

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Die Vollblutgastronomin **Barbara Rüedi** wünscht sich, ihrer Berufung als Gastgeberin uneingeschränkt nachkommen zu dürfen. Ein «Alle Gäste sind herzlich willkommen» ist nicht mehr möglich. Die Einschränkung der Bevölkerung in ihren Grundrechten findet sie bedenklich.

Editorial

Liebe Gäste

Als Gastgeberin und Vollblutgastronomin habe ich einen grossen Grundsatz, der lautet: «Alle Gäste sind herzlich willkommen!» Die seit bald zwei Jahren anhaltende Situation und die Abstimmung am 28. November 2021 machen dies aber unmöglich. Ich werde zur Diskriminierung gezwungen. Ich werde genötigt, in das Privatleben meiner Gäste einzugreifen. Dies alles sind Verstösse gegen unsere Grundrechte und liegen nicht in meinem Naturell. Ich möchte auf meinem privaten Grund und Boden selbst entscheiden, wie ich meinen Betrieb führe. Ich trage nicht nur die Verantwortung für meinen Betrieb, ich bin auch verantwortlich für die Existenz; für meine, die des Betriebes und der meiner mehr als 20 Mitarbeiter. Wir haben die Wirtschaftsfreiheit. Aber auch dieses Grundrecht steht mir nicht mehr zu. Es wird diktiert, was ich zu tun und zu lassen habe. Man bedenke bitte dabei, dass jeder Gast völlig freiwillig unsere Dienstleistungen in unserem Restaurant und unserem Hotel in Anspruch nimmt. Wenn er sich bei uns nicht wohl fühlt, nur weil ich anders denke und handle, als er es tut, dann kann er ebenso frei entscheiden, nicht bei uns Gast zu sein. Wir akzeptieren alle Meinungen, denn wir wollen keine Spaltung!

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Gemeinde Amden streicht das Golfprojekt aus dem Tourismusentwicklungskonzept

Einen Stein ins Rollen gebracht

Das visionäre Projekt von einem Golfplatz zusammen mit einer ganzjährigen und polysportiven Infrastruktur wird von der Gemeinde Amden nicht unterstützt. Dennoch war die ganze Mühe nicht umsonst. Die Initiative hat dazu geführt, dass der Kanton St.Gallen Amden zu einem der drei touristischen Hauptgebiete ernannt hat und jetzt von der Gemeinde Amden ein räumliches Tourismusentwicklungskonzept rTEK fordert.

Fast sieben Jahre, drei Gemeindepräsidenten, tausende Arbeitsstunden und viel Geld später entscheidet sich die Gemeinde Amden gegen das Golfplatzprojekt. Die Initiantenfamilie Rüedi vom Hotel Arvenbüel in Amden ist enttäuscht über den Entscheid. Der Golfplatz wäre das Aushängeschild für eine polysportive und ganzjährig nutzbare Infrastruktur gewesen. Eine Win-Win-Situation für die ganze Bevölkerung von Amden. Alle hätten davon profitiert; direkt oder indirekt. Im Gremium für das rTEK hat man wohl eine noch bessere Möglichkeit gefunden, den Tourismus zu stärken, die Übernachtungszahlen zu erhöhen und die zahlreichen, leerstehenden Ferienhäuser und Ferienwohnungen zu beleben. Man darf gespannt sein auf das Resultat.

Im Februar 2015, also vor fast sieben Jahren, hatte die Familie Rüedi erstmals über die Idee, im Gebiet Arvenbüel oberhalb Amden einen Golfplatz zu realisieren, gesprochen.

Die Arvenbüeler Post im Interview mit den Initianten. «Barbara Rüedi, sieben Jahre sind eine lange Zeit. Sie haben viel Herzblut in dieses Projekt gesteckt. Wie geht es Ihnen jetzt?»

BR: «Ja es ist eine sehr lange Zeit. Nebst dem vielen Herzblut wurden auch unzählige Stunden Arbeit und mehr als CHF 300'000 in die Planung und Entwicklung des Projekts investiert. Dass sich die Gemeinde dage-

gen ausgesprochen hat, können wir nicht nachvollziehen und enttäuscht uns zutiefst.»

