

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Zeit ist ein wertvolles Gut. Wir sollten mit mehr Achtsamkeit damit umgehen. **Barbara Rüedi** wünscht sich, dass wir uns bewusst mehr Zeit schenken.

Editorial

Liebe Gäste

Das Leben stellt oft grosse Herausforderungen an uns. Jeder geht anders damit um und es ist eine Kunst, die Aufgaben zu meistern. Sehr häufig ist eine Erkenntnis daraus, wie wertvoll unsere Zeit doch eigentlich ist und wie verschwenderisch wir oft damit umgehen. Ganz nach dem Motto: Wir haben zwei Leben und das zweite beginnt, wenn wir erkennen, dass wir nur eins haben. Ich habe vor kurzem einen runden Geburtstag gefeiert. Lange hatte ich überlegt, wie ich die Feier gestalten will. Letztes Mal machte ich eine grosse Party. Für die Musik war DJ Pasci verantwortlich gewesen. Es war ein tolles Fest. Wir hatten gefeiert, gelacht, gesungen und getanzt. Diesmal sagte mir mein Bauchgefühl, dass es keine Musik brauchte. Unter den geladenen Gästen waren einige, die ich leider nicht so häufig sehen kann; aus beruflichen Gründen oder weil wir so weit voneinander wohnen. Es war mir extrem wichtig, ganz viel Zeit mit meinen Geburtstagsgästen verbringen zu können. Geschenke? Brauchte ich keine. Das grösste Geschenk war die wertvolle Zeit, die mir jede einzelne Person an diesem Tag schenkte. Zeit, die wir sonst kaum haben, weil alle im Geschäftsleben stehen und es manchmal einfach nicht möglich ist. Wir hatten ein unvergessliches Fest mit einem exquisiten Menü, gutem Wein und ganz vielen angenehmen, lustigen, tiefgründigen und spannenden Gesprächen.

Herzlichst Ihre


Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Neue E-Mountainbike-Mietstation im Arvenbüel

Mit dem E-Mountainbike Amden erkunden und auf den Bike-Trails die schöne Natur geniessen.

Die E-Mobilität macht es möglich, dass auch weniger trainierte Radfahrer die steilen Wege, endlose bergauf und bergab Trails und Naturwege im Gelände befahren können. Ab dieser Sommersaison können im Hotel Arvenbüel die E-MTB ganz- oder halbtags gemietet werden.

Für viele Radfahrer blieb eine anspruchsvolle Bergstrasse, das Bezwingen eines Alpenpasses oder ein herausfordernder bergauf und bergab Trail lange ein unerfüllter Traum. Mit den elektrounterstützten Fahrrädern oder Mountainbikes können diese Träume nun Wirklichkeit werden. Im Hotel Arvenbüel gibt es ab dieser Sommersaison eine Mietstation mit drei sehr hochwertigen E-Mountainbikes. Diese können von den Hotelgästen aber auch von Feriengästen in den Ferienwohnungen und Ferienhäusern gemietet werden. Anspruchsvolle Touren von Amden bis ins Toggenburg und zurück gehören zu den Highlights. Wer der Tour de Suisse nacheifern möchte, der wagt den Wadenbeisser von Weesen bis ins Arvenbüel. Mit einer durchschnittlichen Steigung von mehr als 10% auf 8 km gehört diese Strecke zu den steilsten Bergstrassen.

