

# ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Barbara Rüedi findet, dass es an der Zeit ist, dass jeder wieder selbst anfängt zu denken und die Medienberichte kritisch hinterfragt. «Wir haben ein Recht auf die Wahrheit!»

## Editorial

Liebe Gäste

Wir werden fast täglich mit Widersprüchlichkeiten konfrontiert. Manchmal habe ich den Eindruck, dass dies entweder niemanden interessiert oder die Menschen es nicht wahrnehmen. Wir sollten alle auf E-Autos umstellen, aber haben eine Stromknappheit. Das passt in meinen Augen einfach nicht zusammen. Abgesehen davon, dass wir gar nicht zu wenig Strom haben. Die Knappheit ist lediglich politisch gesteuert. Geht es wohl um Preiserhöhungen? Ein anderes Beispiel: der Atomausstieg wird gefordert. Aber die gleichen Gruppierungen lehnen Solar- und Windprojekte ab. Woher soll denn der Strom für all die Elektrofahrzeuge kommen? Noch ein Beispiel gefällig? Leute demonstrieren zu Tausenden gegen den Klimawandel. Warum aber sind sie es, die tonnenweise Müll an ihren Demos hinterlassen? Die Entsorgung einer kleinen Alkalibatterie ist ein Problem. Hat man darüber informiert, wie eine E-Auto-Batterie entsorgt wird? Kinderarbeit ist ein No-Go. Wird in den Medien je erwähnt, dass Kinder die hochgiftigen Batterien für die Autos herstellen? Ich finde, es wäre längst an der Zeit, dass wir wieder anfangen, selbst zu denken und auch kritisch zu hinterfragen. Wir haben ein Recht auf die Wahrheit, die uns leider immer wieder verschwiegen wird.

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi  
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

## Wie das Hotel Restaurant Arvenbüel mit der Knappheit an Mitarbeitern umgeht

### Der Zusammenhang zwischen Digitalisierung, künstlicher Intelligenz KI und Mitarbeitermangel

Keine Branche ist nicht von der Mitarbeiterknappheit betroffen. Die Gastronomie hat es besonders heftig getroffen. Viele Betriebe mussten ihre Öffnungszeiten anpassen, Ruhetage planen oder ihr Konzept auf Selbstbedienung umstellen. Seit Corona hat sich vieles verändert und dieser Veränderung gilt es Rechnung zu tragen.

Die letzten zweieinhalb Jahre waren in der Gastronomie kein Zuckerschlecken. Die Situation hat sich jedoch weitgehend normalisiert. Was Corona allerdings auch mit sich brachte, ist ein scheinbar unüberwindbarer Personal-mangel. Dieser hat sich zwischenzeitlich auf praktisch alle Branchen und auf die ganze Welt ausgeweitet. Die Situation wird sich auch in den kommenden Jahren nicht verbessern. Ganz im Gegenteil! Bis im Jahr 2030 werden 1,6 Mio. Erwerbstätige pensioniert. Im Gegenzug gibt es aber nicht annähernd gleich viele Teenager, die ins Berufsleben eintreten werden. Wer soll denn die Arbeit zukünftig verrichten? Mehr und mehr werden Prozesse digitalisiert und künstliche Intelligenz wird eingesetzt.

Nach der Corona-Krise boomt die Wirtschaft wieder. Dies zeigt sich auch an der Arbeitslosenquote. Die Arbeitslosigkeit erlebt ihren absoluten Tiefststand und liegt momentan unter 2%. Dies hat zur Folge, dass vielerorts die Stellen nicht mit entsprechend ausgebildeten Mitarbeitern besetzt werden können. Ein Trend, der sich seit Corona ebenfalls abzeichnet, ist das Fehlen der Bereitschaft, 100% arbeiten zu wollen. Auch im Hotel Arvenbüel ist dieser Trend spürbar. «Wir hatten noch nie so viele Teilzeitmitarbeitende wie im Moment» erzählt die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi. «Die Arbeitsplanung ist dadurch viel

komplexer geworden.» Der Fakt, dass in den kommenden 12 bis 18 Jahren 1,6 Mio. Erwerbstätige pensioniert werden, lässt sich nicht leugnen. Ebenso ist die Zahl der Schulabgänger gegeben. Diese werden bei Weitem nicht all die offenen Stellen besetzen können. Hinzu kommt, dass sie nicht mehr die gleiche Leistung aufbringen wollen, wie die sich zur Ruhe setzende Generation. Folglich wird sich die Mitarbeitersituation in den kommenden Jahren weiter zuspitzen.