«Rolf Temperli, Sie sind von Adlatus. Sie hatten eine Beraterfunktion und hatten die Familie Rüedi tatkräftig unterstützt. Woran ist dieses Projekt gescheitert?»

RT: «Schon bei unserem ersten Treffen mit den verschiedenen Ämtern in St.Gallen, wurde dem Gemeindepräsidenten nahegelegt, ein Tourismuskonzept zu erarbeiten. Über all die Jahre und die unzähligen Treffen wurde die Gemeinde immer wieder darauf hingewiesen. Ebenso hätte sich die Gemeinde hinter das Projekt stellen und auch gegenüber der Bevölkerung Farbe bekennen müssen. Ein schriftlicher Antrag der Gemeinde an den Kanton blieb trotz vielseitiger Aufforderung ebenfalls aus. Der Kanton hätte aber weitere Möglichkeiten zur Unterstützung ausschöpfen können. Immer wieder versicherte die Gemeinde, sie unterstützten das Projekt. Aber in Tat und Wahrheit waren es leider nur leere Worte.»

«Die Begründung des Gemeindepräsidenten Peter Remek ist ein überproportionaler Ressourcenverbrauch gegenüber der touristischen Gesamtnutzung und der kleine Teil der angesprochenen Gästezielgruppe. Was ist Ihre Meinung dazu?»

BR: «Es ist unbestritten, dass ein Golfplatz viel Land braucht, um realisiert werden zu können. Wenn man aber die Sichtweise dreht, gibt es ganz schnell ein realistisches Bild. Die jetzigen Landwirte werden bald pensio-



Sicht auf Fürlegi, Stock und Chapf – hier hätte sich ein Golfplatz wunderbar in die Natur eingebettet. Das Golfprojekt fand aber im räumlichen Tourismusentwicklungskonzept der Gemeinde keine Berücksichtigung. Schade um die verpasste Möglichkeit, Amden zu dem so dringend benötigten Aufschwung zu verhelfen. Von dieser polysportiven und ganzjährig nutzbaren Infrastruktur hätten alle profitieren können; direkt oder indirekt.

niert und haben keine Nachkommen, welche die Höfe weiterführen. Auf dem ganzen Perimeter hätte die Natur eine massive Aufwertung erfahren, davon hätten auch Spaziergänger und Anwohner profitiert. Golfplätze sind den Naturschützern schon längst kein Dorn mehr im Auge. Im Gegenteil, sie begrüssen den grossen natürlichen Lebensraum für unzählige Lebewesen. Der Golfplatz als Aushängeschild hätte neue Gäste nach Amden gebracht. Die langjährige Abwärtsspirale hätte so gestoppt und wieder aufwärts gedreht werden können. Die Infrastruktur rundherum hätte wachsen können, was weiter zur Wirtschaftlichkeit beigetragen hätte. Neue Arbeitsplätze wären entstanden. Weiter wäre für die kommenden Jahrzehnte das Land vom Überbauungswahn verschont geblieben.»

«Und wie geht es jetzt weiter?»

BR: „Wir sind gespannt auf das rTEK, welches inzwischen auf den Frühling 2022 verschoben

wurde. Ich bin sicher, dass wir darin die Gründe zur Ablehnung des Projekts finden werden. Sicher hat das Gremium eine grossartige Alternative gefunden, den Tourismus zu stärken, die Übernachtungszahlen zu erhöhen und die vielen Ferienhäuser und Ferienwohnungen zu beleben. Etwas, wovon auch die einheimische Bevölkerung profitieren kann.

«Rolf Temperli, was erwarten Sie vom rTEK?»

RT: «Dass das Konzept unser Projekt um Längen übertrifft und eine akzeptable Antwort zur Ablehnung liefert.»

«Schade, dass Ihr unermüdlicher Einsatz nicht honoriert wird!»

