

# ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Wer die Augen öffnet, sieht in der Natur immer wieder wahre Wunder. **Barbara Rüedi** greift nicht selten zur Kamera, um wundervolle Momente festzuhalten.

## Editorial

Liebe Gäste

Oft schon habe ich bemerkt, dass es Menschen gibt, die ihre Umgebung nicht wahrnehmen. Sie sehen die Schönheit der Natur nicht, weil sie damit beschäftigt sind, auf ihre Handys zu starren oder weil sie wohl einfach das Bewusstsein für die Wunder der Natur nicht haben. Sie gehen einen Weg, ohne das Blümchen am Rand zu sehen, ohne das leuchtende Grün der Wiesen oder den perfekt geformten Baum wahrzunehmen. Viele glauben, nur wenn die Sonne scheint, sei es schön. Sicher, ein blauer Himmel ist schön. Die Natur hat aber noch so viel mehr zu bieten. Während den einmalig schönen Herbsttagen im Oktober und November gab es einen Tag, den 7. November, an dem am Nachmittag der Hochnebel bis ins Arvenbüel schlich und sich dann ganz langsam wieder senkte. Genau im richtigen Moment schaute ich aus dem Fenster und konnte sehen, wie die Bäume im Nebel standen und die Baumkronen bereits aus dem Nebel ragten. Natürlich packte ich sofort meine Kamera und «rannte» raus, um den Moment festzuhalten. Dieser Augenblick war magisch und er dauerte nur wenige Minuten. Für eins der drei schönsten Bilder bei SRF Meteo war ich schon zu spät. Das bemerkte ich erst, nachdem ich das Bild schickte. Dass es aber als Abschlussbild nach der Sendung ausgestrahlt wurde, das freute mich ganz besonders.

Herzlichst Ihre

  
**Barbara Rüedi**  
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

## Eine Neuregelung bringt diverse Änderungen für den Eisstockclub

**Alle Gruppenreservierungen laufen ab diesem Winter direkt über den Eisstockclub. Anfragen beim Tourismus werden ebenfalls weitergeleitet.**

**Der Tourismus Amden-Weesen möchte die Aufgaben des Eismachens und der Abwicklung der Gruppenbuchungen nicht mehr ausführen. Ab sofort laufen alle Buchungen über den Eisstockclub.**

Eisstockschiessen ist eine gesellige Wintersportart. Da keinerlei Vorkenntnisse nötig sind, um den Eisstock Richtung Ziel zu werfen, eignet sie sich hervorragend für Gruppen aller Art. Als Sportverein, beim Firmenevent oder Familienanlass oder einfach unter Freunden ein paar spassige Stunden auf dem Eis verbringen. Ein heisser Glühwein wärmt nicht nur die kalten Finger, er hilft auch, die Stimmung noch lockerer zu machen.

Eine Anfrage zum Eisstockschiessen kann neu direkt im Hotel Arvenbüel gemacht werden. Jeweils von Donnerstag bis Sonntagnachmittag sind die Zeiten für Gruppen reserviert. Jede Gruppe wird von einem Instruktor begleitet. Dieser bereitet vorgängig alles vor, damit die Gruppe sich sofort dem Spiel widmen kann. Pro Bahn können bis zu acht Personen spielen, je vier pro Mannschaft. Der Instruktor erklärt das Spiel, wie die Punkte gezählt werden und wie ein Eisstock Richtung Ziel geworfen wird. Nach einer Proberunde geht's los. Die erste Mannschaft setzt ihren ersten Stock möglichst nah an der Daube. Die gegnerische Mannschaft hat natürlich das gleiche Ziel, denn Punkte gibt es nur für Stöcke, die ganz nah bei der Daube sind. Wenn alle Stöcke im gegenüberliegenden Feld sind, werden die Punkte gezählt und das Spiel geht in die andere Richtung. Dies wird so oft wiederholt, bis die Punktzahl erreicht ist. Danach startet das Spiel von vorne.



