ARVENBUELER OST Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Barbara Rüedi wünscht sich mehr Eigenverantwortung der Menschen für den Schutz der Umwelt oder im Kampf gegen Food Waste. «Wenn jeder mit gesundem Menschenverstand handelte, bräuchte es keine unrealistischen Gesetze und Regeln.»

Editorial

Liebe Gäste

Umweltschutz, Food Waste, neue Weltordnung, Bargeldabschaffung und andere sind Schlagwörter der jüngsten Zeit. Sie alle stellen neue Herausforderungen an die Menschheit. Sie sind aber nicht für jeden die gleichen Herausforderungen. So ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, keine Lebensmittel unnötig wegzuwerfen. Denn dies würde bedeuten, dass die Rendite verloren ginge. Da wir alles selbst herstellen, kaufen wir nur Grundnahrungsmittel ein und produzieren dann alle Gerichte frisch. So wird auch der Abschnitt der Karotte noch für die Bouillon verwendet, denn auch dieser kleine Abschnitt ist ein Geschmacksträger. Früher diente dieser ausgekochte, kleine Abschnitt als Futter für die Schweine. Dies ist schon längst nicht mehr erlaubt. Die Gründe dafür sind nicht nachvollziehbar. Einzig die nicht verzehrten Lebensmittel von den Tellern der Gäste werden weggeworfen. Hier gäbe es ein grosses Potential Food Waste entgegenzutreten. Was am Frühstücksbüffet teils auf die Teller gehäuft und dann anstandslos liegen gelassen wird, ist in mancher Hinsicht nicht in Worte zu fassen. Allerdings gibt es hier grosse nationale Unterschiede. Spürbar ist, dass Gäste aus ärmeren Ländern viel mehr Lebensmittel vergeuden als andere. Woran liegt das?

Herzlichst Ihre



Seit 10 Jahren Geschäftsleiterin im Arvenbüel – ein Grund zum Feiern

Im Arvenbüel seit 10 Jahren an vorderster Front. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Eigentlich wollte sie für ein oder zwei Jahre in den elterlichen Betrieb zurückkehren, um den Verkauf des Hotels zu unterstützen. Nun sind daraus bereits zehn Jahre geworden. Welche Hochs und Tiefs Barbara Rüedi in dieser Zeit erlebt hat, erzählt sie der Arvenbüeler Post.

Es war ein ganz normaler Tag im September 2011, als Barbara Rüedi bei den Eltern zu Besuch war. Bei einer Tasse Kaffee und einem Stück des legendären Zwetschgenkuchens erzählte man sich die neusten Neuigkeiten des Lebens. Vater Rüedi berichtete über einen erneuten Interessenten, der die Woche davor vorbeigekommen war, um sich das Hotel anzuschauen. «Ich schaue in einem Jahr wieder rein, dann wird der Betrieb noch billiger sein» sagte dieser und verschwand. Als Erstgeborene konnte Barbara nicht zulassen, dass der Betrieb unter seinem Wert verkauft würde und so entschied sie spontan, ihr damaliges Arbeitsverhältnis mit dem Parkhotel in Zug zu kündigen und zurückzukehren, um den elterlichen Betrieb zu übernehmen.

ass daraus nun bereits zehn Jahre geworden sind, erstaunt sie selbst. «Nach der Kündigung im Parkhotel in Zug hatte ich keine Verpflichtungen mehr. Es spielte damals also keine Rolle, wenn daraus auch drei oder vier Jahre geworden wären» erzählt sie locker der Arvenbüeler Post.

«Sie sind also nach Ihrer 6-monatigen Kündigungsfrist nach Hause gekommen. Wie war das damals für Sie?»

BR: «Ich wohnte zwar 22 Jahre nicht mehr in Amden, aber weg von zu Hause war ich eigentlich nie. Ich war sehr oft daheim, sei es einfach um hallo zu sagen oder auch um zu helfen. Meine Eltern konnten fast immer auf meine Unterstützung zählen.»

«10 Jahre sind doch schon eine lange Zeit. Gewiss könnten Sie bereits ein Buch über das Erlebte schreiben. Was waren für Sie die Highlights in dieser Zeit?»

