

# ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Bargeld ist Freiheit! Es braucht speziell für die junge Generation Überzeugungsarbeit, wieder vermehrt mit Bargeld zu zahlen. **Barbara Rüedi** wünscht sich, dass sich jede Person der Konsequenzen ohne Bargeld bewusst wird.

## Editorial

Liebe Gäste

Mit zunehmender Dynamik gehen wir einer Welt ohne Bargeld entgegen. Banken bereichern sich schon heute massiv an den elektronischen Zahlungsmethoden. Bereits nach 66 elektronischen Zahlungstransaktionen haben 50 Franken ihren gesamten Wert an die Bank verloren. Geld, das die Kaufkraft der Gesellschaft mindert und in der Wirtschaft fehlt. Mit jeder elektronischen Zahlung werden Spuren hinterlassen. Der Konsument wird gläsern, denn die Spuren ermöglichen, restlos alles über einen Menschen zu erfahren. Ohne Bargeld ist es für Regierung und Behörden ein Leichtes, das Volk zu kontrollieren, zu überwachen und zu steuern. Negativzinsen können in beliebiger Höhe durchgesetzt werden, ohne dass sich jemand dagegen wehren kann. Bussgelder, Strafen, Steuern können mit wenigen Mausklicks vom Konto abgebucht werden oder der Betreffende kann sich weder Lebensmittel noch ein Zugbillet kaufen. Krankenkassen durchleuchten ihrer Kunden Einkäufe, um zu sehen, ob ungesunde Lebensmittel gekauft werden und setzen Prämien entsprechend an. Dies sind nur einige Beispiele, was ohne Bargeld alles möglich wird. In China ist dies bereits Realität. Wollen wir das? Ich nicht! Benützen wir entgegen der Bequemlichkeit vermehrt Noten und Münzen.

Herzlichst Ihre

  
Barbara Rüedi  
barbara.uedi@arvenbuel.ch

**Bargeld darf nicht abgeschafft werden.**

## Warum entgegen jeglicher Bequemlichkeit wieder häufiger mit Bargeld bezahlt werden sollte.

**Mit jeder elektronischen und digitalen Bezahlung werden Spuren hinterlassen, die es ermöglichen, restlos alles über einen Menschen zu erfahren.**

Zahlen mit Kreditkarte oder digital ist praktisch und bequem, das steht ausser Frage! Zudem ist es cool, wenn man einfach sein Handy oder die Uhr am Handgelenk an das Zahlterminal halten kann und «schwup» schon ist die Zeche bezahlt. Ebenso in ist Twint. Mal schnell ein paar Franken twinten gehört bei vielen zur Tagesordnung. Niemand macht sich dabei Gedanken, was das alles für Konsequenzen hat. Die Kommission, die die Akzeptanzstellen dafür zahlen muss, ist nur ein Aspekt. Mit jeder Transaktion hat das Geld im Schnitt 1,5% weniger Wert. Denn diese einhalb Prozent gehen bei jeder elektronischen Zahlung an die Bank. Nach nur gerade 66 Zahlvorgängen haben 50 Franken ihren kompletten Wert an die Bank verloren. Dieses Geld mindert die Kaufkraft enorm und es fehlt in der Wirtschaft.

Es ist vor allem die ältere Generation, die noch Bargeld verwendet. Sie wissen, was es brauchte, um es zu verdienen. Ihnen ist auch bewusst, wie transparent die Gesellschaft durch die elektronischen Zahlungsarten wird. Jüngere Generationen greifen nur ganz selten zu Bargeld. Sie tragen oft gar kein Geld auf sich – nicht einmal einen «Fünflieber», um einen Kaffee im Restaurant zu bezahlen. Das bedeutet, die Zahl der Cash-Zahler wird in Zukunft weiter zurückgehen, wenn es nicht gelingt, der jüngeren Generation die Vorteile des Barzahlens zu vermitteln. Und das dürfte nicht einfach werden, denn der Hinweis auf die Anonymität wird junge Frauen und



Das Bargeld behält seinen Wert auch nach unzähligen Bezahlvorgängen. Digitales Geld verliert mit jeder elektronischen Transaktion 1,5% seines Wertes in Form von Kommission an die Bank. Das heisst nach 66 Transaktionen hat eine 50 Franken Note ihren Wert komplett an die Bank verloren. Dieses Geld mindert die Kaufkraft enorm und fehlt in der Wirtschaft. Zahlen Sie – wann und wo immer möglich – in bar.