Das auf dem Hochplateau über dem Walensee wunderschön gelegene Hotel Arvenbüel ist eingebettet inmitten schönster Natur. Umgeben von einem prächtigen Alpenpanorama und am Ende der Bergstrasse ist es der Ort, wo die Ruhe zu hören ist. Trotzdem bietet es die beste Ausgangslage für viele Wanderrouten und auch einige Bike-Touren. Amden Bike heisst die Route Nr. 472 bei Schweiz Mobil. Sie verbindet Berg und See in allen Facetten. Gleich am Anfang sorgt die rasante Abfahrt bis Weesen für viel frischen Wind im Gesicht. Wenn es irgendwo

runter geht, dann muss es auch wieder rauf gehen. Der Anstieg ab Weesen bei 420 Meter über Meer ist lang und stetig. Bei Underbütz auf rund 1'300 Meter Höhe ist der höchste Punkt der Route erreicht. Gerade die letzten zweihundert Höhenmeter zwischen Matt und Underbütz haben es in sich: Auf dem steilen und holprigen Weg braucht es gute Kondition, um ohne abzustiegen hinaufzukommen. Während dem fast 10 km langen Anstieg gibt es immer wieder die Möglichkeit, sich zu erholen und die im wahrsten Sinne des Wortes atemberaubende Aussicht auf die majestätischen Glarner Alpen und den türkisblauen Walensee zu geniessen. Bevor die letzten 300 Höhenmeter von Amden bis Arvenbüel den Puls noch einmal in die Höhe treiben, sorgt die Abfahrt ab Underbütz bis Amden für eine kurze Entspannung. Auf den 30 km dieser Tour beträgt die Steigung insgesamt 1200 Höhenmeter. Wer den Tag gemütlicher angehen will, der saust den Berg runter bis Weesen an einen der Badestrände am Walensee, lässt dort die Seele baumeln und geniesst das kühle Nass.

Vom Berg zum Badestrand

Nach dieser Erholung sind die anschliessenden 800 Höhenmeter mit Leichtigkeit zu bewältigen. Wer aber die Herausforderung sucht, der startet Richtung Norden bergaufwärts. Nach ungefähr 30 Minuten ist die Vorderhöhi erreicht. Für den Blick ins Toggenburg, zum Säntis und Alpstein hat sich dieser kleine Abschnitt bereits mehr als ge-



Im Hotel Arvenbüel gibt es ab dieser Sommersaison drei hochwertige E-Mountainbikes zur Miete. Das zusätzliche Angebot kann von Hotelgästen und Feriengästen sowie der einheimischen Bevölkerung genutzt werden. Die E-MTB können entweder für den halben oder den ganzen Tag gemietet werden. Wer beabsichtigt, sich ein solches Gefährt zu kaufen, kann hier testen, ob er oder sie sich seiner Sache sicher ist.

lohnt. Weiter geht es abwärts Richtung Stein/Starkenbach vorbei an schönem Hochmoor, entlang rauschender Bäche die ins Tag fliessen und durch Schatten spendende Wälder. Wer eine kleine Tour bevorzugt, der nimmt den gleichen Weg zurück. Alternativ gibt es jetzt die Route via Wattwil, über den Ricken, nach Kaltbrunn, Ziegelbrücke und Weesen und wieder rauf nach Amden/Arvenbüel. Wer die Hardcore-Variante sucht, der wählt die Route Toggenburg abwärts Richtung Buchs. Dabei passiert man zuerst noch die Passhöhe Wildhaus bevor es Richtung Rheintal geht. Von Buchs in Richtung Sargans und dann dem Walensee entgegen pedalen. Von Walenstadt bis Weesen führt die Route links entlang des Fjord ähnlichen, tiefblauen Sees. Auf der gegenüberliegenden See-seite erheben sich die markanten Felsen der Churfürsten. Auf dieser Route sind etwa 100 km

zurückzulegen. Die App von Schweiz Mobil zeigt die Routen mit allen notwendigen Informationen. So kann bereits im Vorfeld eine sorgfältige Planung der Tagestour gemacht werden.