BR: «Highlights gibt es unzählige. Die Kontakte zu den vielen zufriedenen Stammgästen sind einzigartig. In kaum einem anderen Beruf gibt es ein so direktes Feedback über seine Arbeit wie in der Gastronomie. Die sehr erfolgreichen Events machen mich auch immer glücklich. Da gehören musikalische Anlässe z.B. mit Pepi Hug und seiner Firewall, den Zigerhorns oder der Blaskapelle Zimmerberg dazu. Aber auch unsere kulinarischen Events wie die Wildbüffets, das Metzgete-Büffet oder unser Biker-Büel, der Töff-Treff mit dem legendären BIG-Büel-Burger sind immer wieder Highlights.

«Sicherlich war nicht immer nur alles himmelblau und rosarot. Was gehört zu den negativen Erfahrungen?»

BR: «Wie in allen Betrieben ist auch bei uns das Personelle die grösste Herausforderung. Viele verschiedene Menschen, andere Nationen, Kulturen und Mentalitäten die es gilt, bestmöglich unter einen Hut zu bringen. Das ist nicht immer einfach. Aber ich glaube, wir gehören zu den glücklicheren in unserer Branche. Wir haben eigentlich immer ein gutes Team, auch wenn ab und zu mal ein schwarzes Schaf dabei ist. Wenn Gäste schlecht gelaunt sind oder eine angeborene Unzufriedenheit haben, die sie an uns auslassen, das sind manchmal auch schwierigere Momente. Eine lange Regenpe-



Täglich von diesem Panorama umgeben zu sein, ist einmalig. Arbeiten, da wo andere ihre Ferien verbringen, das ist Lebensqualität. Die frische Luft, die unbeschreibliche Ruhe und die wunderschöne Natur spenden Kraft für den Alltag.

riode stellt mich ebenfalls vor eine Herausforderung.»

«Was hat sich in den 10 Jahren alles verändert? Woran haben Sie gearbeitet?»

BR: «Mir war es wichtig, den Betrieb von meinem Grossvater und meinen Eltern gut weiterzuführen. Auf dem Fundament, das sie gebaut hatten, weiter aufzubauen. Das ist mir nicht schlecht gelungen. Als Initiantin hatte ich die letzten Jahre viel Zeit und Energie in ein Golfplatzprojekt investiert. Leider wurde es von der Gemeinde im letzten Herbst verworfen. Sie hatten in der letzten Ausgabe der Arvenbüeler Post darüber berichtet. Im Betrieb habe ich einiges investiert, um ihn weiter so gut zu unterhalten. Grad im Moment werden die Südfassade und Balkone vom Hoteltrakt saniert. Die westliche Fassade haben wir vor eineinhalb Jahren bereits gemacht.

«Ich habe den Eindruck, dass Sie eine sehr positive Einstellung haben. Woher kommt die?»

«Ja ich lebe positives Denken. Es hat mein Leben so viel leichter und einfacher gemacht. Es war ein Prozess, der vor einigen Jahren stattgefunden hatte. Es gab einige Ereignisse in meinem Leben, die mich zum Umdenken genötigt hatten. Seither weiss ich, dass alles einen Grund hat und weiss, dass ich mich darauf

verlassen kann, dass es gut wird. So kann ich auch herausfordernde Situationen, die ich so oder so nicht ändern kann, annehmen. Was geschehen ist, kann ich nicht rückgängig machen, aber ich habe immer die Möglichkeit, mich neu zu orientieren und eine Entscheidung nach vorne zu fällen.»

«Sie haben noch kein Wort über die Pandemie verloren. Diese hat Sie doch bestimmt auch be- bzw. getroffen?»

BR: «Wer nicht? Ja das war eine schwierige Zeit. Der zusätzliche Aufwand mit der Kurzarbeitszeitentschädigung, all die auszufüllenden Formulare und Umfragen, teilweise wöchentlich neue Massnahmen, die es umzusetzen galt, das Nichtwissen, wie es weiter geht, das war schon gigantisch. Im Gegenzug aber die vielen neuen Gäste, die teilweise bereits zu Stammkunden geworden sind, die Dankbarkeit und Wertschätzung uns Gastronomen gegenüber und die Loyalität der Schweizer sind umso positiver. Corona hat viel Tempo aus dem Alltag genommen. Das Fazit nach zwei Jahren ist es für uns definitiv positiv.» «Und wie geht es weiter?»

BR: «Nach dem negativen Entscheid der Gemeinde über unser Golfprojekt, hat sich unser Fokus wieder deutlicher auf den Verkauf gerichtet. Wir sind offen und gespannt, was kommt.»

