

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Angst und Panik hindern uns am Weiterkommen und schränken uns in unserem Leben ein. **Barbara Rüedi** wünscht sich, dass jeder seine Angst und Unsicherheit heilt und sich wieder in das Vertrauen und in die Zuversicht bringt. «Hüllen wir uns in positive Gedanken und Gefühle, das macht viel mehr Sinn!»

Editorial

Können Sie in der aktuellen Situation noch ruhig bleiben, liebe Gäste?

Dass die Nerven bereits blank liegen ist verständlich. Seit 9 Monaten werden Angst und Panik verbreitet und die Massnahmen ähneln diktatorischen Befehlen. Ich finde, es ist höchste Zeit, dass wir alle wieder Verantwortung übernehmen. Verantwortung über unser eigenes Leben, Verantwortung aber auch über unser Tun und Handeln. Zu diesem Thema habe ich einen wirklich guten Newsletter von Lissy Götz gelesen. Sie schreibt: «Uns wurde die Verantwortung abgenommen, aber wir haben sie auch abgegeben; an Ärzte, Politiker, an Experten, an die Religion. Das Resultat sehen wir jetzt. Wir können nicht mehr selbst über unser Leben bestimmen.» Wie Recht sie hat! Selbstbestimmung funktioniert aber nur mit Verantwortung. Fragen Sie sich: «Bin ich bereit, die Verantwortung für das, was ich gerade getan, gesagt, gedacht habe, zu übernehmen?» Wenn Nein die Antwort ist, stellen Sie sich die Frage: «Wie müsste meine Handlung, mein Gesagtes, mein Gedachtes aussehen, damit ich die Verantwortung übernehmen kann?» Wenn alle so handeln, dass sie dafür die volle Verantwortung übernehmen können, erlangen wir unsere Freiheit wieder.

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Der jährliche Mitarbeiteranlass war einmal mehr top organisiert und ein voller Erfolg

In diesem Jahr stand der Mitarbeiterausflug ganz im Zeichen der Team-Bildung. Der jährlich organisierte Ausflug ist ein Dankeschön an alle Mitarbeiter für ihren Einsatz, den sie Tag für Tag leisten.

Alle Mitarbeiter sind zu diesem Ausflug eingeladen; auch diejenigen, die ein Gast nie zu Gesicht bekommt. In einem Betrieb wie dem Arvenbüel funktioniert es nur, wenn ein starkes Team dahinter steht. Da gehört der Mann beim Abwasch genauso dazu, wie der Küchenchef oder die Geschäftsleitung.

Dieses Jahr fand der Mitarbeiterausflug am Montag, 31. August statt. Mit dem Bus der AWA startete die Reise Richtung Zürich. Natürlich bleibt es immer ein Geheimnis, wo die Reise hinführt. Die Organisation dieses speziellen Tages liegt ganz in den Händen von Franziska Schriber-Rüedi. Der erste Halt war bereits in Benken. Hier gab es Kaffee und Gipfeli im Bäckereimuseum. Anschliessend fand auch gleich ein Töpferkurs statt. Das gemeinsame Werk lässt sich sehen. Es erinnert das Team an einen unvergesslichen Tag, an die gemeinsamen, ungestörten Stunden und es ist ein Symbol des Dankes!

Seit vielen Jahren wird der Mitarbeiterausflug einmal im Jahr organisiert. Bis zum jeweiligen Ziel bleibt es immer ein Geheimnis, wo die Reise hinführt. Die Planung und Organisation liegt in den Händen von Franziska Schriber-Rüedi. Sie hat die Ideen und versucht auch jedes Jahr, ein anderes Programm zusammenzustellen. «Es wird von Jahr zu Jahr schwieriger. Wir haben Mitarbeiter, die schon seit mehr als 20 Jahren bei uns sind und es soll ja auch für diese Mitarbeiter ein spannender und toller Ausflug werden» berichtet sie. Manuela Gmür-Bachmann gehört zu diesen Mitarbeitern. Sie freut sich immer besonders fest auf diesen Tag. «Ich bin immer da für



Jeder Mitarbeiter hat seinen Teil zu dieser tollen Stele beigetragen. Die einen haben Buchstaben geformt und verziert, andere haben Kugeln, Herzen oder Edelweiss modelliert und wieder andere haben ihrer Kreativität freien Lauf gelassen und sogar den Arvenbüeler Zwetschkuchen, ein Hackbeefsteak oder ein Bett kreiert. Damit alles schön bunt und abwechslungsreich wurde, stellte Brigitte Hofstetter (www.töpferkeller.ch) verschiedene Tonarten bereit, die beim Brennen unterschiedliche Farbtöne entwickeln.

