

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Barbara Rüedi findet, dass etwas weniger ich, ich, ich und dafür wieder etwas mehr Toleranz, Respekt und Rücksichtnahme nötig wären.

Editorial

«Die grössten Egoisten verlangen immer am meisten Verständnis». Liebe Gäste, fällt auch Ihnen auf, dass der Egoismus in den letzten Jahren massiv zugenommen hat? Man trifft ihn überall an; auf der Strasse – ich bin jetzt auf der Überholspur, ich lasse niemanden vorbei, ich gebe das Tempo vor. Die rechte Spur wäre aber frei. Warum wechselt er oder sie also die Spur nicht, um die schnelleren Autofahrer vorbei zu lassen? Beim Parken – ich habe einen Platz und da bleibe ich stehen. Vielleicht ist es aber die Einfahrt zu einem Ferienhaus, ein Privatparkplatz oder ein speziell reservierter Platz für Hotel- und Restaurantgäste. Ob noch die Feuerwehr oder ein Krankenauto im Notfall durchpasst, ist auch nicht Bestandteil der Überlegung. Im Restaurant – ich will jetzt bestellen, ich war zuerst da, ich warte schon 20 Minuten. Es ist aber nicht der einzige Gast, denn es ist ein strahlend schöner Tag über dem Nebelmeer und hunderte andere Gäste hatten die gleiche Idee, den Tag in der Höhe an der Sonne zu verbringen. Beim aktuellen Geschlechterwahn – sie fordern die Anpassung der Sprache und verlangen eigene Toiletten. Wenn sie anders leben wollen, als sie in die Welt geboren wurden, dann ist das ihre Entscheidung und völlig in Ordnung. Aber sie selbst haben den Umstand kreiert und deshalb muss sich nicht die ganze Welt ihnen anpassen.

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Einheimische und Touristen im Spannungsfeld

Lässt sich Tourismus mit einheimischer Bevölkerung vereinbaren?

Was braucht es, damit der Menschaufmarsch durch den Tourismus und die einheimische Bevölkerung zusammen gut funktionieren und sich gegenseitig den nötigen Freiraum lassen?

In jeder touristischen Region sind die gleichen Herausforderungen zu meistern. Nicht immer haben die einheimische Bevölkerung und die Touristen das Heu auf der gleichen Bühne. Es braucht von beiden Seiten etwas Respekt, Rücksicht und Toleranz. Aber ist das nicht im ganzen Leben so? Ein nachbarschaftliches Verhältnis, das nicht auf diesen Werten basiert, wird wohl kaum gut funktionieren?

Anlässlich eines Tourismus Dialogs im März zeigten sich einige Spannungen, die die einheimische Bevölkerung durch den Tourismus empfindet. Es war ein reges Interesse an diesem Event. Gut achtzig Interessenten und Interessentinnen nahmen daran teil. Es wurden fünf Gruppen gebildet, die zusammen je drei Fragen diskutieren sollten. Eine der Fragen war, welches die Lieblingsplätze der Anwesenden sei. Umgehend kam die Antwort aus dem Raum, dass man diese nicht preisgeben würde. Dies zeigt deutlich, dass irgendwo der Schuh drückt. Auf der ganzen Welt stellt der Tourismus einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar. Dabei gibt es unzählige Arten des Tourismus. In der Wüste Nevadas in Las Vegas ist es zum Beispiel der Spieltourismus. Ohne die mehr als hundert Casinos würde diese Stadt gar nicht existieren. Rundherum gibt es nichts als Wüste. Was aber dank des Tourismus in dieser Stadt alles entstanden ist, lässt sich nicht in Worte fassen. Es ist gigantisch, was in dieser Wüstenstadt gebaut wurde und täglich erweitert wird. In dieser Stadt gibt es mehr als ein Dut-

zend Hotels mit mehreren Tausend Zimmern pro Hotel. Aber nicht immer entwickelt sich der Tourismus in die gewünschte Richtung. In Mallorca hat der Alkohol- und Partytourismus in den letzten Jahren derart stark zugenommen, dass jetzt massiv Gegensteuer notwendig ist, um den schlechten Ruf wieder ins Positive zu wenden. Die Insel hat weit mehr zu bieten als nur den Ballermann an der Playa de Palma. Städtetourismus wie zum Beispiel in London, Wien oder Rom und Einkaufstourismus wie in New York sind weitere Arten.