In dieser Ausgabe finden Sie:

 Zu Fuss von Wildhaus bis nach Wil auf einer der schönsten Wanderrouten im

 Eine unglaubliche Vielfalt an Sehenswürdigkeiten und Highlights



Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote Von Country bis Rock, von Blasmusik bis Dixie – für jeden Geschmack gibt's

Apero-Zeit

Hausrezept: Schinkengipfeli

Du bist, was Du denkst, was Du denkst, strahlst Du aus, was Du ausstrahlst, ziehst Du an und was Du anziehst, bestimmt Dein Leben!

Der Toggenburger Höhenweg – eine der schönsten Mehrtageswanderungen

Zu Fuss von Wildhaus bis nach Wil auf einer der schönsten Wanderrouten im St. Gallerland

Sechs Etappen bieten auf 90 km die spektakulärsten Blicke, die atemberaubendsten Kulissen, blumige Wiesen und schroffe Felswände. 35 Wanderstunden emotionale und unvergessliche Höhepunkte.



Auf der zweiten Etappe des Toggenburger Höhenwegs, passiert man den schönsten Teil des Amdener Höhenwegs, nämlich das Hochmoor bei der Hinteren Höhi. Eines der bedeutendsten Hochmoore in der Schweiz zeigt sich speziell im Herbst in den schönsten Farben. Wer ganz ruhig ist und schon früh dieses Hochmoor durchquert, sieht vielleicht sogar ein Auerhuhn

Er gehört unbestritten zu den Kontraste könnten nicht grösschönsten Wanderrouten in der Ostschweiz – der Toggenburger Höhenweg. Die fast 10'000 Höhenmeter machen diesen fantastischen Weg aber auch sehr anspruchsvoll. Die Hügeln im unteren Toggen-

ser sein. Von steilen Felswänden der Churfirsten im oberen Toggenburg über saftige Alpweiden mit farbigen Blumen bis hin zu lieblich bewaldeten burg bietet diese einmalige Wanderung alles, was Wandersman(n) sich wünscht.

ie 6 Etappen führen von Wildhaus nach Wil. Diese sehr anspruchsvolle Route, führt auf 90 km entlang der Churfirsten über Stock und Stein vorbei an blumigen Weiden und waldigen Hügeln bis ins untere Toggenburg nach Will. Die Belohnung für die fast 4'500 Höhenmeter Aufstieg und die fast 5'000 Höhenmeter Abstieg sind atemberaubende Ausblicke, unbeschreibliche Ruhe und einzigartige Unterkünfte in den Alphütten. Die einheimischen Gastwirte in den Berggasthäusern, Alphütten und Alpwirtschaften begrüssen ihre Gäste freundlich und sind um ihr Wohl besorgt. Vielerorts darf man die Hausspezialitäten nicht verpassen. Sie gehören noch Jahre später zu den kulinarischen Erinnerungen dieser mehrtägigen Wandertour.

Luxuriöse Abwechslung

Immer mal wieder sollte die Zeit reichen, einen Blick zurück zu werfen. Die Ansicht der Churfirsten oder des Alpstein Gebirges ändert sich von jedem Blickwinkel. Ein Rückblick offenbart auch, was auf dieser kräftezehrenden Wanderung etappenweise geleistet wurde. Während den sechs Nächten wird in einfachen Gasthäusern und in Massenlagern der Alphütten übernachtet. Wer sich zur Abwechslung auf ein gutes Bett und eine eigene Dusche freut, der macht auf der Etappe 2 einen Abstecher Richtung Arvenbüel und übernachtet im Hotel Arvenbüel. Dazu bleibt man nach der Vorderen Höhi auf dem Strässchen und biegt nicht rechts

Richtung Schwisolen ab. Ein paar Meter weiter um die nächste Kurve kann während den Sommerferien täglich und sonst an Wochenenden ein Zwischenhalt in der Skiclubhütte Altschen eingelegt werden. Die zweite Etappe verkürzt sich durch den Abstecher an diesem Tag und verlängert sich am nächsten Tag. Ab dem Abzweiger Altschen sind es ca. 35 Minuten bis zum Hotel. Die herrliche Dusche nach der Wanderung, ein komfortables Zimmer mit guten Betten und ein feines Abendessen lassen einen die Strapazen der Tagestour vergessen. Wer Zeit hat, hängt eine zweite Nacht an. Auf einer Schiffrundfahrt auf dem Walensee präsentieren sich die Churfirsten von der Südseite, das winzige, mediterrane Dörfchen Ouinten ist ein ebenso lohnender Besuch wert.