BR: «Es ist vor allem schade für Amden und die Bevölkerung. Aber die ganze Mühe war nicht ganz vergebens. Ich habe mit meiner Initiative einen Stein ins Rollen gebracht. Nun kommt der Druck von oben, vom Kanton. Ich kann es kaum erwarten, endlich das Konzept zu sehen.»

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Zeit für die Familie und die Zweisamkeit
- Im Fondue-Caquelon ein Fondue unter freiem Himmel geniessen

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Wenn Teigwaren zu einem kulinarischen Erlebnis werden
- In Amden findet man viele Aussichtspunkte
- Hausrezept: Glühwein-Parfait

Ich vermute fast, dass es uns wegen dem, was wir denken, oft schlechter geht, als wegen dem, was tatsächlich ist.

Am Ende der Strasse – da wo die Ruhe zuhause ist

Zeit für die Familie und die Zweisamkeit

Wenn es den Kindern gefällt, dann geniessen auch die Eltern ihre Ferien. Quengelnde Kinder und ein riesen Geschrei, weil die Kleinen nicht in die Skischule wollen, das gibt es in Amden kaum, denn die freundliche Kinderskischule und die kindergerechten Skipisten sind Amden's Aushängeschild für Familienwinterferien und die Kinder lieben diesen Ort.

Knapp eine Stunde von Zürich entfernt liegt das malerische Bergdorf Amden. Sowohl mit dem privaten Fahrzeug als auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kann das Dorf oberhalb des Walensees problemlos erreicht werden. Weit ab von Stress und Hektik ist hier die Welt noch in Ordnung. Einladend ist die herrliche Aussicht auf das umliegende Bergpanorama, die südliche Ausrichtung und die wunderschöne Natur. Das kleine, aber feine Skigebiet ist vor allem bei den Kindern extrem beliebt. Während die Erwachsenen auch die schön gelegene Langlaufloipe und die Schneeschuhtouren in die unberührte Natur geniessen.



Wenn schon am frühen Morgen die Sonne strahlt und das Nebelmeer einem zu Füssen liegt – dann fängt der Tag richtig gut an. Das atemberaubende Bergpanorama der Glarner Alpen mit dem Glärnisch im Hintergrund ist unverkennbar. Unweit vom Hotel Arvenbüel befinden sich die Skilifte, die Kinderskischule, das Natureisfeld, die Langlaufloipe sowie die Schneeschuhtouren und Winterwanderwege.

himmlisch ruhig ist. Wenn sich der Tagestourismus am späteren Nachmittag wieder auf den Heimweg begibt, kehrt mehr und mehr Ruhe ein. Nachdem die Bauern die Milch in die Molkeerei gebracht haben und wieder daheim sind, verstummen die letzten Motoren- und Autoge-

räusche. Nur selten fährt noch ein Auto bis ins Arvenbüel. Der Schnee absorbiert auch die allerletzten Geräusche. Hier ist der Platz, wo man hören kann, wie die Ruhe tönt. Die Nacht in dieser unbeschreiblichen Ruhe zu verbringen, ist ein Segen der Natur. Ein tiefer, erholsamer

Schlaf gibt Kraft für den neuen Tag. Die Kinder können es kaum erwarten, wieder auf die Piste zu gehen.

Höre, wie die Ruhe tönt

Ab 9.00 Uhr laufen die Lifte. Zwei Skilifte, einen Sessellift, den Ponylift und das Kinderland mit dem Pinocchio-Lift gibt es hier oben im Arvenbüel. Auf der anderen Seite des Dorfes sind die Sesselbahn Mattstock und der Skilift Bärenfall. Die Kinderskischule ist nur ein paar Minuten zu Fuss vom Hotel Arvenbüel entfernt und auf die Piste beim Sell-Lift geht es direkt vom Skiraum. Verpflegung gibt es auch im Monte Mio bei der Bergstation der Sesselbahn Arven oder am Kiosk von Zita und Walter an der Talstation beim Skilift Leistkamm. Die Helfer am Lift sind alles Einheimische und arbeiten schon seit Jahren dort. Man kennt sie und sie ken-

