

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Die vielen tollen Reaktionen auf den Bericht über das Bargeld in der letzten Ausgabe haben **Barbara Rüedi** überwältigt. Es ist ein Thema, das die ganze Bevölkerung betrifft.

Editorial

Liebe Gäste

Der Artikel über das Bargeld in der letzten Ausgabe hat so viele Reaktionen wie noch nie ausgelöst. Vielen Dank Ihnen allen für die tollen Emails, die interessanten Gespräche und die daraus folgenden Barzahlungen. Die Ausgabe in Papierform ist komplett vergriffen. Die Arvenbüeler Post Nr. 61 ist aber wie alle anderen Ausgaben auch auf der Website archiviert. Dort können Sie den Bericht nachlesen. Ich habe deshalb auch entschieden, noch einmal einen kurzen Text dazu zu schreiben, denn es betrifft uns alle. Ein weiteres Thema, das mich beschäftigt, ist der Klimaschutz. Im Juni dieses Jahres haben wir über das Klimagesetz abgestimmt. Eine Mehrheit von fast 60% bei einer Stimmbeteiligung von mehr als 42% hat das Gesetz angenommen. Gleich am Montag nach der Abstimmung hat der Flughafen Zürich bekanntgegeben, seine Start- und Landebahnen auszubauen. Wofür? Wenn die 60%, die für das Klimagesetz gestimmt haben, keine Flugreisen mehr unternehmen, kann der Flughafen seine Start- und Landebahnen begrünen und für Biodiversität sorgen. Oder glauben die Ja-Stimmenden, mit der zusätzlichen CO2-Abgabe auf den Flugtickets, das Klima retten zu können? Ist diese Gebühr nicht eher, um das schlechte Gewissen zu beruhigen?

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Die prächtigste Krippe der Schweiz – nach der Krippe ist vor der Krippe

Die Vorbereitungen für die schönste Krippe der Schweiz laufen auf Hochtouren.

Ab dem 24. Dezember erstrahlt sie wieder in voller Pracht: Die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Krippe in der Galluskirche in Amden. Jährlich wird sie von über 10'000 Besuchern bestaunt.

Bereits zum 27. Mal wird auch diese Weihnachten die prächtige Krippe in der Galluskirche in Amden aufgebaut. Die Arvenholzfiguren stammen aus dem Südtirol und wurden speziell für Amden geschnitzt. Jedes Jahr wird die Krippe mit Maria, dem Jesuskind, den heiligen drei Königen und weiteren Figuren neu aufgebaut und immer wieder sieht sie anders aus. Je nach dem, was die Natur hergibt, verändern sich der Aufbau und die Gestaltung. Es werden nur natürliche Materialien verwendet, die nach dem Abbau Ende Januar wieder der Natur zurückgegeben werden. Die Besucher stammen nicht nur aus der Schweiz. Sie reisen aus Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien an. Auch Carunternehmen bieten Tagesausflüge nach Amden an, um die Krippe zu besuchen. Sie kombinieren den Ausflug mit einem feinen Mittagessen oder mit einem Kaffeehalt und dem legendären Zwetschkuchen im Hotel Restaurant Arvenbüel.

Die Initianten dieser Krippe waren Beat Gmür und der Pfarrer Viktor Buner. 1997 wurde sie erstmals aufgebaut und brachte schon damals die Leute ins Staunen. Jahr um Jahr entstanden neue Ideen und auch immer wieder wurden neue Figuren aus dem Südtirol geliefert. Inzwischen ist die Krippe weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Sie lockt jährlich Tausende Besucher nach Amden und ist somit ein fester Bestandteil und Sehenswürdigkeit von Amden. Bereits seit einigen Jah-

ren ist Rolf Böni für den Aufbau verantwortlich. Auf jeder seiner Wanderungen sammelt er Eindrücke aus der Natur. Sie bilden die Grundlage für die Idee zur Gestaltung an Weihnachten. Das Revier, in dem Bäume und Sträucher geschnitten werden dürfen, reicht von Weesen bis ins Toggenburg. Erst wenn die Bauern mit dem Vieh die Alpen Ende September verlassen, können die Bäume geschnitten werden. Dies dient auch dem Schutz vor Überwachsung der Alpen. Deshalb lässt ihm das Forstamt freie Hand bei der Wahl der Bäume und Sträucher. Optimal ist ein Schnitt vor dem letzten Vollmond vor Weihnachten. Dann sind die Bäume voller Feuchtigkeit und halten so problemlos bis Ende Januar. Denn die Krippe steht immer bis zum letzten Sonntag im Januar. Die Bäume bekommen in dieser Zeit kein Wasser mehr. Nur die Landschaft wird leicht berieselt, damit sie nicht austrocknet. Wenn zu viel Schnee liegt oder die Böden durch lange Regenperioden durchnässt sind, ist es nicht möglich, die Bäume abzutransportieren. Dann muss kurzfristig in tieferen Lagen nach den passenden Bäumen Ausschau gehalten werden. Zehn bis fünfzehn Bäume schmücken jeweils die Krippe. Oft wird auch Moos verwendet. Manchmal plätschert ein kleines Bächlein leise vor sich hin. Es werden aber ausschliesslich Naturmaterialien verwendet. Rolf Böni lässt sich dafür von der Natur inspirieren. Er sammelt jedes Detail für die Krippe selbst. Bei den schweren Requisiten wird er unterstützt. Am Ende der Krippenzeit am letzten Sonntag im Januar wird die Krippe abge-



Wer die prächtigste Krippe der Schweiz noch nicht gesehen hat, der sollte sich unbedingt zwischen dem 24. Dezember und dem letzten Sonntag im Januar ein Datum in seiner Agenda reservieren. Jährlich erstrahlt sie in der Galluskirche in Amden und wird immer wieder neu und anders gestaltet aufgebaut. Die fast lebensgrossen Figuren machen diese Krippe zu einer Sehenswürdigkeit, die inzwischen über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Sie wird täglich von hunderten Besuchern bestaunt.

baut. Das gesammelte Material wird in Dankbarkeit der Natur zurückgegeben und wieder dem ökologischen Kreislauf zugeführt. Und schon beginnt die Suche nach Inspiration für das nächste Jahr.

Rückblick und Innehalten

Wenn die Sonne durch die Kirchenfenster die Krippe und die 90 cm bis 120 cm grossen Figuren beleuchtet, entstehen ganz besondere Momente, die die Besucher zum Innehalten anregen. Es ist die Zeit der Stille, die einen Rückblick auf das Jahr zulässt. Jeder Besucher nutzt die Zeit in der Galluskirche auf seine eigene Weise. Die weihnächtliche Musik im Hintergrund stimmt besinnlich. Anreisen kann man problemlos mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Halbstündlich fährt der Autobetrieb Weesen-Amden ab Ziegelbrücke nach Amden. Parkplätze stehen den Automobilisten genügend zur Verfügung und auch Busse können geparkt werden.

Fahrgäste von Carunternehmen sind oft durch den Besuch der Krippe das erste Mal überhaupt in Amden. Die atemberaubende Aussicht auf den fjordähnlichen, tiefblauen Walensee, die markanten Glarner Alpen auf der gegenüberliegenden Seite und die wunderschöne Winterlandschaft machen die Fahrt doppelt lohnenswert. Oft wird der Krippenbesuch mit einem feinen Mittagessen kombiniert. Das Hotel Restaurant Arvenbüel am Ende der Strasse nur 4 km entfernt und direkt bei der Busstation Arvenbüel-Arven eignet sich dafür bestens. Die hausgemachten Spezialitäten runden den Ausflug kulinarisch ab. Zum Kaffeehalt am Nachmittag steht täglich ein frischgebackener Zwetschkuchen mit Nussmürbeteig bereit. Für diesen Kuchen werden jährlich bis zu 1,4 Tonnen Zwetschgen verarbeitet. Der Kuchen ist legendär und sollte bei einem Besuch in Amden nicht fehlen. Der Kuchen wird auf Bestellung auch für Gruppen gebacken.

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Eisstocksport auf dem Natureisfeld Furligi im Arvenbüel
- Bargeldlose Zahlungsmittel mindern die Kaufkraft der Bevölkerung und schwächen die Wirtschaft

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Weihnachten mit allen Sinnen geniessen
- Zum Jahresende knallen die Korken
- Hausrezept: Gerstensuppe

Den Respekt und die Achtung, die ein Mensch seinem Gegenüber schenkt, zeigt den Charakter, den er selbst besitzt.
Jürgen Pawlicki

Eine moderne Sportart mit jahrhundertealter Tradition

Eisstocksport auf dem Natureisfeld Fürlegi im Arvenbüel.

Man würde kaum glauben, dass der 1898 gegründete Eisstockclub heute noch besteht. Es ist der älteste Schweizer Club, IEV Davos. Aber auch der Eisstockclub Amden-Arvenbüel besteht bereits seit 30 Jahren. Viele gesellige Stunden wurden auf dem Natureisfeld Fürlegi bereits verbracht. Hunderte von Gästen aus Vereinen und Firmen wurden auf dem Eis betreut.

Die Spieler werfen den Stock von der Grundlinie mit einem Trittschritt Richtung Spielfeld. Ziel ist es, alle Stöcke der eigenen Mannschaft so nah wie möglich zur Daube zu platzieren. Da jedoch die Gegenmannschaft das gleiche Ziel verfolgt, versucht diese, ihre Stöcke ebenfalls so nah wie möglich an der Daube zu platzieren. Dabei kann sie die Stöcke der gegnerischen Mannschaft wegschieben. Primär wird die Pflege der Geselligkeit und Kameradschaft grossgeschrieben. Jedoch nicht ohne die sportlichen Ziele aus den Augen zu lassen. Ausser der Einhaltung der wichtigsten Spielregeln und dem Fairplay bestehen keinerlei Verpflichtungen. Ein heisser Becher Glühwein wärmt Glieder und Gemüt. So können lustige Stunden auf dem Eis verbracht werden.



Das Natureisfeld Fürlegi wird auch für diesen Winter so bald als möglich präpariert. Sobald Schnee liegt, wird dieser von Mitgliedern gestampft und anschliessend gewässert. So bildet sich eine gute Unterlage. Der Club spielt jeweils Mittwoch, Samstag und Sonntag. Wer Zeit und Lust hat, spielt mit. Die Geselligkeit hat Priorität. Eine Mitgliedschaft kostet CHF 50.00 pro Saison.

Eisstockschiessen kann von jeder Altersgruppe gespielt werden. Es ist eine der modernsten Sportarten – attraktiv und gesund. Spielbar von der Jugend bis ins hohe Seniorenalter. Für Damen und Herren, für Mädchen und Jun-

gen. Der Eisstocksport ist ein Wettkampfsport und wird als Mannschafts- aber auch als Einzelwettbewerb gespielt. Dies an Turnieren auf regionaler und nationaler Basis, aber natürlich auch international mit Europa- und Weltmeisterschaften. 1983

wurde die erste Eisstock-Weltmeisterschaft in Frankfurt am Main durchgeführt. Es ist eine Sportart, die vor allem im Alpenraum verbreitet ist und eine gewisse Ähnlichkeit mit Curling hat.

Gesellige Sportart

Initianten und Gründungsmitglieder des Eisstockclubs Amden-Arvenbüel waren André Rüedi mit der ganzen Familie, einige Mitglieder der ehemaligen Vereinigung Ferienhäuser Arvenbüel vfa, sowie Appartement-Besitzer und Stammgäste vom Hotel Arvenbüel. Betreut wurden sie zu Beginn vom Eisstockclub Rosinli aus Wetzikon. Von ihnen erhielt der Club die ersten Stöcke geschenkt. Damit die Spielregeln richtig angewendet wurden, wurde ein Mitglied in einen Kurs geschickt. Die Gründung des Eisstockclubs sollte auch eine gewisse Profes-

sionalität haben. Der Grundstein war nun gelegt und somit konnten Gruppen betreut werden. Vereinsausflüge wurden mit Eisstockschiessen verbunden. Firmen nutzten die gesellige Sportart zur Teambuilding und auch Gesellschaften aller Art verbrachten lustige Stunden beim Eisstockschiessen auf dem Eis. Dieses Angebot ist auch in diesem Winter buchbar. 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 Wintersportferien jeweils am Donnerstag um 17.00 Uhr ein öffentliches Eisstockschiessen 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: 5'000 Exemplare
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Eine Fünfzig Franken-Note hat auch nach unzähligen Zahlvorgängen immer noch 50 Franken Wert.

Bargeldlose Zahlungsmittel mindern die Kaufkraft der Bevölkerung und schwächen die Wirtschaft.

Geld ausgeben auf eine höhere Bewusstseinssebene führen.

Beim Einkaufen macht sich kaum jemand Gedanken an die Folgen, welche die verschiedenen Zahlungsmittel nach sich ziehen. Was passiert, wenn die Besorgungen mit Bargeld bezahlt werden? Welche Folgen hat eine Transaktion mit der Kreditkarte? Wie läuft die Zahlung über das Handy oder gar die Uhr am Handgelenk ab? Zugegeben, moderne Zahlungsmittel sind praktisch, bequem und einfach. Es benötigt keine Überlegung, wie viel Geld für den Tag gebraucht wird und der Gang zum Bankomaten wird einem auch erspart.

Junge Leute können sich ihren Alltag ohne diese Bequemlichkeiten gar nicht mehr vorstellen. Schnell die Karte zücken, das immer griffbereite Handy oder einfach die Uhr am Handgelenk ans Zahl-

terminal halten und schon ist die Zeche bezahlt. Doch was ist mit der daraus resultierenden Kontrollmöglichkeit? Das scheint junge Menschen nicht zu beschäftigen. Sie legen ohnehin ihre intimsten Details über die sozialen Netzwerke offen. Aber dass durch diese elektronischen Zahlvorgänge täglich mehrere Millionen an Kommission bezahlt werden müssen, darüber denkt niemand nach. Warum auch? Diese Kommissionen müssen ja nicht vom Konsumenten bezahlt werden. Weit gefehlt! Sie sind längstens in den Endpreisen eingerechnet. Die Privatwirtschaft kann sich diese Gebühren schon lange nicht mehr leisten. Somit zahlt sie jeder Konsument mit. Dies führt automatisch zu höheren Preisen und gleichzeitig zu der Abnahme der Kaufkraft. Diese Gelder werden nicht mehr der Wirtschaft zugeführt. Sie verschwinden irgendwo in hochri-

sikoreichen Anlagen, meist im Ausland. Die Wirtschaft wird dadurch enorm geschwächt. Die Konsequenzen werden wir alle tragen. Speziell treffen wird es aber die junge Generation. Gerade die, die sich heute keinerlei Gedanken darüber machen. Bargeld ist neutral, es ist anonym und ganz egal, wie viel Ware damit gekauft wird, der Wert wird immer derselbe sein. 100% seines Wertes wird der Wirtschaft zugeführt. Benützen wir wieder mehr Bargeld – für unsere Zukunft.



Der Beitrag über das Bargeld in der Ausgabe Nr. 61 hat derart viele Reaktionen ausgelöst, dass die Redaktion beschlossen hat, dieses Thema noch einmal aufzugreifen. Die Ausgabe Nr. 61 ist in Papierform komplett vergriffen. Der Beitrag kann aber auf der Website <https://www.arvenbuel.ch/de/aktuell/arvenbueeler-post.php> nachgelesen werden.



Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2023, 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. 2023 bis 28. Jan. 2024, täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet
- ✓ bereits zum 27. Mal wird die Krippe aufgebaut
- ✓ die prächtigste Krippe der Schweiz – in der Galluskirche Amden
- ✓ auch für Gesellschaften, Vereinsausflüge und Gruppen geeignet
- ✓ holen Sie in der Kirche einen Kaffeeutschein und lösen diesen nach dem Mittagessen im Hotel Restaurant Arvenbuel ein

Öffentliches Eisstockwerfen

- ✓ Eisstockwerfen spielt man in der Gruppe; damit auch unsere Gäste diese spannende Sportart einmal betreiben können, organisieren wir ein öffentliches Eisstockwerfen für alle
- ✓ jeweils an den folgenden Donnerstagen: 28. Dezember, 4. Januar, 1., 8., 15. und 22. Februar
- ✓ 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 2023, 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 516.00 bis CHF 624.00

Fastjugerennen am Arvenhang

- ✓ 1. Januar 2024, 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 71.50 pro Person à Discrétion
- ✓ Käsefondue, Weisswein, Mineralwasser, Tee und Kaffee
- ✓ und ein «Kafi Schnaps» gehen 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 Saunabbenützung
 - ✓ 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 37.00 à Discrétion, Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 2.50 pro Jahr

Öffnungszeiten / Betriebsferien

- ✓ ab Freitag, 22. Dezember 2023, jeweils ab 8.00 Uhr geöffnet
- ✓ Montag Ruhetag, ausser Weihnacht/Neujahr und Wintersportferien
- ✓ ab Montag, 11. März 2024 bis Freitag, 26. April 2024 Betriebsferien
- ✓ ab Samstag, 27. April 2024 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.

Das Kochen, Abwaschen und Aufräumen an Weihnachten dem Arvenbüel-Team überlassen

Weihnachten mit allen Sinnen geniessen und sich nicht um das Drum-Herum kümmern müssen.

Das angenehme Ambiente mit dem wunderschön geschmückten Christbaum und kulinarische Köstlichkeiten laden zum Geniessen ein.



Ein schön geschmückter Christbaum ist nicht nur für das Auge, sondern auch für das Herz unverzichtbar. Er strahlt Ruhe aus und lässt die Menschen besinnlicher und stiller werden. Ist es nicht gerade das, was wir in der hektischen Zeit am meisten bräuchten?

Mit einem schön geschmückten Christbaum wird die Stimmung im Raum besinnlicher. Ein Baum strahlt Ruhe aus und auch die Menschen um ihn werden stiller. Gerade

diese Stille sollten auch die Menschen wieder häufiger wahrnehmen. Sie geht in der hektischen Zeit oft verloren.

Das Arvenbüel ist am Ende der gut ausgebauten Bergstrasse. Es gibt keinen Durchgangsverkehr und nur der gleiche Weg führt zurück zur Autobahn. Es ist ein Ort, an dem man hört, wie die Ruhe tönt. Gerade im Winter ist die Ruhe besonders still, denn der Schnee absorbiert auch das letzte kleine Geräusch. Die Umgebung bietet alles, um die hektischen Tage hinter sich zu lassen. Bei einem Spaziergang oder einer Schneeschuhtour in der unberührten Natur kann das Tempo des Alltags gedrosselt werden. Ankommen, durchatmen und Energie tanken sind in dieser heilen Welt möglich. Gerade zum Jahresende lädt die Stille ein für einen Rückblick. Im Hotel Restaurant Arvenbüel

wird die Gemütlichkeit gelebt und die Gäste werden kulinarisch verwöhnt. Hausgemacht wird hier gross geschrieben.

Kulinarische Köstlichkeiten

Die Verwöhn-Pension für Hotelgäste beinhaltet das leckere Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten für einen guten Start in den Tag. Am Abend erwartet die Gäste ein täglich wechselndes Abendessen in vier Gängen. Das liebevoll zubereitete Weihnachtsmenü am 25. Dezember wird in fünf Gängen serviert. Auch Gäste von ausserhalb können an Weihnachten das gemütliche Ambiente bei einem feinen Essen erleben. Mit allen Sinnen Weihnachten geniessen können und sich dabei keine Gedanken um die Organisation, den Einkauf, das Kochen und den Abwasch machen müssen. ☀

Zum Jahresende knallen die Korken

Das Jahr mit kulinarischen Leckerbissen, Tanz und Party verabschieden und auf das neue Jahr anstossen.

Die Zeit ist knapp, das Restaurant für die Silvesterparty am Abend zu dekorieren. Die Küchencrew nimmt letzte Vorbereitungen vor und der Champagner wird kaltgestellt.

Ab 18.30 Uhr treffen die Gäste ein. Die Girlanden sind aufgehängt, Tische sind eingedeckt und dekoriert, die Küchenbrigade hat das Probemenü gekocht und jeder Mitarbeiter kennt seine Aufgabe für den Abend. Der DJ hat seine Anlage installiert. Während dem Essen spielt er Hintergrundmusik. Für die Party bis spät in die Nacht spürt er den Puls der Gäste und passt sich an.

Es ist ein wichtiger Tag für das Team vom Arvenbüel. Viele Gäste wollen den letzten Abend im Jahr gebührend feiern und um Mitter-

nacht das neue Jahr einläuten. Die Kulinarik darf dabei nicht zu kurz kommen. Die Gäste wählen aus einem mehrgängigen Menü selbst, wie viele Gänge und was sie essen möchten. Verschiedene Vorspeisen und eine Auswahl an Hauptgängen sowie ein Käsewagen und Desserts stehen zur Auswahl. Das Menü kostet ab fünf Gänge 84.00 Franken. Jeder zusätzliche Gang kostet 9.00 Franken mehr. Die einzelnen Gerichte werden bewusst in kleinen Mengen serviert, damit jeder Gast mindestens fünf Gerichte essen kann. Die Küchencrew zaubert ihr Bestes auf die Teller, um die Gäste zu verwöhnen. Um Mit-

ternacht knallen die Korken und bei einem Glas Champagner wird zusammen auf ein gesundes und glückliches Jahr angestossen. Danach wird das Tanzbein geschwungen. DJ Pasci spürt genau, welche Musik es für eine gute Stimmung braucht. Er ist seit bald vierzig Jahren DJ und seine Sammlung an Musiktiteln ist riesig. ☀



Das Arvenbüel-Team ist bereit für den Abend.

Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Gerstensuppe



Eine heisse Suppe nach einer Schneeschuhtour wärmt Leib und Seele. Die Gerstensuppe nährt, ist gesund und extrem lecker. Der Aufwand für diese feine Suppe ist nicht sehr gross und sie lässt sich problemlos in grösseren Mengen produzieren und einfrieren. Auch im Hotel Restaurant Arvenbüel gehört sie seit Jahren auf die Winterspeisekarte.

Zutaten:

1	Stk.	Zwiebel
1	El	Butter
150	g	Rüebli
150	g	Sellerie
½	Stk.	Lauch
150	g	Kartoffeln
150	g	Rollgerste
300	g	Schinken, Rippli, Speck, Bündnerfleisch (nach eigenem Geschmack)
2	lt	Bouillon
3 - 5	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Vorbereitung:

Zwiebel hacken, Gemüse und Fleisch in Würfel schneiden, Rollgerste waschen

Zubereitung:

Zwiebel in wenig Butter andünsten, Rüebli und Sellerie mitdünsten, Rollgerste dazugeben und mitdünsten
Schinken, Rippli, Speck oder Bündnerfleisch dazugeben
Bouillon und Rahm dazugeben, auf kleiner Stufe köcheln lassen
Etwa eine Stunde später Kartoffeln und Lauch dazugeben und ca. ½ Stunde weiter köcheln lassen
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Nach Belieben nochmals etwas Rahm dazugeben

Garnitur:

Geschnittener Schnittlauch

Tipp:

Den Lauch später dazugeben, damit er nicht braun wird beim Kochen oder vorgängig kurz blanchieren. Nach Belieben weitere Gemüse wie Wirz dazugeben.

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:

Alice & Guido P.
aus Langenthal

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt. ☀