Männer, die selbst intime Dinge ohne mit der Wimper zu zucken über die sozialen Netzwerke hinausposaunen, kaum überzeugen. Bargeldrestriktionen oder gar ein Bargeldverbot würde die Möglichkeit ausschliessen, anonym einzukaufen. Wen geht es zum Beispiel etwas an, welche Medikamente in der Apotheke gekauft werden? Bei einer elektronischen Zahlung kann dies jederzeit nachvollzogen werden. Oft hört man den Einwand, dass wer nichts zu verbergen hat, auch nichts verheimlichen muss. Es geht dabei doch gar nicht darum, etwas zu verheimlichen. Viel mehr geht es darum, dass es Dinge gibt, die niemanden etwas angehen. Am wenigsten irgendwelche schnüffelnden Behörden. Auch wird häufig das Argument der Sicherheit gebraucht. Bargeld lockt Diebe und Betrüger an. Als ob diese vor Kreditkarten und anderen digitalen Zahlungsmitteln Halt machten. Das Gegenteil ist der Fall. Wie häufig kann gelesen und gehört werden, dass Kriminelle sich fremde Kreditkarten aneignen oder mit mobilen Zahlgeräten die kontaktlose Abbuchung beim Vorbeigehen

aktivieren? Hat denn das etwas mit Sicherheit zu tun? Kriminelle und Terroristen sind im Zeitalter der Kryptowährungen und des Darknets nicht mehr auf Bargeld angewiesen. Es geht auch nicht darum, Geldwäschern und Steuerbetrüger das Handwerk zu legen. Denn diese haben sich längst mit den alternativen Zahlungsmethoden auseinandergesetzt und wickeln ihre krummen Geschäfte dort ab.

### Ein tagelanger Blackout

Die Folgen eines tagelangen Blackouts werden nicht erst seit dem Ukraine-Krieg diskutiert. Was noch vor wenigen Jahren als Verschwörungstheorie abgetan wurde, ist seit einiger Zeit eine reale Gefahr. Wenn es keinen Strom mehr gibt, funktionieren auch die Kartenterminals an den Kassen von Einkaufszentren und Tankstellen nicht mehr. Die Bezahlung mit dem Smartphone ist ebenfalls nicht mehr möglich, da die Akkus der Handys nicht aufgeladen werden können. Wohl dem, der über Bargeldreserven verfügt. Er hat zumindest gute Chancen, sich mit Lebensmittel und Wasser zu

versorgen und sein Auto aufzutanken. Ein Bargeldverbot eröffnet viele Möglichkeiten, Negativzinsen durchzusetzen. Solange es noch Bargeld gibt, kann das Geld vom Konto abgeboben und somit den Negativzinsen entgangen werden. Nach der Abschaffung des Bargeldes hingegen hat eine Bank freie Hand. Sie kann Negativzinsen in beliebiger Höhe umsetzen, ohne dass sich der Kunde dagegen wehren kann. Ein Bargeldverbot würde folglich zu einer totalen Abhängigkeit von der Hausbank führen. Bei der Bargeldabschaffung geht es um Kontrolle, Überwachung und Steuerung der Bürger. Mit ein paar wenigen Mausklicks können Regierung und Behörden auf die Konten zugreifen und durch Einschränken oder Sperren der finanziellen Mittel die Bürger zu Gehorsam zwingen. Solche oder ähnliche Szenarien mögen in der Schweiz noch befremdend sein. In China wird diese Strafmassnahme bereits angewendet. Aber China ist nicht das einzige Land, welches das Bargeld abgeschafft hat. Auch in Schweden kann vielerorts nicht mehr mit Bargeld bezahlt werden. Obwohl dieses noch nicht offiziell abgeschafft wurde und eigentlich immer noch als offizielles Zahlungsmittel gilt. Die Banken verdienen bereits ordentlich am bargeldlosen Geschäft. Gerade mal 1% der Wirtschaftsleistung in Schweden beruht auf Barem. Auch in Australien hat das Tempo hin zur bargeldlosen Gesellschaft massiv zugelegt. Kinder und Jugendliche lernen nur durch Taschengeld, welches in Bar bezahlt wird, mit Geld umzugehen. Kein Guthaben auf dem Smartphone kann ihnen dieses Gefühl vermitteln. ☀

### In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Täglich werden neue Herausforderungen gemeistert
- Amden-Arvenbüel – Lebensraum für seltene Vogelarten

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Kulinarische Events im Arvenbüel
- Der neue Geschenkgutschein für Amden und Weesen ist bereit
- Hausrezept: Tarte au Citron

Eine Wahrheit bleibt immer wahr, selbst wenn sie niemand glaubt. Eine Lüge bleibt immer verlogen, selbst wenn sie alle glauben.