meine Familie, aber dieser Ausflug gehört nur mir! Dieser Tag gehört zu den Wichtigsten im Jahr. Ich freue mich immer sehr darauf. Alle Ausflüge waren super – jeder auf seine Art. Ich könnte nicht sagen, welcher Ausflug der Schönste war» erzählt sie. Der Ausflug beinhaltet immer etwas Kulturelles, z.B.

eine Besichtigung einer Firma mit Führung. Da war ein Besuch bei Appenzeller, bei der Kaffeerösterei Demmel oder bei verschiedensten Weingütern und Wein- sowie Spirituosenproduzenten. Der zweite Teil des Tages bringt Kit ins Team, etwas das richtig Spass macht, damit alle viel lachen können. Es können auch Challenges sein, bei denen ein paar als Gruppe gegeneinander antreten. Dazu gehörte zum Beispiel ein Besuch in der Lochmühle, ein Adventurepark, Trottinettfahren, eine Segway-Tour, Laser-Tec oder Go-Kartfahren. Der Autobetrieb Weesen-Amden sorgt immer für eine angenehme und sichere Fahrt, oft durch und rund um die halbe Schweiz.

Sprungschanze und Co.

Dieses Jahr sollten alle Mitarbeiter etwas töpfeln. Unter der tollen Anleitung von Brigitte Hofstetter und ihren Helferinnen verstand jeder, was zu tun war. Am Ende sollte es dann eine Stele werden, die im Hotel aufgestellt wird. Herzen, Kugeln, Edelweisse und sogar der berühmte Arvenbüeler Zwetschkuchen wurden getöpft. Das Trocknen und Brennen hat dann Brigitte Hofstetter übernommen. Für das Arvenbüel-Team ging die Reise weiter. Aber auch das nächste Ziel war geheim. Zuerst stärkte man sich mit Suppe, Brot und Käse am Sihlsee. Am Nachmittag war Einsiedeln angesagt. Airboarden und House-Running bei der

Sprungschanze. Jeder konnte selber wählen, was er bevorzugte: Überwindung oder Geschwindigkeitsrausch. Selbstverständlich passiert immer alles unter fachkundiger Anleitung – Safety first! Was natürlich nie zu kurz kommt, ist feines Essen und guter Wein – schliesslich sind wir alle Gastronomen! Spannend dabei ist natürlich auch zu sehen, was andere Restaurants anbieten. Zu welchem Preis sie welche Qualität servieren. Es ist auch logisch, dass sofort ein Vergleich gezogen wird und jeder seine Meinung dazu sagt. «In vielen verschiedenen Restaurants haben wir schon ganz viele Speisen genossen» berichtet Barbara Rüedi. «Sei es die Rösti im Äscher-Wildkirchli, ein feines Menü im Landgasthof Sternen Bühler bei «Frischi's», Mongolisch im Saga Khan oder ein Gourmet-Menü im Olives d'Or im Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. Überall haben wir Erinnerungen mitgenommen und uns von Gutem inspirieren lassen.»



Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt. Die Mitarbeiter vom Arvenbüel hatten sich beim Töpfeln mit Brigitte Hofstetter anlässlich ihres jährlichen Ausflugs richtig ins Zeug gelegt.

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Ein feiner Schinken aus dem eigenen Räucherofen
- Mehr und mehr wird im Arvenbüel auf Regionalität gesetzt

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Ruhe und Natur erfahren: Schneeschuh-Tracks und Winterwanderwege
- Mit der «Ammler» Gästekarte profitieren
- Hausrezept: Glühwein

Würde sich die Liebe derart schnell verbreiten wie die Angst, welche gefüttert wird durch die Medien, wäre die Welt voller Frieden!

In Stefan Berger's Räucherofen können viele Köstlichkeiten einen rauchigen Geschmack bekommen

Ein feiner Schinken aus dem eigenen Räucherofen

Wenn ein alter Räucherofen ungebraucht herumsteht, dann ist es besser, ihn Stefan Berger zu übergeben. Er macht eine neue Verkleidung und bringt ihn wieder auf Vordermann, damit er selbst räuchern kann. Nach ein paar Probeläufen lässt sich nun der selbstgeräucherte Schinken wirklich sehen bzw. schmecken.