Wirtschaftsfaktor Tourismus

Die Schweizer Alpen bilden einen der Hauptanziehungspunkte des weltweiten Fremdenverkehrs, wobei das Matterhorn der bekannteste Berg der Alpen ist. Der Schweizer Nationalpark im Engadin, die Jungfrau-Region und einige Orte des UNESCO Weltkulturerbes gehören ebenso zu den meistbesuchten Tourismusregionen. Die zahlreichen Sehenswürdigkeiten und kulturellen Angebote in den Städten locken jährlich mehrere Millionen Besucher in die Schweiz. All diese Infrastruktur ist dank des Tourismus entstanden und steht auch der einheimischen Bevölkerung zur Verfügung. Die Hälfte aller Touristen in der Schweiz sind wir Schweizer selbst. In der Schweiz ist der Wohlstand eng mit dem Tourismus verknüpft. Dennoch zeigt die Wahrnehmung der Bevölkerung nicht immer ein kongruentes Bild. Einheimische erkennen zwar die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus für den eigenen Wohnort, jedoch nehmen



Es muss nicht sein, dass Tourismus ein Spannungsfeld generiert. Nebst Respekt, Rücksicht und Toleranz braucht es etwas weniger ich, ich, ich und das Bewusstsein, dass jede Person mal einheimisch und mal Tourist ist, je nachdem wo sie sich grad befindet. So können Einheimische und Touristen gleichermaßen zufrieden sein und von der Infrastruktur profitieren.

sie dessen positiven Beitrag zur eigenen Lebensqualität nicht wahr. Skilifte, Sesselbahn, Eisfeld oder Langlaufloipe wären ohne Tourismus auch in Amden nicht da. Die gut ausgebaute und auch im Winter geräumte Bergstrasse gibt es dank des Tourismus. Die zahlreichen Ferienhäuser und Ferienwohnungen gäbe es nicht ohne Gäste, die in Amden ihre Ferien verbringen möchten.

Etwas weniger ich, ich, ich

Was braucht es also, damit Einheimische und Touristen gleichermaßen zufrieden sind? Jede einzelne Person ist mit Garantie mal einheimisch und mal Tourist, je nachdem wo sie sich grad befindet. Als Tourist braucht es etwas mehr Rücksicht, nicht sein Auto auf Privatparkplätzen, in Garageneinfahrten oder generell privaten Grundstücken zu parken. Mehr Rücksicht auf die Natur – auf offiziellen Wegen zu bleiben und nicht alles niederzu-

trampeln. Mehr Respekt vor der Natur – seinen Müll wieder nach Hause zu tragen und nicht einfach irgendwo liegen zu lassen. Als Einheimische braucht es mehr Toleranz, dass auch Touristen diesen schönen Ort besuchen dürfen. Mehr Respekt gegenüber Menschen, die sich dafür eingesetzt haben, dass die Infrastruktur, die sie selbst auch nutzen, entstehen durfte. Respekt denen, die Arbeitsplätze generieren und dank dem Tourismus Existenzen sichern können. Für alle gilt etwas weniger ich, ich, ich und das Bewusstsein, dass wir alle manchmal einheimisch und manchmal Tourist sind, je nachdem wo wir uns grad befinden und dass wir selbst als Tourist manchmal ins Spannungsfeld eintreten. Eine persönliche Nachricht der Autorin: «in den Bergen sagt man noch «Grüezi», wenn man jemandem den Weg kreuzt und das soll auch so bleiben.»



In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Als Gastgeber will man für seine Gäste nur das Beste
- Weit ab von Stress und Hektik die Effizienz steigern

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Ein Abend voller Magie und viel Hintergrundwissen
- Sonderausstellung im Museum Amden
- Hausrezept: Bramata-Polenta

Glückliche Menschen verschwenden keine Zeit damit, anderen zu schaden. Böses kommt nur von unglücklichen, frustrierten und neidischen Menschen.

Als Gastgeber will man für seine Gäste nur das Beste

Das Gesamtpaket muss stimmen, damit die Erwartungen seiner Gäste erfüllt werden können.

Die erhöhte Lage mit der wundervollen Aussicht und das atemberaubende Bergpanorama sind längst nicht mehr genug, um die Gäste glücklich zu machen.