Eine in 68 Jahren noch nie dagewesene Situation muss überwunden werden.

## Täglich werden neue Herausforderungen gemeistert.

Vorübergehend werden die Öffnungszeiten und die Angebotsvielfalt angepasst. Selbstverständlich bleibt der Zwetschkuchen im Angebot und wird weiterhin täglich frisch gebacken.



Damit ein Betrieb wie das Hotel Arvenbüel reibungslos läuft, braucht es eine ganze Menge Hände, die mit anpacken. Diejenigen Mitarbeiter die an der Front stehen, wie die Restaurantfachleute oder die Receptionisten, bilden nur einen Teil der Brigade. Housekeeping-, Backoffice-, Büfet Mitarbeiter und natürlich Köche sind ein wichtiger Bestandteil eines Hotel- und Gastroteams.

Es ist nur die Spitze des Eisbergs. Und doch ist die Herausforderung schon enorm. Die Mitarbeitersituation spitzt sich wöchentlich zu. Alle Branchen in allen Kantonen sind davon betroffen. Viele Geschäfte haben bereits geschlossen, andere haben die Öffnungszeiten angepasst und

der Lehrermangel zwingt die Schulen zu Notlösungen. Bis jetzt mussten im Hotel Restaurant Arvenbüel noch keine solchen Massnahmen getroffen werden. Erstmals könnte es aber in der kommenden Sommersaison auch dazu kommen. Sicher ist jedenfalls, dass niemals bei der Qualität

der Speisen ein Abstrich gemacht wird. Und selbstverständlich bleibt auch der berühmte Zwetschkuchen mit Nussmürbeteig im Angebot. «Die Hausspezialität wird jeden Tag für unsere Gäste frisch gebacken!» beruhigt die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi die Leser der Arvenbüeler Post.

Wie bereits in der letzten Ausgabe der Arvenbüeler Post thematisiert, befindet sich die Wirtschaft in einer sehr schwierigen Situation. Sie kämpft mit einem nie dagewesenen Mitarbeitermangel. Zu Beginn glaubte jeder, dieser beschränke sich auf die Gastronomie. Weit gefehlt! Jede einzelne Branche ist davon betroffen. In Transportunternehmen stehen Dutzende Lastwagen still, weil keine Chauffeure zu finden sind. In Spitälern werden ganze Abteilungen geschlossen. Schulen müssen sich

Notlösungen ausdenken. Verschiedene klein- und mittelständische Unternehmen schliessen, weil Mitarbeiter fehlen, Gastrobetriebe passen ihre Angebote und Öffnungszeiten an und auch an den Gemeindeverwaltungen geht der Mitarbeitermangel nicht spurlos vorbei. Seit der Coronapandemie wird die Situation zunehmend prekärer. Wo sind all die Leute? Abgewandert in andere Branchen? Zu sicheren Arbeitgebern wie der Credit Suisse? Und gleichzeitig fordern linke Parteien kürzere Arbeitszeiten. Jeder normal denkende Mensch sieht hier die Tragödie ihren Lauf nehmen.

### Die Sommersaison

Wie genau die Anpassungen im Arvenbüel für die kommende Sommersaison aussehen werden, steht bei Redaktionsschluss noch nicht fest. Alles hängt davon ab, wie gross die Brigade Ende April sein wird. In erster Linie geht es um die Küchen-

crew. Es werden noch mindestens drei aber besser vier Köche gesucht. Darunter auch ein Küchenchef. Glücklicherweise kommen die teilweise langjährigen Mitarbeiter im Service, im Housekeeping und im Backoffice alle wieder zurück. Die Möglichkeiten der Anpassung sind vielfältig. Denkbar wäre ein zweiter Ruhetag. Ebenfalls könnten die Essenszeiten verkürzt werden. Als erstes wird wohl das grosse Angebot der Speisen verkleinert. Die Hausspezialitäten wie die Hackbeefsteaks Jägerart mit der feinen Pilzsauce und den hausgemachten Nudeln werden sicher bleiben. Auch die Bratwurst, welche von der Metzgerei Rickli in Schänis nach Grossvater Rüedi's Rezept hergestellt wird, wird eher auf der Speisekarte bleiben. Klar ist auch, dass alle Reservierungen bestehen bleiben und diese mit dem bekannten Charme und der Rüedi-Qualität serviert werden können. ☀

### 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: 4'300 Exemplare  
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter  
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

### Amden-Arvenbüel – Lebensraum für seltene Vogelarten

## Meisen, Drossel- und Finkenvögel, Raufusshühner, Kuckucke, Pieper und Stelzen sind in Amden heimisch.

Ornithologen suchen oft das Gebiet Arvenbüel auf, um seltene Vogelarten zu beobachten.