Mountainbike-Kodex

Als Mountainbiker, wenn auch nur gelegentlich oder sogar einmalig, hält man sich an die Regeln. Zeige Respekt – die Wege werden auch von Wanderern benützt. Bleibe auf dem Weg – abseits der Wege wird das Wild gestört. Hinterlasse keine Spuren – jeder trägt seinen Abfall auch nach Hause. Trage Sorge zur Umwelt – kein Zertrampeln oder Zerstören der natürlichen Ressourcen. Kenne Deine Grenzen – sich selbst und andere nicht in Gefahr bringen. Schütze Dich – trage einen Helm. Sei Kooperativ – fahre zur Seite und lasse Autofahrer und vor allem Busse und Lastwagen vorbei. Durch das relativ hohe Tempo können sie kaum überholen. ☀️

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Ein Haus, das drei Generationen Geschichte schreibt
- Für den Barkeeper als Teil der Ausbildung ins Engadin

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Erholung für die Erwachsenen und Spannung für die Kleinen
- Zeit ist das wertvollste aller Geschenke
- Hausrezept: Ossobuco

Lass Dir niemals Deinen Glanz nehmen von Menschen, die selbst schon lange nicht mehr strahlen!

Ein Haus, das drei Generationen Geschichte schreibt

Bereits vor 70 Jahren begann mit dem Bau des Berghus Arvenbüel die Geschichte der Rüedis

Aus dem rustikalen Berghus wurde Mitte der achtziger Jahre ein modernes Hotel, welches inzwischen in der 3. Generation geführt wird.



Immer noch gibt es Kunden von Grossvaters Metzgerei in Winterthur, die im Arvenbüel zu Gast sind. Die grosse Stammkundschaft, welche durch die Eltern aufgebaut wurde, bildet das wichtige Fundament, auf welchem die 3. Generation aufbauen kann, um sich die eigene Gästeschar zu erarbeiten.

Der Grossvater Albert Rüedi hatte mit seinem Pioniergeist 1954 im Gebiet Arfen 4 km oberhalb des Dorfes Amden das Berghus Arvenbüel gebaut. Damals gab es noch nicht mal eine Strasse bis dort oben und am gewünschten

Platz stand die Sägerei Gmür. Es sollte ein gemütliches Berggasthaus mit einem schönen Restaurant mit Saal und Terrasse und einigen Gästezimmern geben. Als viel bereister Mann hatte er klare Vorstellungen, wie der Komfort in

den Zimmern sein sollte. Schon damals wollte er in jedem der 19 Zimmer die Annehmlichkeit von fliessend kalt und warm Wasser und ein Telefon.

Eigentlich war es die Grossmutter, die sich ein Hotel wünschte, dort ein Stück oberhalb Amden. Sie verbrachten während mehreren Jahren ihre Ferien in einer Ferienwohnung im Dorf und verliebten sich in diesen sonnigen Ort. Als tüchtige Geschäftsleute, sie besaßen eine grosse Metzgerei in Winterthur mit mehreren Filialen, erkannten sie das Potenzial für ein kleines Hotel im Gebiet Arfen. 1954 begann der Bau und der Grundstein für die heute bereits 70-jährige Geschichte war gelegt. Der Betrieb wurde zu Beginn von der Schwester der Grossmutter geführt. Zusammen mit ihrem Mann Alfons

führte «Tante Päuli» das Berghus mit viel Herzblut. Im Sommer 1969 kehrte Vater André Rüedi von seinen Wanderjahren im Ausland zurück und übernahm das Geschäft. Als im Januar 1974 der Bergsturz war, konnte während drei Monaten die Strasse nicht mehr passiert werden. Amden war sozusagen von der Umwelt abgeschnitten. Mit Helikoptern wurde die Notversorgung sichergestellt und es wurde eine Notstrasse ins Toggenburg gebaut. In dieser Zeit waren nur Gäste im Restaurant, die sich einen Helikopterflug leisten konnten