Eine schön gedeckte Tafel gebührt dem Gastgeber Respekt und seine Gäste fühlen sich geehrt, zu diesem Fest eingeladen worden zu sein. Damit er sich auch seinen Gästen widmen und sich Zeit für sie nehmen kann, ist ein reibungsloser Ablauf zwingend notwendig. Dafür setzt sich im Restaurant Arvenbüel die Geschäftsleiterin Barbara Rüedi im Vorfeld persönlich mit dem Gastgeber zusammen, um alles zu besprechen und alle Fragen zu klären.

Wenn jemand beschliesst, eine Feier zu organisieren, dann braucht es eine Reihe Abklärungen und es vergeht eine ganze Weile bis zum eigentlichen Festtag. Nachdem klar ist, wer alles auf der Gästeliste stehen soll, muss ein geeignet-

es Lokal gefunden werden. Selbst diese Suche stellt sich oft als Herausforderung dar. Ist man fündig geworden und sind die Räumlichkeiten geeignet für die Gästeschar, dann müssen viele Details geklärt werden. Das Menü mit

den passenden Weinen sind dabei nur zwei Punkte auf der Checkliste von Barbara Rüedi im Hotel Arvenbüel. Sie weiss, dass es für eine gelungene Feier mehr braucht. «Das Ziel muss sein, dass sich der Gastgeber um nichts kümmern muss und sich völlig entspannt seinen Gästen widmen kann» sagt die erfahrene Geschäftsführerin. «Am Schluss ist es wichtig, dass seine Gäste sich bei ihm bedanken und von der Feier schwärmen, dann haben wir alles richtig gemacht» bekräftigt sie weiter.

Eine kurvige, gut ausgebaut Bergstrasse windet sich von Weesen am See bis Amden und weiter bis ins Arvenbüel. Immer wieder ist der fjordähnliche Walensee unten im Tal zu sehen. Je weiter hoch einen die Strasse bringt, desto mehr öffnet sich der Blick auf

das umliegende Bergpanorama. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Reise mit dem eigenen Auto oder den öffentlichen Verkehrsmitteln angetreten wird. Der Bus ab Ziegelbrücke fährt stündlich bis Arvenbüel und hält direkt vor dem Hotel an der Endstation.

Gesellschaften aller Art schätzen das stimmige Gesamtpaket

Bei einem Aperitiv auf der schönen Sonnenterrasse begrüsst sich die Gesellschaft. Hausgemachtes Blätterteiggebäck wird zum Aperitivo serviert. Das Fest findet drinnen statt. Die Gäste begeben sich nach einer Weile rein und nehmen an den schön gedeckten Tischen Platz. Alle lesen neugierig das Menü, welches auf den Tischen liegt. Sobald alle Gäste mit Wein versorgt sind, wird bereits die erste Vorspeise serviert. Der

aufmerksame Service ist sofort zur Stelle, wenn Wein oder Wasser nachgeschenkt werden muss. Im Restaurant Arvenbüel wird seit jeher beim Hauptgang Nachservice gereicht. Jeder Gast soll auf jeden Fall genug bekommen. Private Darbietungen finden ausreichend Platz und Zeit. Für die Übernachtung stehen im Hotel insgesamt 21 Zimmer zur Verfügung. In den meisten lassen sich bis zwei Zusatzbetten aufstellen. Das reichhaltige Frühstücksbuffet am nächsten Morgen rundet ein unvergessliches Fest ab. Im Hotel Restaurant Arvenbüel werden Gesellschaften jeder Art begrüsst. Auch Carunternehmer schätzen die ausserordentlich schöne Lage, die feine Küche mit den hausgemachten Speisen, den freundlichen, speditiven Service und das heimelige Ambiente – ein stimmiges Gesamtpaket.



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.

Weit ab von Stress und Hektik die Effizienz steigern

Welche Kriterien müssen bei der Wahl eines Seminarhotels erfüllt werden?

Die Hardware hat bei einigen Organisatoren bestimmt Priorität, da kommt nur die neuste Technik zum Einsatz. Andere wiederum legen mehr Wert auf die Software. Ein persönlicher Service und feine Köstlichkeiten haben Vorrang.