Die Vogelkundler, in der Fachsprache Ornithologen genannt, leisten einen wichtigen Beitrag zur Erforschung des Verhaltens der Vögel. In der Schweiz brüten gut 200 Vogelarten; rund 40% von ihnen stehen auf der Roten Liste. Grund dafür ist insbesondere die vielerorts ungenügende Qualität der Lebensräume. Manche Vogelarten geraten zudem durch den Klimawandel und die zunehmende Freizeitnutzung vermehrt in Bedrängnis. Jeder Wanderer, Skifahrer und Naturfreund hat ebenfalls seinen Teil zum Schutz der Tiere beizutragen.

Amden bietet vielen, teilweise auch potenziell gefährdeten Vogelarten einen geeigneten Lebensraum. Einige Vögel bevorzugen das Gebirge, andere leben in Feuchtgebieten oder fühlen sich im Wald wohl. Verschiedene Faktoren wie die Witterung,



Bild: Ruedi Aeschlimann

Das Birkhuhn gehört zu der Gruppe Raufusshühner. Es ist sehr störungsanfällig. Wenn man per Zufall auf einer Wanderung Birkhühner sieht, sollte man sich ruhig verhalten und sich den Vögeln nicht nähern. Der Hahn hat ein glänzendes, blauschwarzes Gefieder und einen leierförmigen Schwanz mit weissen Unterschwanzdecken.

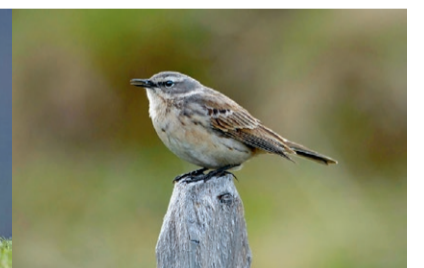


Bild: Ruedi Aeschlimann

Der Baumpieper macht einen auffälligen Singflug und kann anhand der Stimme vom sehr ähnlichen Wiesenpieper abgegrenzt werden. Er frisst Insekten und Spinnen und brüdet in Berggebieten in Wiesen und Weiden, die mit Nadelbäumen durchsetzt sind. Männchen und Weibchen haben eine braune Oberseite und eine gelb-braune Brust mit kräftigen Streifen.

Jahres- und Tageszeit, sowie die Ausdauer beim Beobachten spielen eine Rolle, welche Arten gesehen werden können. Aber auch dann gibt es nie eine Garantie. Die Schweizerische Vogelwarte in Sempach betreibt eine sehr aufschlussreiche Website vogelwarte.ch, auf der wissenschaftliche Informationen zu lesen sind. So gibt es beispielsweise Merkblätter, die Tipps zur Auswahl des richtigen Feldstechers geben, sowie einen Verhaltenskodex für Vogelbeob-

achter und Fotografen. Die Vogelwarte informiert auch immer wieder zum Thema Störungen: Wanderer, Skifahrer, Schneeschuhläufer und Naturfreunde sollten sich jederzeit bewusst sein, dass sich Tiere bedroht fühlen und gestört werden, wenn die Wege verlassen werden, die Schutz- und Ruhezonen der Tiere nicht beachtet werden oder Menschen sich in Nestnähe aufhalten. Ebenfalls sollten Hunde immer an der Leine geführt werden. ☀

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

## Anlässe und Angebote

### Sommer-Saison-Start

- ✓ ab Freitag, 28. April 2023 sind wir wieder mit vollem Elan für Sie da
- ✓ evtl. müssen wir die Öffnungszeiten aus personellen Gründen ändern – bitte informieren Sie sich vorgängig.
- ✓ Montag bleibt unser Ruhetag, ausser Pfingstmontag

### 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 250 gr Fleisch vom Holzkohlengrill bei gutem Wetter, sonst von der Küche

### Blaskapelle Zimmerberg

- ✓ Sonntag, 18. Juni 2023, ab 15.00 Uhr (Verschiebungsdatum 13. August)
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt – kein Konsumationszuschlag