#### Digitalisierung und KI

Seit Jahren werden Technologien entwickelt, die den Menschen ersetzen sollen. In der Industrie sind Roboter längst voll in den Arbeitsprozessen integriert. Es wäre absolut undenkbar ohne die KI. Die meisten Wirtschaftszweige jedoch wehren sich noch dagegen oder lassen die KI nur ganz langsam zu. «Wollen Sie lieber von mir oder von einem Roboter operiert werden?» fragt der Arzt den Patienten. «Auf meinem OP-Tisch ist bis jetzt ein Patient gestorben. Die Todesquote vom Roboter ist besser als meine» fügt er noch hinzu. Natürlich will man vom Arzt operiert werden. Und doch ist es auch in diesem Bereich schon möglich, dass diese Aufgabe ein Roboter übernimmt. In der Hotellerie werden Roboter eingesetzt, um den Gast einzuchecken. Er kann dem Gast den Weg weisen und fragt auch, ob er gut gereist ist. Der kleine Serverboy kann schon die Bestellung aufnehmen, kann Teller tragen und abräumen. Barbara



Entgegen allen Prognosen und Tatsachen, im Hotel Restaurant Arvenbüel fehlt für die kommende Wintersaison nur ein Koch. «Ich würde gerne zwei Köche einstellen, um das Team zu vergrössern» erzählt Barbara Rüedi. «Der Grund, weshalb renommierte Betriebe schon heftige Einschränkungen vornehmen mussten und wir nicht, liegt auch an meiner starken Familie.»

Rüedi ist die Geschäftsleiterin des Hotels Restaurant Arvenbüel. Sie erzählt, wie sie darüber denkt. «Ich tue mich sehr schwer mit dem Gedanken, die Menschen durch Roboter ersetzen zu müssen. Vielleicht muss man auch etwas differenzieren. Wir sind ein Restaurant und Hotel in den Bergen. Die Gäste kommen während ihrer Freizeit hierher. Bei uns haben sie mehr Zeit und wollen sich verwöhnen lassen und geniessen. Ich bin der festen Überzeugung, dass unsere Arbeit nicht von einem Roboter übernommen werden kann. Allerdings kann ich mir vorstellen, dass in einem Business-Stadthotel der Gast egal wie, Hauptsache möglichst schnell eingchecked wird. Auch bei seinem Lunch muss es schnell gehen. Womöglich telefoniert er sowieso durchgehend und er ist froh, wenn ihn niemand dabei stört. Bei uns freut sich der Gast, dass wir ihn mit

seinem Namen ansprechen und uns nach seinem Wohlbefinden erkundigen. Der Small-Talk gehört dazu und ist Teil unserer so wichtigen Dienstleistung» erläutert die aufgeschlossene Geschäftsleiterin. «Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, ob als Gast oder Mitarbeitender. Ich werde dafür sorgen, dass dies so lange wie möglich auch so bleibt und hoffe natürlich, dass ich auch in Zukunft genügend Menschen finde, die unseren tollen Beruf ausüben möchten. Für die kommende Wintersaison brauchen wir nur noch einen Koch, um das Team zu komplettieren. Gerne hätte ich allerdings zwei Köche, um aufzustocken. Ansonsten sind wir vorerst vollzählig. Auch Dank meinen Eltern und Geschwistern mussten wir noch keine Einschränkungen der Öffnungszeiten in Kauf nehmen. Ich bin sehr dankbar, eine so starke Familie hinter mir zu haben!».