Räuchern ist nicht gleich räuchern. Die Gewürze, das Räuchermehl und die Intensität des Rauchgeschmacks sind die Geheimnisse jedes Kochs. All diese Komponenten beeinflussen das Räuchergut und geben ihm die gewünschte Note. Räuchern braucht viel Zeit. Bereits die Vorbereitung durch das Pökeln nimmt schon einige Tage in Anspruch. Es müssen mehrere Räuchergänge gemacht werden und dazwischen muss man das Räuchergut immer wieder ruhen lassen. So brauchen die Nierstücke, die Stefan Berger räuchert, drei bis vier Wochen bis sie verkostet werden können.



Links: So ungebraucht stand der Räucherofen am Waldrand. Jetzt erstrahlt er in neuem Kleid (rechts) und wird auch regelmässig gebraucht; sogar im Winter. Im Ofen kann heiss oder aber auch bei niedrigen Temperaturen geräuchert werden. Ein Buchenmehl oder auch ein anderes Räuchermehl gibt seinem Räuchergut den gewünschten Geschmack. Jeden Samstagabend wird ein «Amuse Bouche» mit dem hausgeräucherten Schinken auf hausgebackenem Nussbrot serviert. Der Schinken ist auch in der Verkaufsvitrine im Arvenbüel erhältlich. Auch Felchen wurden darin schon geräuchert. Die Ideen gehen dem Küchenchef nicht aus.

Die Kreativität in der Küche ist es, woran Stefan Berger so viel Spass hat. Immer wieder etwas Neues ausprobieren, lesen und wieder

tüfteln gehören zu seinem Alltag. Die meisten Rezepte sind selbst erprobt und immer wieder um- und abgeändert, bis sie so sind, wie er sie gerne haben

möchte. Dies ist nicht nur beim Räuchern so. Auch für die speziellen Anlässe, wie den Gourmet-Abend Anfang Juli, probiert er immer wieder neue Ge-

richte aus und tüftelt an neuen Techniken, um den Wow-Effekt zu garantieren.

Die Geheimnisse jedes Kochs

Viele Komplimente erntet die kreative und feine Küche im Arvenbüel und Gäste fragen auch immer wieder nach Rezepten. (Es sei hier erwähnt, das Zwetschgenkuchen-Rezept ist und bleibt geheim!) Ein bisschen Stolz darüber sind sie schon, die Köche. Auch wenn sie damit nicht so richtig umzugehen wissen. Ab und zu teilen sie ein Rezept oder zumindest die Zutaten, aber das gewisse Etwas bleibt immer ihr Geheimnis. Am Samstagabend wird vor der Vorspeise ein Gruss aus der Küche, ein so genanntes «Amuse Bouche» serviert. Der hausgeräucherte Schinken auf dem hausgemachten Nussbrot kommt bei allen Gästen gut an.

Sowohl das Nussbrot als auch der Schinken sind zum Verkauf über die Gasse erhältlich. In der Verkaufsvitrine gibt's aber noch andere hausgemachte Köstlichkeiten. Alle drei Salatsaucen sind in der Halbliter-Bügelflasche erhältlich, Konfitüren in verschiedenen grossen WECK-Gläsern und Chutneys. Natürlich werden auch die süsse Hausspezialität, der Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig, Meringues, alle Brote, die Hausbratwurst nach Grossvater Rüedi's Rezept, geräucherter und gebeizter Lachs, die Geflügelleber-Terrine und weitere feine Leckerbissen im Verkauf für zu Hause angeboten. Hotelgäste verlängern sich oft das Arvenbüeler-Ferienfeeling, indem sie ihre liebsten Produkte mit nach Hause nehmen. ☀

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», Arvenbüelstrasse 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: 3'800 Exemplare
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Entrecôte und Filet vom Glarner Weiderind

Mehr und mehr wird im Arvenbüel auf Regionalität gesetzt

Die Gäste schätzen die Philosophie im Hotel Arvenbüel sehr. Immer mehr wird auf Produkte aus der Region gesetzt. Kleine Unternehmen werden den Grosskonzernen vorgezogen und mit den Auszeichnungen von Best of Swiss Gastro für «Schweizer Fleisch» und «Schweizer Brot» zeigt sich das auch nach aussen.