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:

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 4'500 Exemplare Auflage:

Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter

Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Die Grand Tour of Switzerland

Eine unglaubliche Vielfalt an Sehenswürdigkeiten und Highlights

Von palmengesäumten Seen zu grandiosen Gletscherlandschaften, von mittelalterlichen Dörfern zu pulsierenden Städten, das ist die Grand Tour of Switzerland

Schweiz Tourismus hat diese einmalige Schweiz Rundfahrt lanciert. Auf rund 1600 km können 45 Top-Attraktionen, wovon sogar 12 UNESCO Welterbestätten und 2 Biosphären sind, erlebt werden. Vom Lago Maggiore bis zum Furkapass und entlang von 22 Seen ist diese spannende Rundreise mit dem Auto oder Motorrad zu bewältigen. Die unzähligen Fotospots stellen die schönsten Ecken der Schweiz in Szene.

ie empfohlene Reisezeit ist Mai bis Oktober. Zu berücksichtigen sind iedoch auch die Öffnungen der Alpenpässe. Die Routen sind detailliert beschrieben und auf den Strassen mit dem typischen Grand Tour Pfeil gut markiert. Problemlos erreichbar sind auch die Fotospots, die ebenfalls einheitlich gestaltet und gut erkennbar sind. Auf der Grand Tour of Switzerland gibt es viel

zu entdecken: mal etwas Überraschendes, mal was Neues und Spannendes, aber immer etwas Typisches für den jeweiligen Ort. Auch die kulinarische Vielfalt der Schweiz kommt auf der Reise durch die Schweiz nicht zu kurz. Mit der Snack Box, die

immer wieder aufgefüllt werden kann, wird der kleine Hunger zwischendurch mit Leckerbissen aus allen Landesteilen gestillt. Verewigen Sie sich an den interaktiven Installationen an verschiedenen Spots. So bleibt die Tour in bester Erinnerung.



Einer der Fotospots steht in Rapperswil am Zürichsee. Die Rosenstadt zeigt sich mit dem mittel-alterlichen Schloss, der Seepromenade und dem Hafen von seiner schönsten Seite. Rapperswil ist in 25 Minuten von Amden erreichbar und auf jeden Fall einen Abstecher wert.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Sommer-Saison-Start

- ✓ ab Samstag, 23. April 2022 sind wir mit vollem Elan wieder für Sie da
- ✓ evtl. müssen wir die Öffnungszeiten aus personellen Gründen ändern –
 bitte informieren Sie sich vorgängig.
- ✓ Montag bleibt unser Ruhetag, ausser Pfingstmontag und 1. August

Öffentlicher Apero

- ✓ jeden letzten Freitag im Monat, von 17.00 Uhr bis 19.00 Uhr
- ✓ Daten: 29. April, 27. Mai, 24. Juni, 29. Juli, 26. Aug., 30. Sept., 28. Okt.
- ✓ ungezwungen zusammen sein, austauschen, fröhlich sein
- ✓ für Gäste aus nah und fern, für Einheimische und Ferienhausbesitzer
- ✓ reichhaltiges Aperobüffet, Weisswein, Mineralwasser und Orangenjus
- ✓ CHF 35.00 pro Person
- ✓ bitte um Anmeldung

Biker-Büel - DER Töff-Treff im Arvenbüel

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

Blaskapelle Zimmerberg

- ✓ Sonntag, 5. Juni 2022, ab 15.00 Uhr (Verschiebungsdatum 14. August)
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt kein Konsumationszuschlag

Zigerhorns – Die Glarner Dixie-Band

- ✓ Freitag, 8. Juli 2022, ab 19.30 Uhr (Verschiebungsdatum 3. Sept.)
- ✓ Mitreissender Dixieland, Swing, Evergreens und Blues
- ✓ bei gutem Wetter auf der schönen Terrasse sonst drinnen
- ✓ Warme Küche ab 18.00 Uhr Eintritt CHF 15.00

6. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Samstag, 9. Juli 2022, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ nur bei guter Witterung Entscheid am Mittwoch, 6. Juli 2022
- ✓ organisiert durch Amden-tönt.ch