Die Wahl des richtigen Ortes für ein Seminar oder eine Tagung ist so vielfältig wie die Anzahl Möglichkeiten. Stehen aber der persönliche Service, eine gute Küche, Ruhe oder eine gute und unterstützende Energie im Vordergrund, dann ist die Adresse des Hotels Restaurant Arvenbüel sicher die Richtige.

Auf dem sonnigen Hochplateau über dem Walensee ist die Welt noch in Ordnung. Fern ab von Stress und Hektik steht ein kleines Hotel, in dem Seminare stattfinden können. Eine herzliche Begrüssung, die persönliche Betreuung und feines Essen sind hier Standard und werden auch bei Seminargästen gelebt. Mittags ist ein Business-Lunch vorgesehen mit einer Auswahl von Fleisch, Fisch und Vegetarisch. Für einen zackigen Service bestellen die Teilnehmer schon in der



Seminare im kleinen Rahmen bis 15 Personen profitieren von einem persönlichen Service und einer herzlichen Betreuung. Feines Essen und die Hausspezialität, der Zwetschkuchen mit Nussmürbeteig, am Nachmittag gehören ebenso zu den Highlights wie die gute Energie für ein effizientes Arbeiten, die Ruhe für einen tiefen Schlaf und das atemberaubende Bergpanorama.

Kaffeepause. Zwetschkuchen nachmittags zum Kaffee ist Programm und Gruppenarbeiten finden auf der Sonnenterrasse statt. Am Abend werden die Teilnehmer mit einem schönen Menü in 4 Gängen verwöhnt. Anschliessend gibt's kein Ramazamba, keine Diskothek und

keine Bar, dafür gemütliches Beisammensein, Plaudern, Gespräche vertiefen und den Tag ausklingen lassen. Die unbeschreibliche Ruhe sorgt für einen tiefen Schlaf und die gute Energie unterstützt die Teilnehmer beim effizienten und produktiven Arbeiten.



Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Sommer-Saison-Start

- ✓ ab Karfreitag, 18. April 2025 sind wir mit vollem Elan wieder für Sie da
- ✓ Montag ist unser Ruhetag
- ✓ Ostermontag und Pfingstmontag sind bis 17.00 Uhr geöffnet

Oster Spezialangebot

- ✓ 1, 2 oder 3 Übernachtungen zum Spezialpreis (Freitag bis Sonntag)
- ✓ reichhaltiges Frühstücksbüffet für einen super Start in den Tag
- ✓ Verwöhn-Pension mit täglich wechselndem Menü in 4 Gängen
- ✓ auserlesenes Fischmenü an Karfreitag
- ✓ an Ostersonntag ofenfrische Osterweggen zum Frühstück
- ✓ und feines Ostermenü am Abend
- ✓ ab CHF 110.00 pro Person und pro Nacht im Doppelzimmer, je nach Zimmerkategorie und Anzahl Nächte

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 Frühstücksbüffet mit fünf hausgemachten Broten
- ✓ Verwöhn-Pension, täglich wechselndes Abendessen in 4 Gängen
- ✓ E-Mountain-Bike ganztags zur Verfügung von Dienstag bis Donnerstag
- ✓ Gratis Saunabenützung
- ✓ Anreise für dieses Spezialangebot 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
- ✓ coole Töffstrecke für eine Ausfahrt nach Feierabend
- ✓ bei schönem Wetter draussen auf der Terrasse
- ✓ der legendäre, hausgemachte **Big-Büel-Burger** mit 250gr Fleisch
- ✓ vom Holzkohlengrill bei gutem Wetter, sonst von der Küche
- ✓ willkommen sind alle Burger-Liebhaber – egal ob mit Oldtimer, Velo oder zu Fuss

8. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Parkplatz Arvenbüel
- ✓ Freitag, 4. Juli 2025 – Warm-up mit Chili con Carne on Fire
- ✓ Samstag, 5. Juli 2025, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ ab 15.00 Uhr Live-Musik
- ✓ um 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ nur bei guter Witterung – Entscheid am Mittwoch, 2. Juli 2025
- ✓ organisiert durch Amden-tönt.ch

Blaskapelle Zimmerberg

- ✓ Sonntag, 6. Juli 2025, ab 15.00 Uhr
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt – kein Konsumationszuschlag