Schon seit Jahrzehnten setzt man im Hotel Arvenbüel auf hausgemachte Produkte und immer schon wurde, wann immer möglich, regional eingekauft. Diese Philosophie wird auch in der 3. Generation gelebt und noch weiter ausgebaut. Die Nachfrage bestätigt, dass man auf dem richtigen Weg ist. Die Gäste schätzen diese Philosophie und unterstützen diese ebenfalls durch die Bestellung der entsprechenden Getränke und Gerichte.

Seit diesem Jahr kauft Stefan Berger, der Küchenchef im Hotel Arvenbüel, das Rindfleisch im Glarnerland. «Die Qualität ist sehr gut und der Mehrpreis ist gerechtfertigt» erzählt er. Auch die Gäste neh-

men den Mehrpreis für das regionale Produkt in Kauf. «Es ist schön zu wissen, dass nicht nur die Tiere vom saftigen Grün draussen profitieren, sondern auch noch die so wichtige Biodiversität gefördert und erhalten wird» fährt er fort. «Die Eier werden bei einem «Ammler» Jungbauern gekauft und wenn er mal keine hat, beziehen wir sie ebenfalls vom Glarnerland.» Schon vor einigen Jahren wurde von Haldengut auf das Rheintaler Sonnenbräu Bier gewechselt, weil auch da die Philosophie passt. Es ist eine echte Schweizer Brauerei, in der 5. Generation von der Familie Graf geführt. Im 2018 wurde die Mineralquellen Mels AG eröffnet. Dies hat Barbara Rüedi als Anlass genommen, von Mineralwasser Henniez zu Piz Sardona

zu wechseln. «Henniez gehört seit Jahren der Firma Nestlé. Ihr Tun und Handeln entsprach schon länger nicht mehr unserer Weltanschauung. Mit dem Piz Sardona haben wir nun ein regionales und sehr gutes Mineralwasser im Sortiment, das zu uns passt» freut sich die Geschäftsführerin von Hotel Arvenbüel.



Die Unterstützung der regionalen Produzenten ist für Barbara Rüedi und auch den Küchenchef Stefan Berger sehr wichtig. «Die Philosophie muss einfach zu uns passen, dann stimmt's für alle!» ☀

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote*

Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2020, mittags und abends erhältlich
- ✓ familiäre Atmosphäre auch für Alleinstehende
- ✓ schön geschmückter Christbaum
- ✓ das Menü finden Sie auf unserer informativen Website <https://www.arvenbuel.ch/aktuell/anlaesse-events.php#weihnacht>
- ✓ an Heiligabend bleibt das Restaurant ab 17.00 Uhr geschlossen

Ammler Krippe

- ✓ 24. Dez. 2020 bis 24. Jan. 2021, täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet
- ✓ 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 2020, ab 18.30 Uhr
- ✓ kulinarische Verführung mit Auswahlmenü
- ✓ Menü 4- bis 10-Gänger, ab CHF 69.00 zum selber Zusammenstellen
- ✓ musikalische Begleitung von unserem Haus-DJ Pasci
- ✓ anstossen auf ein erfolgreiches, gesundes, neues Jahr um Mitternacht
- ✓ Tanz, Spass und Stimmung bis mind. 01.00 Uhr
- ✓ gratis Rückfahrservice bis Bahnhof Ziegelbrücke
- ✓ das Menü finden Sie auf unserer Website <https://www.arvenbuel.ch/aktuell/anlaesse-events.php#silvesterparty>

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
- ✓ inkl. Ammler Gästekarte für 4 Tage
- ✓ Anreisetag frei wählbar
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 513.00

Fastugerennen am Arvenhang

- ✓ 1. Januar 2021, ab 14.30 Uhr
- ✓ DIE Tradition – dieser Anlass ist ein Muss!

Der spassige Winter-Hit – Fondue in der Riesenpfanne

- ✓ Fondue essen im Riesen-Caquelon ab 4 bis 6 Personen
- ✓ täglich mit Reservation möglich
- ✓ CHF 68.50 pro Person à discrétion
Käsefondue, Weisswein, Mineralwasser, Tee und Kaffee
und auch ein «Kafi Schnaps» geht aufs Haus

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

Winter-Woche Pauschalangebot

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

- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ Gratis Saunabbenützung
- ✓ Ammler Gästekarte für 7 Tage
- ✓ Anreisetag Freitag, Samstag oder Sonntag
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 840.00

Aktiv-Woche Pauschalangebot

Das perfekte Angebot für aktive Nichtskifahrer. Die Ruhe geniessen, abschalten und neue Energie tanken 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 Saunabbenützung
- ✓ 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 1. bis 22. Februar 2021
- ✓ bitte reservieren Sie frühzeitig, damit die Huskys noch verfügbar sind
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 1'114.00

Pasta-Plausch am Freitag

- ✓ jeden Freitagabend im Januar und Februar ab 18.00 Uhr
- ✓ grosses Salatbuffet mit vielen frischen Salaten
- ✓ Pastabuffet mit 7 hausgemachten, feinen Saucen
- ✓ CHF 35.00 à discrétion, Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 2.50 pro Jahr

Witz-Abend – es darf gelacht werden!