1. August-Feier

- ✓ Montag, 1. August 2022, ab 18.30 Uhr traditionell
- ✓ Unterhaltung mit dem «Echo vom Horben»
- √ grosses Salatbüffet mit vielen knackigen Gemüse- und Blattsalaten
- \checkmark verschiedene, saftige Braten vom Holzkohlengrill mit feinen Beilagen
- ✓ bei guter Witterung Feuerwerk nach 22.00 Uhr
- ✓ CHF 61.50 pro Person à Discrétion

Summer Night Party mit Pepi Hug und seiner «Firewall»

- ✓ Freitag, 5. August 2022, 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, 11. September 2022, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

Fürstenländer Musikanten

- ✓ Sonntag, 25. September 2022, ab 13.00 Uhr
- ✓ nach dem grossen Erfolg vom letzten Jahr, darf man sich auch in diesem Jahr auf böhmische Musik im Arvenbüel freuen
- ✓ aufgrund des bedeutenden Fanclubs wird eine Tischreservation unbedingt empfohlen
- ✓ bei schlechter Witterung spielen die Musikanten drinnen
- ✓ Warme Küche ab 11.30 Uhr
- ✓ Eintritt frei Kollekte

Traditionelles Wildbüffet

- ✓ Samstag, 24. September und 1. Oktober 2022, ab 18.30 Uhr
- ✓ Reichhaltiges Vorspeisenbüffet mit vielen hausgemachten Terrinen, Pasteten, Trockenfleisch und Carpaccio vom Wild, frische Salate
- ✓ Hauptspeisenbüffet mit allem was das wilde Herz begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbüffet nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 93.00 à discrétion

Gepflegtes Metzgete Büffet

- ✓ Samstag, 29. Oktober 2022, ab 18.30 Uhr
- ✓ Abwechslungsreiches Vorspeisenbüffet mit grosser Vielfalt
- ✓ Hauptspeisenbüffet mit allem was das Herz an Währschaften begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbüffet nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 61.00 à discrétion

Öffnungszeiten im November und Dezember 2022

- √ für Gesellschaften und Seminare täglich geöffnet
- ✓ bei gutem Wetter ist das Restaurant von Dienstag bis Sonntag geöffnet
- ✓ Freitag und Samstag auch abends offen, sonst bis 17.00 Uhr
- ✓ über die ganz genauen Öffnungszeiten informieren wir Sie telefonisch

WIR- Aktionen

- ✓ 100% WIR im Hotel und im Restaurant
- √ 100% WIR (exkl. MwSt.) auf den ganzen Betrag im November und Dezember 2022 für Firmenevents und Weihnachtsessen ab 20 Personen



Musikalische Unterhaltung in allen Stilrichtungen

Von Country bis Rock, von Blasmusik bis Dixie – für jeden Geschmack gibt's die passende Unterhaltung.

Musik gehört im Arvenbüel zur Tradition. Schon in den 70er Jahren wurde mit den Paldauern die musikalische Unterhaltung gross geschrieben.



Die Fürstenländer Musikanten spielen am Sonntag, 25. September 2022 um 13.00 Uhr zum zweiten Mal im Arvenbüel. Die erfolgreichen Musikanten spielen böhmisch-märische Blasmusik. Sie haben einen grossen Fanclub, weshalb eine Reservierung dringend empfohlen wird

nen und Musikrichtungen sind ein Garant für Spass und entspannte Stunden. Ob am Nachmittag auf der schönen Terrasse, beim 1. Augustschlechtem Wetter drinnen,

Die verschiedenen Formatio- Freude zu haben ist dabei das Wichtigste. Nicht nur das Team vom Arvenbüel freut sich auf die Anlässe, auch die Musiker brennen darauf, wieder öffentlich auftreten zu Grillbüffet am Abend oder bei dürfen. Auf Seite 3 sind alle Anlässe zu finden.

er Saisonauftakt macht die Blaskapelle Zimmerberg. Sie spielen ein Nachmittagskonzert. Die Glarner Dixie-Band Zigerhorns sind als nächstes an der Reihe. Je nach Wetter spielen sie draussen oder drinnen, aber auf jeden Fall eine gute Abendunterhaltung. Beim 1. August-Grillbüffet begleitet das Echo vom Horben. Die Weesner Band Firewall von Pepi Hug sorgt für kompakten, groovigen Sound von Country und Blues bis Rock. Auch für die Musikgesellschaft Amden ist ein Datum für ein Nachmittagskonzert reserviert. Es findet auf der Terrasse und darum nur bei gutem Wetter statt. Der musikalische Abschluss in diesem Sommer gehört den Fürstenländer Musikanten. Es ist bei allen Anlässen empfohlen, eine Tischreservierung zu machen.