#### In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Wintersport auf die gemütliche Art
- Besinnliche Weihnachten und eine fidele Silvesterparty

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Was passiert mit dem Christbaum nach Weihnachten?
- Die Aktien wurden ausbezahlt
- Hausrezept: Caramelköpflli

Wahre Bildung besteht darin, den Menschen beizubringen, alleine zu denken.  
Noam Chomsky

Hoch über dem Walensee thront das schmucke Dorf Amden-Arvenbüel mit seiner fantastischen Aussicht

## Wintersport auf die gemütliche Art

Das kleine Bergdorf Amden hoch über dem Walensee hat einiges zu bieten. Nebst einer atemberaubenden Aussicht auf das umliegende Bergpanorama, gibt es dort oben ein herziges Skigebiet, eine über alle Kantonsgrenzen bekannte Kinderskischule, Winterwanderwege und Schneeschuhtouren in unberührter Natur, ein Natureisfeld und eine Langlaufloipe mit grandioser Aussicht.

Das überschaubare Skigebiet wird ganz speziell von Familien geliebt. Voller Selbstvertrauen sausen bereits die Kleinsten die Pisten runter, denn sie wissen, dass sie sich nicht verlieren können und Pistenraudies gibt es hier auch nicht. Die Kinderskischule ist im Winter das Aushängeschild von Amden. Schon unzählige Kinder haben in Amden Skifahren gelernt. Auf der fast 7 km langen Langlaufloipe, teils auch für Skater gespurt, werden die Läufer von einem abwechslungsreichen Panorama, verschneiten Wäldern und unberührter Natur begleitet. Auf dem Eisfeld wird regelmässig Eisstockwerfen gespielt. Ausserhalb dieser Spielzeiten steht das Eisfeld den Schlittschuhläufern und Eishockeyspielern zur Verfügung. Die Winterwanderwege und Schneeschuhtouren sind



In Amden kann man die Seele richtig baumeln lassen. Das Wintersportangebot bietet vor allem den gemütlichen Sportlern und Familien einen grossen Mehrwert. Im Vordergrund stehen immer die unbeschreibliche Ruhe und wunderschöne Natur. Amden ist ein Kraftort, der einen schnell die Hektik des Alltags vergessen lässt.

nicht weniger attraktiv und lassen auf jeden Fall den Alltag vergessen.

Der Ortsteil Arvenbüel liegt auf dem Hochplateau auf 1250 m ü. M. Die meisten Winterangebote

sind hier oben zu finden. Im Zentrum aller Aktivitäten steht die weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannte Skischule. In der Hauptsaison betreuen mehr als 30 Skilehrer\*innen die Kinder. Sie haben sich schon vor Jahren auf die Spröss-

linge spezialisiert und dürfen sich heute zu den besten Kinderskischulen zählen. Das ist auch der Grund, warum seit Generationen die Familien nach Amden zurückkommen. Die Eltern haben gute Erinnerungen an Amden und die Skischule, und diese positiven Erlebnisse möchten sie den eigenen Kindern ebenfalls ermöglichen.

### Öffentliches Eisstockwerfen

Auf dem Natureisfeld wird fleissig Eisstockwerfen gespielt. Der Eisstockclub freut sich auch immer über neue Mitglieder. Die Spielzeiten des Clubs sind jeweils mittwochs, samstags und sonntags. Oft werden Gruppen gebucht über den Tourismusverein. Diese werden dann ebenfalls vom Eisstockclub betreut. Ein Betreuer-Team wird von Barbara Rüedi eingeteilt. «Ich gebe jeweils den entspre-

chenden Termin in der WhatsApp-Gruppe bekannt und dann meldet sich die Person, die dann Zeit hat, die Gruppenbetreuung auf dem Eis zu übernehmen» sagt die Geschäftsleiterin vom Hotel Arvenbüel. Was auf dem Eis nicht fehlen sollte, ist ein feiner Glühwein. Dieser hilft beim Spielen, wärmt die Glieder und auch die Stimmung wird positiv beeinflusst. Damit aber auch Nicht-Mitglieder und Einzelpersonen in den Genuss kommen, auf dem Eis diese lustige Sportart auszuüben, wird vom Hotel Arvenbüel während den Weihnachts- und den Winterferien jeweils am Donnerstag um 17.00 Uhr ein öffentliches Eisstockwerfen organisiert. Dazu kann man sich im Hotel anmelden. Da es sich um ein Natureisfeld handelt, ist die Bespielbarkeit des Eises natürlich immer vom Wetter abhängig.