nen die Gäste, speziell diejenigen, die Jahr für Jahr wiederkehren. Sie wissen, welche Kinder zu welchen Eltern gehören und sind schnell zur Stelle, wenn Mami und Papi mal verloren scheinen. Sie sehen, wie die Kleinen grösser werden und immer besser Skifahren können. Die Skischule kann auch mit Mittagsbetreuung gebucht werden. Die Kinder essen dann zusammen, betreut durch die Skilehrerinnen, ein feines Kindermenü im Hotel Arvenbüel. Die Ganztagesbetreuung ermöglicht es den Eltern, auch mal einen Tag zum Beispiel in die Flumserberge Skifahren zu gehen. In nur 25 Minuten erreicht man mit dem Auto die Talstation der Gondelbahn SeeJet in Unterterzen. Nach vielen Pistenkilometern kehrt man dann wieder zurück in den sonnigen Ort Amden, um die Ruhe zu geniessen.



Die Strasse endet im Ortsteil Arvenbüel. Die Sackgasse hat den grossen Vorteil, dass es da oben

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

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Käsefondue mit atemberaubender Aussicht und in luftiger Höhe

Im Fondue-Caquelon ein Fondue unter freiem Himmel geniessen

Man nehme: verschiedene Schweizer Käse, mische diese, rühre sie im Caquelon bis sie cremig sind, tunke dann in fideler Runde hausgemachtes Brot darin und trinke ein Glas Schweizer Weisswein dazu – fertig ist der perfekte Abend.

Es ist sozusagen ein Event im kleinen Kreis; ob mit der Familie oder mit Freunden, lustig wird es so oder so. Die Fonduepfanne kann täglich direkt beim Hotel reserviert werden, um ein Fondue darin zu geniessen. Die Aussicht aus dem Caquelon ist pfanntastisch. Bis 6 Personen finden gemütlich Platz darin. Serviert wird die Hausmischung so viel die Gruppe essen mag, hausgemachtes Brot, Weisswein, Tee, Mineralwasser und am Ende geht der «Kafischnaps» aufs Haus.

Das Riesencaquelon steht mitten auf der Terrasse. Schon von weitem kann man die Pfanne sehen und beim Gedanken an ein feines Fondue läuft dem Betrachter das Wasser im Mund zusammen. Die Pauschale pro Person kostet

CHF 68.50. Inkludiert sind Fondue à discrétion mit Brot, Weisswein, Tee und Mineralwasser. Zum Abschluss geht ein feiner «Huuskafi» mit Schnaps und Rahm aufs Haus. Fondue ist im Arvenbüel im Winter täglich und den ganzen Tag erhältlich.

Mit den speziell dafür gefertigten Rechauds kann es auch auf der Terrasse gegessen werden. Am Abend stehen vier feine Fonduevarianten auf der Karte. Dazu werden auch Kartoffeln und verschiedene Beilagen serviert.



In der grossen Fondue-Pfanne haben bis 6 Personen Platz. Die Schweizer-Käsespezialität mit dieser pfanntastischen Aussicht und zusammen mit Familie oder Freunden macht Spass und lässt einen die Sorgen des Alltags vergessen. Das ist ein Weihnachtsgeschenk der besonderen Art.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote*

Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2021, 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. 2021 bis 23. Jan. 2022, 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 2021, ab 18.30 Uhr
- ✓ kulinarische Verführung mit Auswahlmenü
- ✓ Menü 4 bis 10 Gänge, 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. 02.00 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
- ✓ Anreisetag frei wählbar
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 528.00

Fasstugerennen am Arvenhang

- ✓ 1. Januar 2022, 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 ein «Kafi Schnaps» gehen 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
- ✓ Anreisetag Freitag, Samstag oder Sonntag
- ✓ pro Person im Doppelzimmer CHF 840.00

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, 26. Februar 2022, ab 19.30 Uhr
- ✓ bereits zum 9. 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 2021, jeweils ab 8.00 Uhr geöffnet
- ✓ Montag Ruhetag, ausser Weihnachten/Neujahr und Wintersportferien
- ✓ ab Montag, 14. März 2022 bis Freitag, 22. April 2022 Betriebsferien
- ✓ ab Samstag, 23. April 2022 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 25 Minuten erreicht man von Amden die Talstation der Gondelbahn Tannenbodenalp, die direkt mitten ins Skigebiet führt.