1. August-Feier

- ✓ Freitag, 1. August 2025, ab 18.30 Uhr – traditionell
- ✓ Unterhaltung mit dem «Echo vom Horben»
- ✓ grosses Salatbüffet 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 “Crew”

- ✓ Freitag, 8. August 2025, ab 20.00 Uhr
- ✓ die Band mit dem kompakten, groooooovigen Sound
- ✓ Rock, Rock n’ Roll, Blues und Country
- ✓ warme Küche ab 18.00 Uhr
- ✓ Eintritt CHF 15.00
- ✓ bei schlechtem Wetter findet der Anlass drinnen statt

Sternschnuppen-Nacht

- ✓ Dienstag, 12. August 2025, 18.30 Uhr
- ✓ mit Erwin Peter von der Urania Sternwarte Zürich
- ✓ höchst spannender Vortrag über Sternschnuppen und Polarlichter
- ✓ schönes 3-Gang Menü mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch zur Auswahl
- ✓ Spaziergang im Dunkeln unter freiem, klarem Himmel
- ✓ Sternschnuppen beobachten und Wissen über Himmelskörper erfahren
- ✓ CHF 69.00 pro Person – 20% Ermässigung auf die Übernachtung
- ✓ Max. 50 Pers. – Anmeldung zwingend erforderlich

Dixieland Abend

- ✓ Freitag, 22. August 2025, 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, 14. September 2025, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

Fürstenländer Musikanten

- ✓ Sonntag, 5. Oktober 2025, ab 13.00 Uhr
- ✓ böhmische Musik im Arvenbüel
- ✓ aufgrund des grossen 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 2025

- ✓ 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



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.

Ein Abend voller Magie und viel Hintergrundwissen

Was sind Sternschnuppen und wie entstehen Polarlichter? Am 12. August werden alle Fragen um diese mystischen Phänomene beantwortet.

Erwin Peter von der Urania Sternwarte Zürich erklärt viele Geheimnisse des Himmels.



Die geheimnisvolle Welt der Polarlichter und diese flinken Himmelsboten ziehen uns in ihren Bann. Sie sind mystisch und magisch zugleich und sie versetzen uns ins Staunen. Am 12. August sollen besonders viele Sternschnuppen vom Himmel fallen. Erwin Peter von der Urania Sternwarte Zürich erklärt in einem spannenden Vortrag, was am Nachthimmel alles passiert.

Was wissen wir über die geheimnisvolle Welt der Polarlichter? Was sind Sternschnuppen und wie entstehen Sie? Während eines spannenden Vortrags können alle Fragen beantwortet werden.

Jedes Jahr um den 12. August gibt es sehr viele solcher Sternschnuppen. Es ist die Rede von einem Sternschnuppenregen. Unter fachkundiger Führung wird an diesem Abend bei klarem Himmel

draussen gemeinsam zum Himmel geschaut. Erwin Peter von der Urania Sternwarte Zürich erklärt dabei den Sternhimmel. Der Abend startet um 18.30 Uhr mit einem feinen Essen. Drei Gänge werden serviert. Im Hauptgang stehen Fleisch, Fisch oder Vegetarisch zur Auswahl. Nach dem Dessert präsentiert der Experte in einem spannenden Vortrag wie Polarlichter entstehen. Welche Aufgabe haben Sonnenwinde und warum sind Polarlichter manchmal grün und ab und zu rot? Im zweiten Teil geht es um die Sternschnuppen. Nebst den bekannten Planeten kreisen eine grosse Menge kleine und grosse Teilchen um die Sonne. Erfahren Sie, wie diese so genannten Meteoroiden zu Sternschnuppen werden. Alle Ihre Fragen werden beantwortet. Melden Sie sich an.



Sonderausstellung im Museum Amden

Flurnamen auf den Grund zu gehen ist spannend und bringt komplett neue Erkenntnisse über einen bestimmten Ort.

Für die Sonderausstellung Flurnamen im Museum Amden wurde umfassend recherchiert und die Erkenntnisse für die Besucher interessant aufbereitet und dargestellt.

Jedem Flurnamen liegt ein Benennungsmotiv zugrunde, ein Merkmal, das diesem bestimmten Ort anhaftet. Zum Zeitpunkt der Entstehung wurde dieses Merkmal mit dem damals gängigen Wortschatz beschrieben. