserst spannend sind der eindruckliche Gebirgsbau, der Bergsturz von 1974 sowie die Erforschung der faszinierenden Rinquelle und des dahinterliegenden riesigen Karstsystems in Betlis am Walensee. Die Arvenbüeler Post berichtete in der Ausgabe Nr. 43. Wechselausstellungen mit regionalen und überregionalen Künstler -innen finden dreimal jährlich statt. ☀

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Sommer-Saison-Start

- ✓ ab 27. April 2019 sind wir gestärkt wieder für Sie da
- ✓ Montag Ruhetag ausser Pfingstmontag

Biker-Büel – DER Töff-Treff im Arvenbüel

- ✓ **Jeden** Donnerstag von Mai bis September, ab 18.00 Uhr
- ✓ bei gutem Wetter draussen auf der Terrasse
- ✓ der legendäre, hausgemachte **Big-Büel-Burger** mit 250gr Fleisch vom Holzkohlengrill

Blaskapelle Zimmerberg

- ✓ Sonntag, 2. Juni 2019, ab 14.30 Uhr
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt – kein Konsumationszuschlag

Zigerhorns – Die Glarner Dixie-Band

- ✓ Freitag, 28. Juni 2019, ab 19.30 Uhr
- ✓ Mitreissender Dixieland, Swing, Evergreens und Blues
- ✓ bei gutem Wetter auf der schönen Terrasse – sonst drinnen
- ✓ Eintritt CHF 15.00

Ein Abend der Extraklasse

- ✓ Samstag, 6. Juli 2019
- ✓ Apero ab 18.00 Uhr mit hausgemachten Häppchen
- ✓ Kulinarische Köstlichkeiten in mehreren, kleinen Gängen
- ✓ mit der Handschrift von Stefan Berger
- ✓ auserlesene Weine zu jedem Gang einzeln abgestimmt
- ✓ maximal 30 Personen für eine ganz persönliche Note
- ✓ Lesen Sie dazu den Bericht auf Seite 4

4. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Samstag, 13. Juli 2019, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ organisiert von „Amden-tönt“

1. August-Feier

- ✓ Donnerstag, 1. August 2019, ab 18.30 Uhr
- ✓ Unterhaltung mit dem «Echo vom Horben»
- ✓ grosses Salatbuffet mit vielen knackigen Gemüse- und Blattsalaten
- ✓ verschiedene, saftige Braten vom Holzkohlengrill mit feinen Beilagen
- ✓ bei guter Witterung – Feuerwerk nach 22.00 Uhr
- ✓ CHF 59.50 pro Person à discrétion

Summer Night Party mit Pepi Hug und seiner "Firewall"

- ✓ Freitag, 2. August 2019, ab 20.00 Uhr – bei jeder Witterung
- ✓ mit Special Guest „Fiddlin Martin Gugger“
- ✓ die Band mit dem kompakten, groooovigen Sound
- ✓ Rock, Rock n' Roll, Blues und Country
- ✓ Warme Küche ab 18.00 Uhr – Eintritt CHF 15.00

Platzkonzert der Musikgesellschaft Amden

- ✓ Sonntag, 25. August 2019, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

Riverboat Stokers Old-Time Jazz Band

- ✓ Samstag, 21. September 2019, ab 19.30 Uhr
- ✓ Old-Time Jazz, Dixie und Swing
- ✓ geprägt von Sydney Bechet und der Dutch Swing College Band
- ✓ bei jedem Wetter – warme Küche ab 18.00 Uhr
- ✓ Eintritt CHF 15.00

Traditionelles Wildbuffet

- ✓ Samstag, 28. September und 5. Oktober 2019, ab 18.30 Uhr
- ✓ Reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit vielen hausgemachten Terrinen, Pasteten, Trockenfleisch und Carpaccio vom Wild, frische Salate
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das wilde Herz begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 87.00 à discrétion

Gepflegtes Metzgete Buffet

- ✓ Samstag, 2. November 2019, ab 18.30 Uhr
- ✓ Abwechslungsreiches Vorspeisenbuffet mit grosser Vielfalt
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das Herz an Währschafem begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 55.00 à discrétion

WIR-Aktionen

- ✓ 100% WIR (exkl. MwSt.) auf den ganzen Betrag im November und Dezember 2018 für Firmenevents und Weihnachtsessen ab 25 Personen

Öffnungszeiten im November und Dezember 2019

- ✓ für Gesellschaften täglich geöffnet
- ✓ bei gutem Wetter ist das Restaurant von Dienstag bis Sonntag geöffnet
- ✓ Freitag und Samstag auch abends offen, sonst bis 18.00 Uhr
- ✓ über die ganz genauen Öffnungszeiten informieren wir Sie telefonisch



Herbstlich bunt – Blick auf das traumhafte Panorama der Glarner und St. Galler Alpen. Direkt vor dem Hotel beginnt das grosse Wandergebiet. Über 100 km markierte und gepflegte Wanderwege befinden sich auf gemeindeeigenem Boden. Wanderwege gibt es in allen Schwierigkeitsgraden und auch das Toggenburg ist gut erschlossen. Eine Wanderung an den Walensee lässt sich problemlos mit einer Schifffahrt kombinieren und das kühle Nass bringt immer eine Erfrischung.

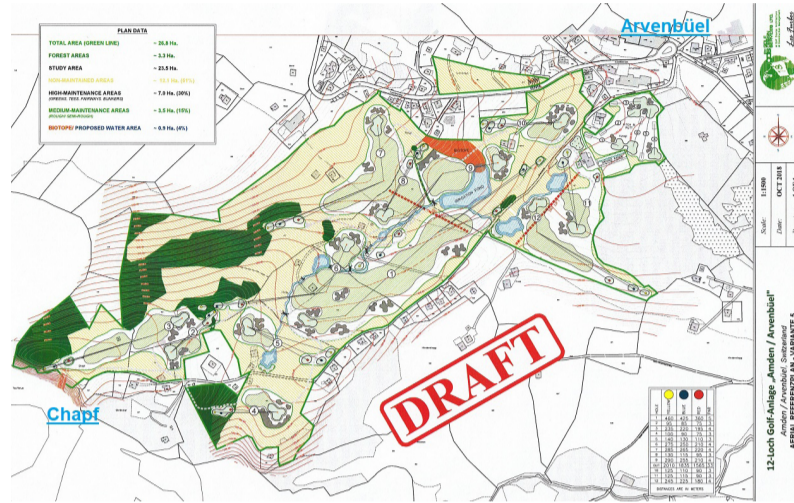
Projekt Golfplatz Amden-Arvenbüel immer noch auf Kurs

Einstimmig für eine Aktiengesellschaft Golfplatz Amden-Arvenbüel AG

An der 2. Mitgliederversammlung der Interessengemeinschaft Golfplatz Amden-Arvenbüel wurden wichtige Weichen für die Zukunft des Projekts gestellt.

Am 15. Februar trafen sich die Mitglieder der IG zur 2. Jahresversammlung. Im letzten Jahr hatte der Vorstand, welcher von Andreas Wenzel präsiert wird, sehr vieles erarbeitet und das Projekt der Realisierung näher gebracht. Für die nächsten Schritte braucht es nun eine erste grössere finanzielle Unterstützung. Dafür stimmten die Mitglieder einstimmig einer Gründung einer Aktiengesellschaft zu. Noch am gleichen Abend wurden von den Anwesenden bereits mehr als die Hälfte der für die Gründung mindestens benötigten einhundert Tausend Franken zugesichert.

Ein intelligent kombinierbares Fun- und Sportzentrum soll in Zukunft auf dem Hochplateau Arvenbüel in der Gemeinde Amden polysportiv und ganzjährig von Nutzen sein. Die Infrastruktur kann für verschiedenste Sommer- und Wintersport und Freizeitangebote genutzt werden und steht nicht nur den Golfern zur Verfügung. Synergien werden somit



Aus dem Plan wird auf den ersten Blick ersichtlich, dass mehr als 50% der Gesamtfläche ökologisch genutzt wird. Der kanadische Architekt Les Furber hat die Herausforderung betreffend Sicherheit, Landschaft und Natur und Erhalt des bestehenden Charakters meisterhaft umgesetzt. Dieser Plan ist die Grundlage für das Gutachten der eidg. Natur- und Heimatschutzkommission. Um diese finanzielle Hürde zu meistern, wurde eine Aktiengesellschaft gegründet. Durch die kleine Stückelung von CHF 1'000 können alle Interessierten ihren Teil zum Gelingen beitragen.