Eisstockschiessen kann von jung bis ins Seniorenalter, von Frau und Mann, von Anfänger bis Profi gespielt werden. Die Regeln sind einfach. Punkte gibt es nur für Stöcke, die nah an der Daube liegen. Da geht es manchmal um Zentimeter, ob ein Stock noch zählt oder nicht. Ein bisschen Ehrgeiz tut dem Spiel gut, aber der Spassfaktor soll immer im Vordergrund stehen.

Eine Gruppe kann bis zu zwei Stunden spielen. Mit jeder Runde geht das Werfen besser und der Spassfaktor steigt. Geübte Spieler bringen Taktik ins Spiel. Dies macht alles noch spannender. Denn die Platten unter den Stöcken können verschiedene Eigenschaften haben. Es gibt Platten, die leichter gleiten, also eher schnell sind. Hin-gegen gleiten andere Platten zäh, brauchen dadurch mehr Kraft und der Stock läuft langsamer. Der Spieler beschliesst jeweils, welche Platte ihm angenehmer ist und die Spieltaktik entscheidet, wer wann spielt. Ein Stock mit einer zähen Platte lässt sich nicht so leicht vom Gegnersteam verschieben.

### Ein feiner, heisser Glühwein oder Punsch

Der hausgemachte feine Glühwein vom Hotel Arvenbüel ist ein Muss. Er wärmt Glieder und Gemüt und heitert die Stimmung etwas auf. Dennoch ist es wichtig, warme gut isolierte

Schuhe und angemessene, warme Kleider zu tragen. Es wäre schade, das Spiel nicht geniessen zu können, weil einem kalt ist. Auf dem Eisfeld Fürlegi gibt es drei Bahnen. Pro Bahn können bis zu acht Personen spielen. Die Mietkosten pro Bahn sind CHF 200.00. Für die Spiele bei Dunkelheit sorgt eine Flutlichtanlage für genügend Helligkeit. Eisstockschiessen ist eine gesellige Sportart für alle. In den letzten fast 30 Jahren fanden viele Firmenevents auf dem Eisfeld statt. Die lockere und lustige Atmosphäre und das Mitfiebern bringen viel Zusammenhalt in ein Team. Verstärkt wird dieser Teamgeist bei einem anschliessenden, gemeinsamen Fondueplausch. Der Weg zurück ins Hotel Arvenbüel dauert nur ein paar Minuten. Das Knistern unter den Schuhen in der klirrenden Kälte ist das Einzige, was zu hören ist. Diese speziellen Minuten sollte jeder Teilnehmer ausgiebig geniessen. Im Restaurant angekommen stehen

schon die Rechauds bereit und aus der Küche steigt langsam der Duft von geschmolzenem Käse empor. Die Hausmischung im Hotel Arvenbüel bei Rüedi's ist seit Jahren ein Hit. Es steht im Winter täglich auf der Speisekarte und kann durchgehend bestellt werden. Auch draussen auf der Terrasse ist das Fondue ein Genuss.

### Alternativprogramme

Sollte Petrus Kapriolen machen und sollte es nicht möglich sein, auf dem Natureisfeld zu spielen, werden zwei Alternativprogramme angeboten. Entweder ein Bier tasting beim Eismeister Felix Thurnheer. Er ist auch Bierbrauer und braut sein Ammler Bergbier in vier Varianten auf 1296 m.ü.M. Er gibt Einblicke in die kleine Brauerei, erklärt den Brauvorgang und anschliessend können das Helle, das Doppelbock, das dunkle Weizen und das Ale getestet werden. Die zweite Alternative ist ein Spaziergang zum Aussichtspunkt Chapf. Auf dem Weg ist zu hören, wie die Ruhe tönt. Ein herrliches Gefühl, zu glauben, alleine auf der Welt zu sein. Beim Aussichtspunkt gibt es den feinen Glühwein und einen speziellen Ausblick auf den Walensee. Beide Alternativen werden von den Instruktoren begleitet.

### Fakten zum Eisstockschiessen

Natureisfeld Fürlegi  
Reservation: 055 611 60 10  
Autos: Parkplatz Hotel Arvenbüel  
Bahnen: Anzahl 3  
Spieler: max. 8 pro Bahn  
Kosten: CHF 200.00 pro Bahn

### In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Das Ausflugsziel hoch über dem Walensee
- Der Quartierverein Arvenbüel setzt auf Geselligkeit

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- In Arvenbüel's Backstube duftet es herrlich nach frisch gebackenem Brot
- Tonnenweise Lebensmittel werden zu Spezialitäten verarbeitet
- Hausrezept: Nuss-Tarte

Du kannst negative Menschen nicht durch Deine Positivität verändern. Sei höflich, tritt zur Seite und lass das Leben ihr Lehrer sein.

Wo Carunternehmen, Vereine und Gruppen jeder Art sich wohlfühlen.

## Das Ausflugsziel hoch über dem Walensee mit einer fantastischen Aussicht auf das umliegende Bergpanorama verwöhnt seine Kunden auch kulinarisch.

Schon seit 70 Jahren wird im Hotel Arvenbüel viel Wert auf gute Qualität gelegt. Das bestätigen auch die zahlreichen Carunternehmen, die mit ihren Fahrgästen gerne eine Fahrt ins Blaue mit Mittagessen oder Zvieri im Arvenbüel organisieren.

Schon die Fahrt von Weesen nach Amden und weiter bis Arvenbüel über die gut ausgebauten Bergstrasse begeistert die Gäste. Arvenbüel liegt auf 1256 m.ü.M hoch über dem Walensee. Die 10 Kilometer lange Strecke schlängelt sich entlang der grossen Felswand durch die zwei Galerien. Immer wieder fällt dabei der Blick auf den Fjord-ähnlichen Walensee und das Bergpanorama der Glarner und St. Galler Alpen. Der Anblick ist atemberaubend. Oben angekommen wartet die freundliche Brigade vom Hotel Arvenbüel bereits auf seine Gäste. Je nach dem, welches Menü gewählt wurde, steht auch der schöne Grill draussen und es duftet herrlich nach einem feinen Braten.



Der vom Seniorchef selbst geschmiedete Holzkohlgrill hat inzwischen Kultstatus. Seit 50 Jahren gehört er zum Bild im Arvenbüel und ist im Sommer regelmässig in Betrieb. Häufig werden Braten gegrillt. Jeden Donnerstag findet das Biker-Büel statt. Für diesen Töffevent wurde eigens der BIG.Büel-Burger kreiert, welcher auf dem Grill zubereitet wird. Ein Klassiker für Gruppen ist der saftige Schweinsbraten.

Schon seit jeher waren im Hotel und Restaurant Arvenbüel die Carunternehmer mit seinen Fahrgästen gern

gesehen. Es war immer selbstverständlich, dass die Gäste gut umsorgt wurden. So ist es noch heute. Das ist auch der Grund

der vielen Busse, die jährlich im Arvenbüel einkehren. Sie kommen für ein feines Mittagessen, für einen währschaften Zvieri halt oder einfach zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Natürlich wird die Hausspezialität, der Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig, serviert.

### Saftiger Schweinsbraten vom Holzkohlgrill

Die meisten Fahrgäste der Carfahrten sind Senioren. Sie hatten früher die ganze Familie mit mehreren Generationen an einem Tisch. Da war ein Braten genau das richtige Menü. Heute sind sie noch zu zweit oder gar alleine. Da lohnt es sich nicht mehr, einen Braten in den Ofen zu schieben. Umso mehr lieben sie ihn auswärts. Eine Ausfahrt wird oft kombiniert mit einer

Schiffahrt auf dem Walensee, dem Besuch des Bäckereimuseums in Benken für einen Kaffeehalt oder der Besichtigung des Rega-Stützpunkts in Mollis. Die Menüvorschläge beinhalten auch Gourmetmenüs für spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen. Die Palette ist sehr gross und lässt kaum kulinarische Wünsche offen. Bei der Menübesprechung nimmt sich die Geschäftsführerin Barbara Rüedi persönlich Zeit, um alle Fragen zu beantworten. Sie steht mit professionellem Rat und Tat zur Seite und berät die Organisatoren in allen Belangen. In den 21 Hotelzimmern können je nach Anlass bis zu 60 Gäste untergebracht werden. Familienfeiern klingen so am nächsten Tag beim Frühstück aus. ☀

### 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: 4'200 Exemplare  
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter  
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

### Geselligkeit steht im Vordergrund

## Der Quartierverein Arvenbüel setzt auf Geselligkeit und fördert soziale Kontakte unter den Arvenbüelern

Während dem Jahr werden für die Mitglieder verschiedene Anlässe organisiert. Das Zusammensein in ungezwungener Atmosphäre steht dabei im Vordergrund.

Eisstockschiessen, einen Höck in den Gasthäusern, eine Betriebsbesichtigung eines hiesigen Unternehmens, der Chlausapero, die GV und das Highlight – das Quartierfest gehören zum festen Jahresprogramm des Quartiervereins. Die Teilnahme all dieser Anlässe ist freiwillig. Jeder darf, keiner muss.

Der QVA Quartierverein Arvenbüel ist der Nachfolger der VFA Vereinigung Ferienhäuser Arvenbüel. Es wurde beabsichtigt, mehr Mitglieder zu generieren und der Überalterung entgegen zu wirken. Indem jetzt auch Arvenbüeler mit festem Wohnsitz Mitglied werden können, gibt es auch Familien mit Kindern in diesem Verein. Es ist ein lebendiger Verein geworden und daraus sind schon viele neue Freundschaften entstanden. Die

Mitglieder nehmen gerne teil an den organisierten Events. Eisstockschiessen erfreut sich zum Beispiel grosser Beliebtheit unter den Mitgliedern, denn alle können den Stock übers Eis werfen. Es braucht dazu keine Vorkenntnisse. Auch die Besichtigung eines Unternehmens wird rege genutzt. Hinter die Kulissen schauen, spannende Informationen bekommen und Fragen stellen über einen Betrieb, scheint viele Mitglieder zu interessieren. Die anschliessenden Apros werden jeweils vom QVA offeriert. Am Chlausapero wird der Glühwein gesponsort. Die Mitglieder bringen selbstgebackene Weihnachtsguetzli mit. Der Samichlaus verteilt Nüsse und Mandarinen. Um die Feuerschalen ist es angenehm warm. Es wird diskutiert, gefachsimpelt, gelacht und die Kinder spielen im Schnee. Danke für das tolle Rezept auf der letzten

Seite. Es stammt von einer lieben Dame im QVA. Wer weiss, vielleicht bringt sie am kommenden Chlausapero wieder ein so feines Nuss-Tarte Guetzli? ☀



Der Chlausapero ist nur einer der jährlichen Anlässe vom Quartierverein Arvenbüel. Die Atmosphäre ist locker und ungezwungen. Die Mitglieder nehmen gerne teil an den freiwilligen Events, die durch den Vorstand organisiert werden. Neue Mitglieder sind jederzeit willkommen. Ein Beitrittsformular gibt es auf der Website vom Quartierverein Arvenbüel.

Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

## Anlässe und Angebote\*

### Chlaus-Apero vom Quartierverein Arvenbüel

- ✓ 7. Dezember 2024, ab 16.00 Uhr
- ✓ vor der Arvenhöhe

### 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» geht aufs Haus

### Ammler Krippe

- ✓ 24. Dez. 2024 bis 26. Jan. 2025, täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet
- ✓ bereits zum 28. 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 Arvenbüel ein

### Festliches Weihnachtsmenü

- ✓ 25. & 26. Dezember 2024, 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

### Winter-Woche Pauschalangebot

Die Hektik hinter sich lassen, die Natur erleben, kulinarisch verwöhnt werden und voller Energie und neuem Tatendrang nach Hause kehren.

- ✓ 7 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ Gratis Saunabesuch
- ✓ Anreisetag Freitag, Samstag oder Sonntag
- ✓ pro Person im Doppelzimmer ab CHF 812.00 bis CHF 1'057.00

### Grosse Silvesterparty mit unserem Haus-DJ Pasci

- ✓ 31. Dezember 2024, 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

### Fasstuggerennen am Arvenhang

- ✓ 1. Januar 2025, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf der Arven-Piste
- ✓ DIE Tradition – dieser Anlass ist ein Muss!

### 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:  
2. und 30. Januar, 6., 13. und 20. Februar
- ✓ um 17.00 Uhr auf dem Eisfeld Fürlegi
- ✓ CHF 25.00 pro Person
- ✓ bitte melden Sie sich vorgängig im Hotel an
- ✓ mind. Teilnehmer zur Durchführung sind 8 Personen

### Witz-Abend – es darf gelacht werden!

- ✓ Samstag, 25. Januar 2025, ab 19.30 Uhr
- ✓ bereits zum 11. Mal findet dieser lustige Abend statt
- ✓ Witze erzählen, lachen und lustig sein
- ✓ ganz ungezwungen gemeinsam am Tisch sitzen

### Öffnungszeiten / Betriebsferien

- ✓ ab Samstag, 21. Dezember 2024, jeweils ab 8.00 Uhr geöffnet
- ✓ Montag Ruhetag, ausser Weihnacht/Neujahr und Wintersportferien
- ✓ ab Montag, 17. März 2025 bis Donnerstag, 17. April 2025 Betriebsferien
- ✓ ab Freitag, 18. April 2025 sind wir gestärkt und voller Energie wieder für Sie da!
- ✓ Karfreitag 18. April, Ostersonntag, 20. April und Weisser Sonntag, 27. April 2025 sind geöffnet



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

Die hausgemachten Brote im Arvenbüel begeistern nicht nur die Hotelgäste beim Frühstück, sondern auch Urlauber in den Ferienwohnungen und Ferienhäuser.

## In Arvenbüel's Backstube duftet es herrlich nach frisch gebackenem Brot

Ob ein klassisches Ruchbrot, ein währschaftes Hirtenbrot, einen fluffigen Brioche-Zopf, das herzhaft Fruchtbrot oder die weissen Brötchen, wer die Wahl hat, hat die Qual.



Schon beim Anblick dieses frisch gebackenen Brotes, ist der feine Duft zu riechen und das Wasser läuft im Mund zusammen. Fünf verschiedene Brote werden am Frühstücksbuffet im Hotel Arvenbüel angeboten. Dass alle hausgemacht sind, versteht sich von selbst. Das ganze Brotsortiment kann auch von Gästen «über die Gasse» gekauft werden.

Das Handwerk des Brotbackens erlernte der Seniorchef André Rüedi vor etwa 40 Jahren. Seither wird das Hausbrot bei Rüedi's selbst gebacken. Über die Jahre kamen weitere Sorten dazu und brachten eine schöne Abwechslung für die Hotelgäste. Aber auch Gäste aus den umliegenden Ferienhäusern kau-

fen regelmässig ihr Brot im Hotel Arvenbüel.

Noch wie früher wird am Abend ein Vorteig, ein so genannter Hebel, gemacht. «Dies ist zwar die doppelte Arbeit, dafür schmeckt das Brot auch mindestens doppelt so gut» bestätigt André Rüedi «und es bleibt län-

ger frisch.» Einer seiner Lehrer war der Bäckermeister Max Widmer von der Bäckerei und Café Max und Moritz in Hausen bei Brugg, der im Arvenbüel ein Ferienhaus besass. Als gelernter Beck-Konditor gab ihm auch sein Schwiegersohn Thomas viele Tipps. Thomas kommt regelmässig zum Backen und um das Team in der Küche zu unterstützen.