Im Januar und Februar jeden Freitagabend im Arvenbüel

Wenn Teigwaren zu einem kulinarischen Erlebnis werden und nicht einfach nur Beilage sind

Die grosse Auswahl an feinen, hausgemachten Saucen machen Spaghetti und Co. zu einem kulinarischen Highlight und es gibt so viel man essen mag



Teigwaren gibt es in allen Formen und Grössen. Als Beilage sind sie sehr beliebt, aber auch ein Nudelgericht zusammen mit einem Salat ist eine schöne Mahlzeit. Im Hotel Arvenbüel wird jeden Freitagabend im Januar und Februar ein Pastabüffet angeboten. Nebst den Nudeln sind auch alle Saucen hausgemacht. Dazu gibt es ein reichhaltiges Salatbüffet.

Wer liebt sie nicht, die Teigwaren? In allen Formen und Grössen sind sie erhältlich. Das ganze Jahr sind sie beliebt und kommen in jedem Haushalt auf den Tisch. Jeden Freitagabend im Januar und Februar wird im Arvenbüel ein Salat- und Pasta-Büffet aufgebaut. Das reichhaltige Salatbüffet lässt keine Wünsche offen und die vielen hausgemachten Saucen zu den Teigwaren verlangen nach einem Nachschlag.

Pasta ist italienisch und bedeutet Teig. Dieser wird aus Hartweizengriess, Salz und Wasser hergestellt. Manchmal braucht es einfach nicht mehr, als eine feine Pasta mit Sauce. Wenn dann noch ein Salat nach eigenen Wünschen zusammengestellt werden kann, dann ist das Menü komplett. Der Gast wählt die Spaghetti und/oder hausgemachte Nudeln und wählt dann seine Lieblingssauce dazu; eine traditionelle Bolognese oder Carbonara, die währschafte Käsesauce oder die grasgrüne Pesto, eine leichte Tomatensauce oder die feurige Arrabiata oder doch lieber die beliebte Pilzrahmsauce? Wer die Wahl hat, hat die Qual. Im Arvenbüel heisst es nicht entweder oder sondern und! Warme, saubere Teller stehen für jede Runde bereit. Wer einteilt, kann in jeder Runde eine andere Sauce probieren. Die Küchenbrigade füllt die Geschirre so lange

nach, wie die Gäste Hunger haben. Die Kinder haben ebenfalls ihren Spass beim Pasta-Abend. Auch sie dürfen so oft mehr Spaghetti holen, wie sie essen können. Dieser und all die anderen kulinarischen Anlässe sind immer für alle Gäste zugänglich. Egal ob ein Gast im Hotel Arvenbüel übernachtet oder die Woche in einer der über 200 Ferienwohnungen verbringt, ob einheimisch oder von extern; alle Gäste sind herzlich willkommen. Eine telefonische Reservierung ist erwünscht, damit das Team vom Arvenbüel die Vorbereitungen treffen kann. Oft braucht es mehr Mitarbeiter, die dann auch entsprechend eingeplant werden können. Und wenn genügend Mitarbeiter am arbeiten sind, wird die ganze Atmosphäre viel entspannter, was auch für die Gäste angenehmer ist.



Die Seele baumeln lassen und einfach nur die Aussicht geniessen

In Amden findet man so viele Aussichtspunkte wie in kaum einer anderen Gemeinde

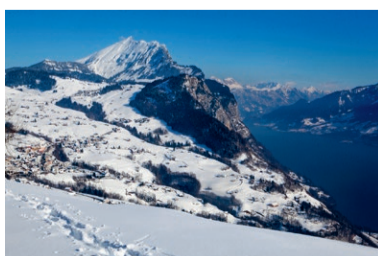
Ab und zu die Perspektive wechseln – Amden für einmal von Westen nach Osten betrachten. Genau auf der gegenüberliegenden Seite vom Arvenbüel liegt der Aussichtspunkt Durschlegli.