- ✓ Samstag, 27. Februar 2021, ab 19.30 Uhr
- ✓ bereits zum 8. Mal findet dieser lustige Abend statt
- ✓ Witze erzählen, lachen und lustig sein
- ✓ ganz ungezwungen gemeinsam am Tisch sitzen
- ✓ zuhören, lachen, selber erzählen

Öffnungszeiten / Betriebsferien

- ✓ ab Samstag, 18. Dezember 2020, jeweils ab 8.00 Uhr geöffnet
- ✓ Montag Ruhetag, ausser Weihnachten/Neujahr und Wintersportferien
- ✓ ab Montag, 15. März 2021 bis Freitag, 23. April 2021 Betriebsferien
- ✓ ab Samstag, 24. April 2021 sind wir gestärkt und voller Energie wieder für Sie da!

* Bei all unseren Angeboten kommen immer die zum Zeitpunkt gültigen Covid-19-Regeln zum Tragen. Wir sind jedoch optimistisch und zuversichtlich, dass alles wie geplant möglich ist.



Blick von der Bergstation Sell auf das traumhafte Panorama der Glarner und St.Galler Alpen. Direkt vom Hotel Restaurant Arvenbuel 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.

Eine Auszeit weit weg vom Alltag – inmitten unberührter Natur

Ab vom hektischen Pistentreiben auf Schneeschuh-Trails und Winterwanderwegen die Ruhe und Natur erfahren.

Wie Yeti durch die verschneite Landschaft ziehen und dabei die Ruhe hören. Der Schnee absorbiert jedes noch so kleine Geräusch. Man wird nur vom eigenen Herzschlag und Atem begleitet.



Schneeschuhtrails und Winterwanderwege gibt es in Amden in allen Schwierigkeitsgraden. Ob man eine kleine Tour von 2 Stunden sucht oder eher einem Hochleistungssportler ähnelt und lieber 4 und mehr Stunden durch die Natur stapft, Amden bietet für jeden Geschmack das Passende. So oder so ist die Krönung nach einem Tag draussen im Schnee der hausgemachte Apfelstrudel mit Vanillesauce und dazu ein feiner Glühwein im Hotel Arvenbüel.

Hektisch genug geht es im Leben immer zu und her. Umso wichtiger ist es, dem Körper öfters mal eine Auszeit zu gönnen und ihn zur Ruhe kommen zu lassen. Dazu eignet sich eine Schneeschuh-tour hervorragend. Die Natur, die Ruhe und die frische Luft holen den Körper wieder runter. Er kann viel Vitamin D speichern, der Kreislauf wird an-

geregt und das Blut mit viel Sauerstoff versorgt. Dies ist eine Wohltat für den Körper und er wird sich mit stärkeren Abwehrkräften bedanken.

Auch eine Runde auf der Langlaufloipe tut an Leib und Seele gut. Seit mehr als 40 Jahren gibt es im Gebiet Arvenbüel ob Amden eine Loipe. Ins Leben gerufen wurde sie von André Rüedi, dem Senior-Chef vom Hotel Arvenbüel. Zu Beginn war ein Schneetöf sein Zugpferd für das Spurgerät. Später kaufte er dann eine «Schneemaus». Das Pistenfahrzeug wurde auch dazu genutzt, den Winterwanderweg bis in die Vorder Höhi zu öffnen. Manchmal wurden die Hotelgäste an Seilen auf die Vorder Höhi gezogen. Von dort konnten sie Richtung Toggenburg Tiefschneefahren und wurden wieder hinaufgezogen. Auch Ernst Ruhstaller, Stamm-

gast vom Hotel Arvenbüel erinnert sich noch daran: «Das waren unvergesslich schöne Erlebnisse und ein Riesenspass!» Dies war ein kurzer Abstecher in die guten alten Zeiten. Ein Natureisfeld, drei Skilifte, zwei Sessellifte, das Kinderland von Snowly mit dem Ponylift und verschiedene Schlittelmöglichkeiten runden das Winterangebot in Amden ab. Da die Hochnebelobergrenze meistens unterhalb Amden liegt, wird man hier oben mit viel Sonne verwöhnt. Das geniessen auch die vielen Spaziergänger. Amden ist ab Zürich und Chur in nur einer Stunde erreichbar. Aber nicht nur mit dem eigenen Auto sondern auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist man bequem und schnell in Amden. Da das kleine Bergdorf eine Sackgasse bildet, ist hier oben auch die Ruhe zu Hause.