### Pfefferbrot für den BBB

Zum Standardsortiment backt Thomas häufig Spezialbrote, etwa ein Oliven-, Tomaten- oder Chillibrot. Er kreierte vor einem Jahr ein Pfefferbrötchen für den legendären BIG-Büel-Burger. Dies hat den Burger noch einzigartig gemacht. Wer auch im Arvenbüel Brot kaufen möchte, bestellt am besten am Vorabend telefonisch. Denn im Hotel hat es keinen offiziellen Verkaufsladen und es gilt «äs hät so lang's hät». Jeweils ab 8.00 Uhr morgens kann das Brot im Restaurant abgeholt werden. ☀

### Tonnenweise Lebensmittel werden zu Spezialitäten verarbeitet

## In vieler Hinsicht ist es ein riesiger Unterschied, ob Speisen fertig gekauft werden oder alles hausgemacht wird

Das Hotel Arvenbüel ist kein Grossbetrieb, dennoch werden Unmengen an frischen Lebensmitteln eingekauft und zu feinen Gerichten verarbeitet.

In Rüedi's Küche gibt es keine Fertigprodukte. Es wird alles von Grund auf selbst produziert. Dazu benötigt es haufenweise Frischprodukte und Grundnahrungsmittel. Diese werden dann mit viel Know-how und Liebe zu den vielen Spezialitäten verarbeitet.

Die Produktion steht nie still. In Arvenbüel's Küche gibt es immer etwas zu tun. Alleine für die jährlich über 2700 Portionen Hackbeefsteaks, welches auch das meistverkaufte Gericht ist, muss wöchentlich einmal der Fleischwolf in Betrieb genommen werden. In den Sommermonaten

werden zusätzlich 600 Big-Büel-Burger verkauft. Viel Fleisch, Brät, Gemüse und Brot braucht es dazu. Nudeln als Beilage und für mehr als 1000 Portionen Tagliatelle Funghi werden vier- bis fünfmal die Woche und manchmal sogar täglich produziert. Für die Pilzsauce werden pro Rezept 21 Kilo Champignons, Steinpilze, Eierschwämmli und Morcheln benötigt. Die Metzgerei Rickli wurstet jährlich etwa 1200 Bratwürste nach Grossvater Rüedi's Rezept. Dazu braucht es Zwiebelsauce und für die über 4000 Salate Salatsaucen. Bei den Desserts ist natürlich der Zwetschgenkuchen mit dem Nussmürbe-

teig der absolute Spitzenreiter. Jährlich werden ca. 1 Tonne gefrorene Zwetschgenhälften eingeschnitten und auf den Teig gestellt. Das gibt ganz schön kalte Finger. Es braucht viel Organisation, um über alle Produkte den Überblick nicht zu verlieren. Und weil alles frisch sein soll, kann es vorkommen, dass kurzzeitig etwas ausverkauft ist.



Die hausgemachten Nudeln sind in verschiedenen Variationen beliebt. ☀

### Hausrezept

In dieser Ausgabe:

## Nuss-Tarte



Eine knusprige Überraschung für alle Nussliebhaber. Dieses raffinierte Guetzli ist eine köstliche Abwechslung zu Mailänderli, Zimtstern, Spitzbub, Vanillekipfeli und Co.

### Zutaten für den Teig:

1	Stk.	Ei
50	g	Zucker
½	TL	Salz
125	g	Butter
200	g	UrDinkel-Weiss- oder UrDinkel-Halbweissmehl
1	Msp	Backpulver

### Zutaten für den Belag:

100	g	Butter
200	g	Zucker
1	TL	Vanillezucker
4	EL	Rahm
300	g	gemischte Nüsse, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, gehackt
1	Prise	Fleur de Sel

### Zubereitung:

**Teig:** Ei, Zucker und Salz rühren, bis die Masse hell ist. Butter, Mehl und Backpulver zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig auf mit Backpapier belegtem Blech flach drücken, den Rand leicht hochziehen. Form 30 bis 60 Minuten kühl stellen.

Teigboden in der unteren Hälfte in dem auf 180°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten vorbacken.

**Belag:** Butter, Zucker, Vanillezucker und Rahm erhitzen und unter Rühren dickflüssig einkochen. Nüsse und Salz unterrühren.

Nussmasse auf dem Teigboden verstreichen. 15 bis 20 Minuten fertig backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. In Stücke brechen oder schneiden.

### 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:

Ladina F.  
8561 Ottoberg

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt. ☀