optimal genutzt und tragen zur Wirtschaftlichkeit bei. Eine Akademie soll den Einstieg in den Golfsport für Jung und Alt zugänglich machen und die Platzreifepfung ermöglichen. „Es soll kein Luxus-Resort entstehen, sondern Golf und Natur für alle!“ erklärt der Präsident der IG Andreas Wenzel. Auch Firmenevents sollen zukünftig auf dem Areal stattfinden. Von einer schrittweisen Erweiterung von Familien- und Kinderaktivi-

täten ist ebenfalls die Rede. Damit will man Amden vorantreiben und dem rückläufigen Trend entgegen wirken. Eine Realisierung wurde zusammen mit dem Kantonalen Amt für Raumentwicklung und Geoinformation ab Frühling 2021 geplant. Um die finanziellen Herausforderungen zu bewerkstelligen, sind weitere Aktienzeichnungen notwendig. Auch für Investoren gibt es eine entsprechende Präsentation und Möglichkeiten.

Kulinarik mit der Handschrift von Stefan Berger

Ein Abend der Extraklasse – wenn Passion und Können auf frische Lebensmittel treffen, entstehen kulinarische Köstlichkeiten...

...wenn auserlesene Weine dazu kommen, dann verspricht dies, ein unvergesslicher Gaumenschmaus zu werden.



Seine Geschmacksnerven sind extrem fein und begeistern die Gäste immer wieder. Jetzt zaubert er mit seinen Kochkünsten ein exquisites Menü in mehreren Gängen. Stefan Berger ist der neu-alte Küchenchef im Arvenbüel und freut sich darauf, an diesem speziellen Abend für maximal 30 sein Bestes zu geben.

Was gibt es schöneres für einen leidenschaftlichen Koch, als wenn eigene Kreationen, Ideen und Vielfalt gelebt

werden können? Genau dies ist ein lang gehegter Wunsch von Stefan Berger, der nun am Samstag, 6. Juli 2019 in Erfüllung geht.

Stefan Berger, der Küchenchef vom Hotel Arvenbüel wird ein ganz spezielles Menü kreieren und genau nach seinen Vorstellungen zusammenstellen. Die Platzzahl ist beschränkt auf maximal 30 Personen, um diesem Abend eine ganz persönliche Note zu verleihen. Die Weine, zu jedem Gang anders, werden speziell

auf dieses Menü abgestimmt und unterstreichen die Köstlichkeiten aus der Küche. Ab 18.00 Uhr wird der Apero serviert. Auch hier warten bereits hausgemachte Häppchen auf die Gäste. Um 18.30 Uhr begibt man sich an den zugewiesenen Platz und stimmt sich auf diesen erstklassigen Abend ein. Das mehrgängige Menü wird in kleinen Portionen serviert und bleibt bis zu diesem Zeitpunkt eine Überraschung! Soviel sei verraten: es wird ein unvergesslicher Gaumenschmaus!

Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Kräuterbutter



Die hausgemachte Kräuterbutter gehört im Hotel Restaurant Arvenbüel standardmässig zu jeder Grillade. Oft wird zu speziellen Gerichten eine eigene Butter hergestellt. Zum Beispiel eine Zitronenbutter zu Fischgerichten. Oder aber es wird eine Kräuterbutter mit einem speziellen Kraut zubereitet. Zum Beispiel eine Korianderbutter. Dann überwiegt der Geschmack vom Koriander. Die Möglichkeiten sind enorm und lassen den Kreationen der Köche freien Lauf. Die Kräuterbutter nach Ruedi's Rezept kann auch für zu Hause gekauft werden.

Zutaten:

200	g	Butter
1	EL	Worcester Sauce
1	TL	Streuwürze
1	TL	scharfer Senf
2	Stk.	mittelgrosse Knoblauchzehen
½	Stk.	Zitrone, Saft und Zeste
1	TL	gehackte Kräuter (Estragon, Thymian und Dill)
1	EL	gehackte Petersilie

Würzen nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle, Cayenne, Tabasco Currypulver, Salz

Vorbereitung:

Butter draussen stehen lassen, bis Raumtemperatur erreicht ist.

Zubereitung:

Weiche Butter in der Maschine oder mit dem Handmixer schaumig rühren.

Alle Zutaten nach und nach unter die schaumige Butter ziehen.

In einen Spritzbeutel füllen und auf einem Backtrennpapier schöne Rosetten spritzen.

Sofort kühl stellen.

Anrichten:

Passst hervorragend zu den Grilladen oder einem feinen Maiskolben vom Grill.

Tipp!

Variieren Sie nach Ihrem eigenen Geschmack die Kräuter.

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:

Kurt W.
aus 8645 Jona

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.