Das Helikopterkind

Genau zum Zeitpunkt des Bergsturzes kam die heutige Geschäftsleiterin Barbara Rüedi zur Welt. Da sie als 7 Tage altes Baby bereits Helikopter geflogen war, erinnern sich noch heute viele Gäste daran. Nach

diesem Ereignis wurde die Galerie gebaut und die Strasse wurde Abschnitt für Abschnitt verbreitert und zu einer gut befahrbaren Bergstrasse ausgebaut. Anfang der 80er-Jahre plante der Vater einen Neu- und Umbau. Im Juli 1984 war die Neueröffnung. Im neuen Hotel gab es 21 grosse Zimmer mit Balkon, die bis heute dem Standard der 3-Sterne-Kategorie entsprechen. Das Restaurant wurde vergrössert und neu gemacht. Über 50 Jahre führte der Vater André Rüedi mit Mutter Silvia erfolgreich das Hotel Arvenbüel. Durch sie wurde es weit herum bekannt und sie bauten eine solide Stammkundschaft auf. Noch heute sind unzählige Stammgäste der Eltern zu Gast im Arvenbüel. Seit 12 Jahren führt das Helikopterkind den Familienbetrieb in 3. Generation. In dieser Zeit kamen wieder viele neue Stammgäste dazu. ☀️

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: 4'500 Exemplare

Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter

Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Für den Barkeeper als Teil der Ausbildung ins Engadin

Angela darf im 5-Sterne-Hotel Suvretta House in St. Moritz ein zusätzliches Lernziel ihrer Ausbildung absolvieren

Als Zusatzkompetenz wählte die Lernende Angela den Barkeeper. Um dieses Lernziel richtig vermittelt zu bekommen, wurde eine grossartige Möglichkeit gefunden.

Um dem Wunsch zu entsprechen, als zusätzliches Lernziel den Barkeeper zu wählen, musste zuerst ein geeigneter Betrieb gefunden werden, in dem dieses Wissen auch vermittelt werden konnte. Diese Herausforderung war am Ende grösser als zu Beginn angenommen. Viele Restaurants bieten zwar eine Reihe von leckeren Cocktails an, diese werden aber von den Gästen kaum bestellt.

Die Berufskollegen sind untereinander gut vernetzt und es wird sich gegenseitig geholfen, wenn Hilfe gebraucht wird. Um einen Betrieb zu finden, in dem die Lernende Angela die Techniken und das Know-how des Barkeepers erlernen konnte, rief die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi ihre Berufskollegen an, von denen sie dachte, dass sie Angela



Die Chance, in einem der renommiertesten Hotels der Schweiz Einblicke in der Welt des Barkeepers und Wissen vermittelt zu bekommen, ist keine Selbstverständlichkeit. Herrn Peter Egli, Direktor des Suvretta House und dem ganzen Bar-Team gilt hier ein herzliches Dankeschön für die Bereitschaft, Angela in die Welt des Barkeepers einzuführen.

das nötige Wissen vermitteln könnten. In allen Betrieben war die Thematik dieselbe, nämlich dass zwar ein abwechslungsreiches Angebot an Cocktails bestünde, die Gäste es aber kaum bestellten. Die Suche erwies sich als eher schwierig. Trotzdem wollte Barbara Rüedi nichts unversucht lassen, Angela ihren Wunsch zu erfüllen. Sie wandte sich schliesslich an Peter Egli, der zusammen mit

seiner Frau Esther seit 2014 die Leitung des Suvretta House in St. Moritz hat. Die Beziehung der Familie Rüedi zum Suvretta House geht viele Jahre zurück. Der Seniorchef André Rüedi arbeitete nach seiner Kochlehre im Bahnhofbuffet Zürich eine Wintersaison im Suvretta House. Seine Schwester Madeleine Rüedi leitete bis zu ihrer Pension während 30 Jahren das Restaurant Chasellas in St. Moritz, welches ebenfalls zum Suvretta House gehört. Das Grandhotel Suvretta House wurde 1911 von Anton Bon erbaut und ist bis zum heutigen Tag im Besitz der Familie Candrian-Bon, welche 1923 von den Schweizerischen Bundesbahnen auch die Pacht des Bahnhofbuffets Zürich erwarb. Es ist einer der grössten Gastronomiebetriebe des Landes, der auch heute noch von der Familie Candrian geführt wird. ☀️

Alles, was Sie nicht verpassen sollten ...