### 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.

### Besinnliche Weihnachten und eine fidele Silvesterparty

## Wie Weihnachten geruhsam und die Silvesterparty zum krönenden Abschluss des Jahres wird

Immer häufiger wünschen sich Familien mehr Friedlichkeit an Weihnachten und geniessen ein feines Essen auswärts.

Die Hektik um die Festtage hat in den letzten Jahren massiv zugenommen. Weihnachtsgeschenke suchen und Essen einkaufen in übervollen Einkaufsläden, viel zu viel Verkehr auf den Strassen, vorbereiten, kochen und alles wieder aufräumen, wenn sich der Rest der Familie aus dem Staub gemacht hat. Oft liegen die Nerven blank und tragen nicht zu einer guten Stimmung an Weihnachten bei. Weihnachten sollte doch ein Fest der Ruhe und Besinnlichkeit sein.

Immer häufiger wollen die Familien ein gemütlicheres Weihnachtsfest. Dazu suchen sie ein ebenso heimeliges Restaurant und geniessen ein feines Menü im Kreise ihrer Liebsten. Alle können den Abend geniessen, ohne dass jemand permanent in der Küche stehen muss, um alle Mäuler zu

stopfen. Mit dem schön dekorierten Christbaum ist das Restaurant im Hotel Arvenbüel genau eine solche Adresse. Die Küchencrew sorgt für ein kulinarisches Erlebnis, während die Servicebrigade sich um das Wohl der Gäste am Tisch kümmert. Damit am Schluss wieder alles ordentlich und sauber ist, gibt es im Backoffice viele fleissige Hände.

### Silvesterparty mit DJ Pasci

Um auch das Jahr stilvoll zu beenden, bieten sich vielerorts Silvesterpartys an. Sehr erfolgreich findet seit Jahren eine solche Party im Restaurant Arvenbüel statt. DJ Pasci lebt seine Leidenschaft an der Musik aus und spürt genau, was die Gäste an Musikrichtung wünschen. Während dem Essen geht es ganz gemütlich zu und her. Der Jahreswechsel wird aber gefeiert und auch dafür findet DJ Pasci den

richtigen Sound. Tanzen zu Disco Fox und Jive wecken Erinnerungen an Früher und sorgen ebenfalls für eine gute Stimmung. Für die Gaumenfreude sind die Köche zuständig. Ein schmackhaftes Auswahlenü lässt keine Wünsche offen.



Leise rieselt der Schnee... Bei der Stille könnte man glauben, jede einzelne Schneeflocke zu hören, wenn sie am Boden ankommt.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

## Anlässe und Angebote

### Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2022, 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. 2022 bis 29. Jan. 2023, 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

### Öffentliches Eisstockwerfen

- ✓ Eisstockwerfen spielt man in der Gruppe; damit auch unsere Gäste diese spassige Sportart einmal betreiben können, organisieren wir
- ✓ ein öffentliches Eisstockwerfen für alle
- ✓ jeweils an den folgenden Donnerstagen:  
29. Dezember, 5. Januar, 2., 9., 16., und 23. Februar 2023
- ✓ um 17.00 Uhr auf dem Eisfeld Fürlegi
- ✓ CHF 18.00 pro Person
- ✓ bitte melden Sie sich vorgängig im Hotel an!

### Grosse Silvesterparty mit unserem Haus-DJ Pasci

- ✓ 31. Dezember 2022, ab 18.30 Uhr
- ✓ kulinarische Verführung mit Auswahlmenü
- ✓ Menü 5- bis 10-Gänge, ab CHF 84.00 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 Weesen
- ✓ 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 ab CHF 510.00 bis CHF 620.00

### Fasstugerennen am Arvenhang

- ✓ 1. Januar 2023, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf der Arven-Piste
- ✓ DIE Tradition – dieser Anlass ist ein Muss!