Bereits ab zwei Übernachtungen profitieren

Mit der «Ammler» Gästekarte profitieren Hotelgäste bereits ab zwei Nächten von vergünstigten Ski-Abos.

Mit der Gästekarte Interessantes erleben, Spannendes entdecken und dazu noch profitieren. Gäste im Hotel Arvenbüel erhalten die Karte in der Wochenpauschale kostenfrei dazu.

Amden ist für seine kinderfreundliche Skischule weit herum bekannt. Nicht selten lernen Kinder mehrerer Generationen in Amden Skifahren. Hier fühlt sich die ganze Familie wohl und sie kommen Jahr für Jahr gerne wieder zurück. Auch bei Schlechtwetter macht die Gästekarte gute Laune.

Die Kinder sind in der Skischule sehr gut betreut. Schon nach wenigen Stunden sind auch die Allerkleinsten am Fürlegi-Hügel nicht mehr zu bremsen. Der Spass mit Snowli und all den

Skilehrer-innen ist gross. So lernen sie spielend die Balance auf den schmalen Brettern. Mit der Gästekarte sind vergünstigte Wochenpauschalen erhältlich. Wenn das Wetter auch mal Kapi-riolen macht, hilft das neu gestaltete Hallenbad, die Laune zu heben. Der Eintritt ist kostenlos beim Vorweisen der Karte. Grössere Kinder und Erwachsene toben sich auf den 11 Rutschbahnen im Alpamare in Pfäffikon oder im Bowling- und Billard-Center in Niederurnen zu günstigeren Konditionen aus. Etwas gemächlicher geht es in den beiden Museen von Amden und Weesen zu. Hier erfährt

man einiges über die faszinierenden Rinquellen, die Erforschung des riesigen Karstsystems oder den Bergsturz von 1974.



Mit der Ammler Gästekarte geniessen man viele Vorzüge und profitiert von günstigeren Angeboten zum Beispiel auf die Skipässe, Hallenbadeintritt oder Museumsbesuche. Gäste, die eine Wochenpauschale im Hotel Arvenbüel buchen, erhalten die Karte kostenlos für 7 Tage dazu.



Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Glühwein



Ein nach Gewürzen und Orangen duftender Glühwein nach einem Tag im Schnee ist einfach herrlich! Er wärmt und hebt die Stimmung. Der hausgemachte Glühwein im Hotel Arvenbüel ist während der Wintersaison immer im Angebot. Er passt auch hervorragend zu unseren Haus-spezialitäten: Dem feinen Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce oder zu dem Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig. Der Glühwein ist in der Literflasche auch im Verkauf für zu Hause erhältlich.

Zutaten:

1	Liter	trockener Rotwein
50	ml	brauner Rum
4		Orangen
		3 Stück für Saft und 1 Stück in Scheiben
7		Nelken
2		Zimtstangen
1		Sternanis
60	g	brauner Rohrzucker
		(nach Belieben nachsüssen)

Zubereitung:

Den Saft der Orangen auspressen und auf die Seite stellen. In einem Topf den Rohrzucker kurz anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Den Orangensaft, Rum sowie alle Gewürze hinzufügen. Die Mischung mindestens 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren die Mischung langsam bei schwacher Hitze erwärmen. Der Glühwein darf nicht kochen! Je nach Geschmack noch etwas nachsüssen. Die Gewürze anschliessend entfernen und den Glühwein in hitzebeständige Gläser giessen. Mit Orangenscheiben garnieren und sofort servieren.

Tipp:

Wenn Sie die Mischung über Nacht zugedeckt ziehen lassen, können sich die Aromen noch besser entfalten. Im Kühlschrank ist der Glühwein mehrere Tage haltbar. So haben Sie bei unverhofftem Besuch immer etwas Feines griffbereit.

PS:

In der nächsten Winterausgabe machen wir daraus ein feines Parfait!

Prost!



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:

Hanspeter F.
aus Kilchberg



Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.