Amden bietet viele wunderschöne Aussichtspunkte. Alle sind zu Fuss erreichbar. Jedesmal ändert sich die Perspektive und man entdeckt die Schönheit dieses idyllischen Bergdorfs aufs Neue.

Von der Dorfmitte ist der Aussichtspunkt Durschlegli in ca. 25 Minuten zu Fuss erreichbar. Richtung Westen vorbei am Spielplatz Rombach und weiter über Mittenwald. Schon auf dem Weg zum Aussichtspunkt geniesst man eine grandiose Aussicht. Oben angekommen wird man mit einem imposanten Rund-

blick belohnt. Der von den Glarner Alpen umrahmte, fjordähnliche Walensee liegt einem zu Füssen. Majestätisch thront der Mürtchenstock mit seinen markanten Felswänden gegenüberliegend über dem See. Der Blick erstreckt sich Richtung Osten über den Chapf zum Leistkamm und weiter bis fast nach Walenstadt am Ostende des Sees. Im Hintergrund erblickt man das Alviergebirge. Hier oben sorgt im Sommer eine Kneippstelle für Erfrischung und die Feuerstelle mit genügend Sitzgelegenheiten bietet die Möglichkeit zum Grillieren. Bei gutem Wetter bietet die Durschlegli optima-

le Bedingungen als Startplatz für Gleitschirmflieger und Deltasegler. Alleine beim Zusehen wie sie starten, schießt einem das Adrenalin ins Blut. Von der Thermik hochgetrieben vermitteln sie beim Anblick ein Gefühl der Freiheit.



Die Aussicht über Amden ist auch von der Westflanke des Dorfes herrlich. Hier liegt einem der fjordähnliche Walensee zu Füssen. Die Weite vermittelt ein Gefühl von Freiheit.

Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Glühwein-Parfait



In der Arvenbüeler Post Nr. 56 steht an dieser Stelle das Glühwein-Rezept. Wir versprechen, dieses Jahr daraus ein Parfait zu kreieren. Ein festliches Dessert zu Weihnachten, das sich gut vorbereiten lässt. Parfaits sind eine schöne Abwechslung unter den vielen süssen Köstlichkeiten. Auch im Hotel Arvenbüel stehen sie in allen Variationen immer mal wieder auf dem Menüplan.

Zutaten:

3	dl	Glühwein
3	Stk.	frische Eigelb
1	El	Zucker
2	dl	Vollrahm
50	g	Butter
50	g	Zucker
1	Stk.	Orange, abgeriebene Schale und Saft
2	Stk.	Orangen, in Filets geschnitten
50	cl	Grand Marnier oder Rum

Vorbereitung:

Glühwein gemäss Rezept vom letzten Jahr zubereiten. Dieser kann problemlos einige Tage im Kühlschrank stehen. Förmchen in den Tiefkühler stellen, damit sie schön kalt sind. Rahm steif schlagen.

Zubereitung:

Glühwein auf ca. 1dl einköcheln. Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes so lange schlagen, bis die Masse hell ist. Heisser, eingekochter Glühwein unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse giessen, ca. 10-15 Minuten weiter schlagen bis die Masse cremig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Steif geschlagenen Rahm daruntermischen. In die kalten Förmchen verteilen, glattstreichen. Zugedeckt mind. 6 Std. gefrieren.

Garnitur:

Butter, Zucker, abgeriebene Orangenschale und Saft sowie die Orangenfilets in einer Chromstahlbratpfanne erhitzen. Rum oder Grand Marnier darüber verteilen. Pfanne schräg halten und die Flüssigkeit am Rand anzünden. (Achtung! Dampfzug ausschalten!!!)

Tipp:

Als Garnitur eignen sich auch Datteln hervorragend.

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:

Silvia S.
8914 Aeugst a. A.

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.