Anlässe und Angebote

Sommer-Saison-Start

- ✓ ab Samstag, 27. April 2024 sind wir mit vollem Elan wieder für Sie da
- ✓ Montag ist unser Ruhetag, ausser Pfingstmontag

Bike-Spezialangebot

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

- ✓ 3 Übernachtungen in einem grossen Zimmer mit Balkon
- ✓ täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ E-Mountain-Bike ganztags zur Verfügung von Dienstag bis Donnerstag
- ✓ Gratis Saunabnutzung
- ✓ Anreise nur am Dienstag möglich
- ✓ Spezialpreis pro Person im Doppelzimmer CHF 459.00 bis CHF 594.00
- ✓ Spezialpreis im Einzelzimmer CHF 594.00 bis CHF 729.00

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, 16. Juni 2024, ab 15.00 Uhr (Verschiebungsdatum 11. August)
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt – kein Konsumationszuschlag

7. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Samstag, 6. Juli 2024, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ nur bei guter Witterung – Entscheid am Mittwoch, 3. Juli 2024
- ✓ organisiert durch Amden-tönt.ch

1. August-Feier

- ✓ Donnerstag, 1. August 2024, 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, 9. August 2024, 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, 30. August 2024, 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, 15. September 2024, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

Fürstenländer Musikanten

- ✓ Sonntag, 6. Oktober 2024, ab 13.00 Uhr
- ✓ nach dem grossen Erfolg der letzten drei 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

Öffnungszeiten im November und Dezember 2024

- ✓ 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 2024 für Firmenevents und Weihnachtsessen ab 20 Personen



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.

Erholung für die Erwachsenen und Spannung für die Kleinen

Spannende Spielplätze und idyllische Grillplätze für einen erlebnisreichen Familientag

Es braucht wenig, damit ein Familienausflug gelingt und alle von klein bis gross entspannt sind.



So schöne Grillplätze wie der im Girengärtli gibt es noch einige in Amden. In Kombination mit dem Spielplatz für die Kinder und einer atemberaubenden Aussicht auf die Glarner Alpen und den Walensee, wird der Familienausflug beim Bräteln zu einem gelungenen Abenteuer.

Auch in Amden gibt es viele aufregende Kinderspielplätze und mehr als ein Duzend offizielle Grillplätze. Sie sind über das ganze Gemeindegebiet verteilt. Ob man den luftigen Platz am See, im schattigen Wald oder in der Natur in den Bergen bevorzugt, für jede Vorliebe gibt es ein schönes

Plätzchen. An vielen Feuerstellen liegt das Holz schon bereit und oft gibt es einen Rost über dem Feuer für die Würste. Wenn auch ein Spielplatz direkt beim Grillplatz ist, so wie im Girengärtli, dann wird der Ausflug zu einem unvergesslichen Erlebnis für die ganze Familie.

Waldliebhaber, Berggeissen und Wasserratten kommen alle auf ihre Kosten, denn es gibt bestimmt für jeden Geschmack einen Grillplatz in der näheren Umgebung. Einige Plätze sind mit einem kurzen Spaziergang erreichbar. Andere befinden sich auf der Wanderroute und bieten die perfekte Gelegenheit für eine Rast. Ob ein idyllischer Ort am Bach, unter spendenden Bäumen, direkt am See unweit der Burgruine Strahlegg in Betlis oder lieber in der Höhe mit einer tollen Aussicht auf das umliegende Bergpanorama und auf den türkisfarbenen Walensee, Sie entscheiden, wo Sie am liebsten beim Bräteln das Zusammensein geniessen und mit der Familie und einen unvergesslichen Tag erleben. Detaillierte Infos gibt es auf amdenweesen.ch/erleben/grillplaetze oder schweizerfeuerstellen.ch



Zeit ist das wertvollste aller Geschenke

Soll es ein gemeinsames Essen im Restaurant oder ein Wochenende sein?