### 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

### 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» geht aufs Haus

### Winter-Woche Pauschalangebot

- Die Hektik hinter sich lassen, die Natur erleben, kulinarisch verwöhnt werden und voller Energie und neuem Tatendrang nach Hause zurückkehren.
- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
  - ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
  - ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
  - ✓ Gratis Saunabesuch
  - ✓ Anreisetag Freitag, Samstag oder Sonntag
  - ✓ pro Person im Doppelzimmer ab CHF 812.00 bis CHF 1'057.00

### 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, 25. Februar 2023, ab 19.30 Uhr
- ✓ bereits zum 10. 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 Freitag, 23. Dezember 2022, jeweils ab 8.00 Uhr geöffnet
- ✓ Montag Ruhetag, ausser Weihnacht/Neujahr und Wintersportferien
- ✓ ab Montag, 13. März 2023 bis Freitag, 28. April 2023 Betriebsferien
- ✓ ab Samstag, 29. April 2023 sind wir gestärkt und voller Energie wieder für Sie da!



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

## Weihnachten mit einem gemieteten Christbaum im Topf

# Was passiert mit dem Christbaum nach Weihnachten?

Bäume brauchen Jahre, um heranzuwachsen. Wenn sie dann geschnitten werden, hat ihre Pracht ein Ende. Seit ein paar Jahren kann ein Christbaum weiterleben. Er wird an seinen Platz zurückgestellt und dient weiter der Natur.



In den letzten Jahren haben mehr und mehr Gärtnereien und Baumschulen auf Mietchristbäume umgestellt. Auch der jährlich für funkelnde Augen sorgende Weihnachtsbaum im Hotel Arvenbüel wird ab diesem Jahr ein solcher Mietbaum sein.

Ein schön geschmückter Christbaum gehört einfach zu Weihnachten. Er vermittelt diese besinnliche, geruhsame Zeit und sorgt für viele leuchtende Augen bei seinem Anblick. Auch der grosse Baum im Speisesaal vom Restaurant Arvenbüel wird von sehr vielen Gästen bestaunt.

Jedes Jahr vor Weihnachten werden unzählige Bäume gefällt, die dann in den Wohnzimmern geschmückt werden und während zwei bis drei Wochen Freude bereiten und für eine weihnächtliche Stimmung sorgen. Am Heiligabend und am Stephanstag liegen dann die Geschenke unter dem Baum und sorgen für noch mehr leuchtende Augen. Niemand macht sich zu diesem Zeitpunkt Gedanken darüber, was anschliessend mit dem Baum passiert. Er wird entweder verbrannt oder liegt auf dem Müll. Bestenfalls wird er von der Grünabfuhr entsorgt. Bis ein neuer Baum wieder dieselbe Grösse erreicht hat, vergehen mehrere Jahre.

### Nachhaltigkeit in aller Munde

Seit ein paar Jahren ist die Thematik der Nachhaltigkeit in aller Munde. Einige Gärtnereien und Baumschulen haben sich mit dieser Thematik auseinander

gesetzt und kultivieren die Bäume so, dass sie mit dem Wurzelballen im Topf im Wohnzimmer stehen können. Sobald der Baum nicht mehr als geschmückter Christbaum dient, geht er zurück und wird an seinem Platz wieder eingepflanzt. So kann der Baum über fünf bis zehn Jahre weiterleben und jedes Jahr an Weihnachten erneut Freude bereiten. Sobald er zu gross ist, wird er in die Baum-Pension geschickt. Das heisst, er wird im Wald gepflanzt, wo er wie die anderen Bäume weiterlebt und für ein gutes Klima sorgt, indem er über die Photosynthese CO<sub>2</sub> in Sauerstoff umwandelt. Diese Idee ist für alle eine Win-Win Situation. Der Baum wird nicht geschnitten und darf weiterleben. Die Gärtnereien und Baumschulen pflegen die Bäume das ganze Jahr über und niemand muss sich Gedanken zur Entsorgung machen. Und im kommenden Jahr auf ein Neues. ☀

## Die Aktien wurden ausbezahlt

# Die letzte Aktion in Zusammenhang mit dem von der Gemeinde verworfenen Golfprojekt ist abgeschlossen

Vor einem Jahr wurde an den ausserordentlichen Aktionärs- und Mitgliederversammlungen die Auflösung der IG und der AG beschlossen. Nun hat der Verwaltungsrat der Golfplatz Amden-Arvenbüel AG seine letzte Handlung vollzogen.