### 6. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Samstag, 8. Juli 2023, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ nur bei guter Witterung – Entscheid am Mittwoch, 5. Juli 2023
- ✓ organisiert durch Amden-tönt.ch

### 1. August-Feier

- ✓ Dienstag, 1. August 2023, ab 18.30 Uhr – traditionell
- ✓ Unterhaltung mit dem «Echo vom Horben»
- ✓ grosses Salatbuffet mit vielen knackigen Gemüse- und Blattsalaten
- ✓ verschiedene, saftige Braten vom Holzkohlengrill mit feinen Beilagen
- ✓ bei guter Witterung – Feuerwerk nach 22.00 Uhr
- ✓ CHF 61.50 pro Person à discrétion

### Summer Night Party mit Pepi Hug und seiner «Pepi's Crew»

- ✓ Freitag, 4. August 2023, ab 20.00 Uhr – bei jeder Witterung
- ✓ die Band mit dem kompakten, groooovigen Sound
- ✓ Rock, Rock n' Roll, Blues und Country
- ✓ Warme Küche ab 18.00 Uhr – Eintritt CHF 15.00

### Zigerhorns – Die Glarner Dixie-Band

- ✓ Freitag, 1. Sept. 2023, ab 19.30 Uhr
- ✓ 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

### Platzkonzert der Musikgesellschaft Amden

- ✓ Sonntag, 10. September 2023, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

### Provisorisch: traditionelles Wildbuffet

- ✓ Samstag, 30. September 2023, ab 18.30 Uhr
- ✓ Reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit vielen hausgemachten Terrinen, Pasteten, Trockenfleisch und Carpaccio vom Wild, frische Salate
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das wilde Herz begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 93.00 à discrétion
- ✓ **BITTE BEACHTEN SIE DEN ARTIKEL AUF SEITE 4**

### Fürstenländer Musikanten

- ✓ Sonntag, 1. Oktober 2023, ab 13.00 Uhr
- ✓ nach dem grossen Erfolg der letzten beiden Jahre, 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

### Provisorisch: gepflegtes Metzgete Buffet

- ✓ Samstag, 28. Oktober 2023, ab 18.30 Uhr
- ✓ Abwechslungsreiches Vorspeisenbuffet mit grosser Vielfalt
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das Herz an Währschaften begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 61.00 à discrétion
- ✓ **BITTE BEACHTEN SIE DEN ARTIKEL AUF SEITE 4**

### Öffnungszeiten im November und Dezember 2023

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

### WIR-Aktionen

- ✓ 100% WIR im Hotel
- ✓ 50% WIR im Restaurant
- ✓ 100% WIR (exkl. MwSt.) auf den ganzen Betrag im November und Dezember 2023 für Firmenevents und Weihnachtsessen ab 20 Personen

\* Alle kulinarischen Events sind von der Küchenbrigade abhängig. Wir entscheiden jeweils einen Monat im Voraus, ob und in welcher Form der Anlass stattfinden kann.



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

## Kulinarische Events im Arvenbüel.

# 1. August-Feier, Wildbüffet und Metzgete-Büffet.

Die kulinarischen Anlässe gehören seit Jahrzehnten zum Jahresprogramm im Arvenbüel. Werden sie auch weiterhin ihren festen Platz einnehmen?



Kulinarische Anlässe waren im Arvenbüel seit vielen Jahrzehnten immer ein Highlight und gehörten zum Jahresprogramm. Ob sie auch weiterhin im gleichen Rahmen stattfinden können, hängt ganz von der Küchenbrigade ab.

Eine ausgezeichnete Küche war im Hotel Restaurant Arvenbüel schon seit je her das Aushängeschild. Die unzähligen Stammgäste, die in all den Jahren bei Rüedi's waren, bestätigen dies. Nun ist der Senior Chef André Rüedi stolze 81 Jahre alt. Noch immer hilft

er in der Küche mit. Trotzdem kann ihm die immense, alleinige Aufgabe der Organisation eines Büffets nicht mehr zugemutet werden. Es braucht also ein starkes Küchenteam, das ihn dabei tatkräftig unterstützt. Gerne gibt er sein Wissen an die Köche weiter.

Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses war noch nicht bekannt, wie sich die Küchenbrigade in der kommenden Sommersaison zusammensetzen wird. Somit können die 1. August-Feier, das Wild- und das Metzgete-Büffet noch nicht definitiv verkündet werden. Die Daten sind festgelegt worden, damit sich die Gäste den Abend freihalten können. Einen Monat vor dem jeweiligen Anlass werden die Gäste telefonisch informiert, ob er stattfindet. Möglich ist auch, dass zum Beispiel ein grosses Wildmenü anstelle des Büffets serviert wird. Die Gäste werden auch darüber informiert und können dann entscheiden, ob sie an der Reservierung festhalten möchten. Klar ist auf jeden Fall, wenn der kulinarische Event stattfindet, dann wird auch die Qualität entsprechend hoch sein. Ansonsten sehen die Rüedis lieber davon ab. ☀

## Ein Gutschein, fast drei Dutzend Akzeptanzstellen.

# Der neue Geschenkgutschein für Amden und Weesen ist bereit.

Offt sind die Vorlieben einer zu beschenkenden Person nicht bekannt. Trotzdem soll es ein tolles Geschenk sein.

Der Tourismusverein Amden und Weesen hat sich in den letzten Monaten mit einer Geschenkkarte befasst. Sie soll in beiden Gemeinden verschiedene Akzeptanzstellen haben, damit der Nutzen möglichst hoch ist. Denn oft sind die Vorlieben einer Person, die beschenkt werden soll, unbekannt. Ein Gutschein ist in einer solchen Situation eine gute Lösung, erst recht, wenn er an verschiedenen Orten eingelöst werden kann. Der Geschenkgutschein von Amden und Weesen kann in über dreissig Geschäften zur Zahlung verwendet werden.



Der neue Gutschein ist das Startkapital für zahlreiche Erlebnisse in Amden Weesen. Und das Beste ist: Sie selbst müssen nicht entscheiden wofür! Die beschenkte Person kann aus einer Fülle von Angeboten aussuchen. Einkaufen, erleben, sich etwas gönnen: Der neue Geschenkgutschein macht's möglich.

Fülle von Angeboten aussuchen. Auch die täglichen Einkäufe können damit erledigt werden. Die Akzeptanzstellen werden stetig erweitert. Bis jetzt kann er in über dreissig Geschäften eingelöst werden. Ein Gutschein von Amden und Weesen ist bestimmt immer die richtige Wahl zum Freude bereiten. Auch im Hotel Restaurant

Arvenbüel kann der Gutschein als Zahlungsmittel verwendet werden. «Wir akzeptieren den Gutschein für Konsumationen im Restaurant oder für Übernachtungen im Hotel» bestätigt Barbara Rüedi. Gekauft werden kann der Geschenkgutschein online unter [amden-weesen.ch/gutschein](http://amden-weesen.ch/gutschein) oder vor Ort bei der Tourist Info Amden. ☀

Ob ein feines Essen im Restaurant, eine gemütliche Schifffahrt auf dem Walensee oder ein neuer trendiger Haarschnitt, die beschenkte Person kann aus einer

## Hausrezept

In dieser Ausgabe:

# Tarte au Citron



Dieser erfrischende Zitronentarte als Dessert oder am Nachmittag zum Kaffee erfreut jeden Gast. Die gekochte Zitronencreme hat eine erfrischende Note. Zusammen mit dem Zuckerteigboden ergibt sich eine herrliche Kombination.

### Zutaten für 1 Tarte:

250 g	Mehl
150 g	Zucker
100 g	Butter kalt
1 Stk	Ei
150 g	Butter Zimmertemperatur
150 g	Zucker
1.5 dl	frisch gepresster Zitronensaft
8 Stk	Eier
12 Stk	dünne Zitronenscheiben

### Zuckerteigboden:

Mehl in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben und mischen. Kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Butter und Mehl zwischen den kalten Händen krümelig reiben. Eine Mulde bilden. Ei verklopfen und in die Mulde geben. Masse rasch zu einem weichen Teig zusammenführen. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig auswallen (ca. 32 cm Ø), ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Ca. 20 min Blindbacken bei 180 °C, dann auskühlen lassen

### Belag:

Butter und Zucker in einen grossen Kochtopf geben und zusammen schaumig rühren. Nach und nach den Zitronensaft und die Eier dazugeben und weiterrühren. Herdplatte einschalten und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren aufkochen. Dann auf kleinster Stufe 2 bis 3 min unter ständigem Rühren köcheln lassen. Zitronenmasse durch ein Sieb direkt auf den vorgebackenen Teigboden passieren. Kühlstellen bis die Masse fest ist. Mit den Zitronenscheiben garnieren.

### Tipp!

Auch sehr fein mit einer Meringue-Masse bestrichen und leicht angebacken.

### 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:

Danielle N.  
aus Köniz

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt. ☀