Die Gutscheine werden individuell für den gewünschten Wert und die gewünschte Leistung ausgestellt.

Gelegenheiten und Anlässe gibt es genügend, für die ein Geschenk gesucht wird. Ein Gutschein vom Hotel Arvenbüel ist ein gern gesehenes Geschenk. Den Wert und die gewünschte Leistung bestimmt der Schenker. Die Mitarbeiter im Hotel stellen ihn nach allen beliebigen Wünschen aus. Schön verpackt im Bügelfläschchen mit einer farbigen Masche kommt der Gutschein besonders gut an. Ein Geschenk zu überreichen, das man am liebsten selbst behalten möchte, bereitet viel Freude.



In diese Bügelfläschchen lässt sich vieles verpacken; ein feines Essen, ein Wochenende im Hotel, den Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig, den legendären Big-Büel-Burger. Was aber dazu niemals fehlen sollte, ist die persönliche Zeit. Sie ist das wertvollste aller Geschenke.

Der ganz persönliche Tipp von Barbara Ruedi, Geschäftsleiterin vom Hotel Restaurant Arvenbüel: «Schenken Sie Zeit. Es gibt kein schöneres Geschenk, als die wertvolle Zeit eines geliebten Menschen. In

der heutigen, schnelllebigen Zeit vergessen wir oft, wie wichtig der persönliche Kontakt ist. Wir kommunizieren über all die sozialen Netzwerke, kurz und knapp, kühl, emotionslos und anonym. Dabei spüren wir nicht, wie es der Person wirklich geht. Schenken Sie ein gemein-

sames Essen, ein Wochenende unter Freunden, eine Wanderung mit anschliessendem Zvierplättli oder Zwetschgenkuchen, eine Töfffahrt mit dem legendären Big-Büel-Burger als Krönung. Schenken Sie Ihre Zeit. Viel Spass beim Schenken.»



Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Ossobuco



Die Kalbshaxe mit dem Markbein ist ein herrliches Gericht. Es lässt sich sehr gut vorbereiten. So kann die Zeit für die Gäste genutzt werden. Ab und zu steht das Ossobuco auch auf der Speisekarte im Hotel Restaurant Arvenbüel und erfreut sich grosser Beliebtheit. Dazu passt ein feiner Risotto oder frischer Kartoffelstock.

Zutaten für 4 Personen:

4	Stk	Kalbshaxen à 250 gr.
2	EL	Weissmehl
150	g	Oel oder Fett
700	g	Bratgemüse (Mirepoix) etwa gleiche Teile Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und 1 – 2 Knoblauchzehen
50	g	Kräuter, nach Möglichkeit frisch Rosmarin, Majoran, Thymian u. Lorbeerblatt
1	EL	Tomatenpüree
2	dl	weisser Kochwein
1	l	brauner Kalbsfond
5	dl	Demi-glace (können mit braunem Saucenwürfel ersetzt werden)

Vorbereitung:

Das Bratgemüse in kleine, gleichmässige Würfel schneiden. Die seitliche Haut der Kalbshaxe leicht einschneiden. Die Haxen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mehlen.

Zubereitung:

Die Haxen in einer Gusseisenpfanne in heissem Oel oder Fett beidseitig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und im übrigen Fett das geschnittene Gemüse andünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Kalbsfond und Demi-glace zu $\frac{3}{4}$ auffüllen. Zugedeckt im Ofen ca. 1 ½ Stunden schmoren bis sie weich sind. Ab und zu mit der Sauce übergiessen. Wenn sie weich sind aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren und zu den Ossibuchi servieren.

Beilage:

Als Beilage passen am besten Risotto oder Kartoffelstock.

Tipp!

Vier ganze Karotten mitdünsten, die dann als Gemüsebeilage serviert werden können.

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:

Claudia und Peter K.
aus Wichtrach

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.