Geselligkeit, das Miteinander, der Austausch

Apero-Zeit – schon vergessen, wie Geselligkeit geht? Jeden letzten Freitag im Monat öffentlicher Apero im Arvenbüel

Sich austauschen, miteinander lachen, fachsimpeln, mit gleichgesinnten zusammen sein und Freude haben

Während der letzten beiden Jahre sind viele Menschen durch Isolation vereinsamt. Aus Angst wurden sie weggesperrt. Die Nähe zu den Mitmenschen wurde durch den angeordneten Abstand verunmöglicht. Zusammensein war weitgehend untersagt und selbst innerhalb der Familie wurden Kontakte oft gemieden. Im Arvenbüel will man diese natürlichen Werte der menschlichen Nähe und das Miteinander wieder leben den Menschen eine **Plattform** zum Austausch geben.

eden letzten Freitag im Monat findet dazu ein öffentlicher Apero statt. Es sind alle Gäste aus nah und fern, jung und alt, einheimisch und auch Feriengäste willkommen.



Während eines Aperos ist viel Zeit, sich ungezwungen mit gleichgesinnten auszutauschen, gemeinsame Ideen zu besprechen, zu lachen und das Miteinander zu geniessen. Viele dieser wichtigen Werte sind in den letzten Jahren verloren gegangen. Im Arvenbüel wird neu jeden letzten Freitag im Monat ein öffentlicher Apero organisiert. Aperos eignen sich auch für Firmenlientreffen, Hochzeiten oder Treffen mit Freunden oder Nachbarn

«Unsere Idee ist, die Menschen wieder zusammen zu bringen. Ihnen zu zeigen, wie viel Spass es macht, zusammen zu sein, zu lachen, zu erzählen, sich kennenzulernen, Gleichgesinnte zu treffen, zu fachsimpeln und vielleicht sogar neue Freunde zu finden» erzählt Barbara Rüedi.

Die Aperos finden jeweils von 17.00 bis 19.00 Uhr statt. Das Aperobüffet, Wein, Mineralwasser und Orangenjus sind im Preis von CHF 35.00 pro Person enthalten. Damit die Küchencrew die entsprechende Menge Häppchen vorbereiten kann, ist eine Anmeldung wichtig.

Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Schinkengipfeli



Als Hauptgericht begleitet von einem feinen Salat oder als Aperogebäck zu einem Glas Wein; ein Schinkengipfeli ist immer etwas Feines. Im Arvenbüel wird sogar der Blätterteig mit viel Butter selbst hergestellt. So schmecken sie gleich doppelt aut.

Zutaten für 4 Personen:

300 g gekochter Schinken, in 5 mm dicken Scheiben

100 Kalbsbrät g2 Stk. Eigelb

Stkkleine Zwiebel $\frac{1}{2}$ StkKnoblauchzehe 1

1 TLSenf 1 ELPeterli 1 ELSchnittlauch Prise Salz und Pfeffer

2 Rollen Blätterteig viereckig StkEigelb zum Bestreichen 1

Vorbereitung:

Schinken in 5 x 5 mm grosse Würfeli schneiden

Zwiebel und Knoblauch hacken

Schinkenwürfeli, Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten und kalt stellen.

Peterli und Schnittlauch hacken

Blätterteig in 8 Stücke, je ca. 18 cm grosse Dreiecke schneiden

Zubereitung:

Kalte Schinkenwürfeli mit dem Brät, Senf, Peterli und Schnittlauch mischen, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse mit einem Löffel grosszügig je auf einer Längsseite auf die Blätterteigdreiecke verteilen. Die Dreiecke von der Längsseite zur Spitze zu einem Gipfeli rollen.

Die Gipfeli auf ein Backblech legen und mit dem verklopften Eigelb bestreichen.

Backen:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Gipfeli ca. 25 Minuten backen bis sie schön braun sind.

Tipp!

Geben Sie zum Eigelb ein bisschen Kaffeerahm dazu, um die Gipfeli zu bestreichen. Dies verleiht ihnen ein schöner Glanz.

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:

Anke H.

aus Schaffhausen

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.