Ein Jahr ist verstrichen, drei Schuldenrufe wurden bekannt gemacht, jetzt ist die Golfplatz Amden-Arvenbüel AG aufgelöst und das Aktienkapital zurückbezahlt. Was bleibt, sind die Erinnerungen an ein tolles, polysportives Projekt, das von der Gemeinde Amden nicht getragen wurde.

Unverständnis und Kopfschütteln löste die Nachricht der Gemeinde aus, als sie im Herbst 2021 mitteilte, dass sie das Golfprojekt nicht weiter verfolgen werde. Nicht nur die Initianten

und die fleissigen Vorstandsmitglieder, sondern auch unzählige Interessenten waren bitter enttäuscht über diesen Bescheid. Sechs Jahre intensive Arbeit, Planung und über CHF 300'000 Investitionen wurden mit einem Schlag zunichte gemacht. Dabei hätten alle von einem Golfplatz direkt oder indirekt profitieren können. Der Golfplatz wäre das Aushängeschild für Amden geworden. Durch die Polysportivität und der dadurch grösseren touristischen Nachfrage hätte sich nach und nach auch die allgemeine Infrastruktur weiterentwickeln können, von der auch

die einheimische Bevölkerung profitiert hätte. Nun erarbeitet die Gemeinde das längst überfällige Tourismuskonzept. Schade nur, dass sie seit mehr als einem Jahr daran arbeitet und bis heute absolut nichts ausser ein paar Vielleichts und Eventuells entstanden sind. ☀



Wolken ziehen sich über das Golfprojekt.

## Hausrezept

In dieser Ausgabe:

# Caramelköppli



Einfach und doch immer beliebt, ein feines hausgemachtes Caramelköppli. Es kann gut vorbereitet werden und rundet jedes Essen ab. Das Caramelköppli wird im Hotel Arvenbüel auch bei den Gesellschaften im Menü als Auswahldessert angeboten.

### Zutaten:

140	g	Zucker
60	ml	Wasser
1	Stk.	Vanilleschote
250	ml	Milch
250	ml	Vollrahm
2	Stk.	mittelgrosse Eier
2	Stk.	mittelgrosse Eigelb

### Vorbereitung:

100 g Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun caramelisieren. Wasser dazu giessen (Vorsicht: Es spritzt!) Bei kleiner Hitze unter Rühren kochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat. Caramel zügig in 6 ofenfeste Formen à 150 ml verteilen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Formen in eine Auflaufform stellen und 30 min kalt stellen.

### Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. Milch und Vollrahm mit der Vanilleschote und Vanillemark aufkochen. Restlichen Zucker zugeben und darin auflösen. Milchmischung 10 min beiseite stellen und ziehen lassen. Eier und Eigelb verrühren. Vanilleschote aus der Milchmischung nehmen. Milchmischung mit den Eiern verrühren. In die vorbereiteten Formen giessen. Kochendes Wasser 2 cm in die Auflaufform giessen. Creme Caramel im heissen Ofen bei 180 °C (keine Umluft) im unteren Drittel 40 min stocken lassen. Förmchen 2 Stunden kalt stellen, stürzen und servieren.

### Garnitur:

Mit geschlagenem Rahm und Krokantstreussel garnieren.

### Tipp:

Die Förmchen können schon Tage davor mit dem Caramel vorbereitet werden. Das Caramel wird ganz hart und löst sich nur langsam auf. Die fertigen Creme Caramel während 1-2 Tagen im Kühlschrank ziehen lassen. So färbt sich ein schön dunkler Kopf.

### 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:

Patrik K.  
8636 Wald

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt. ☀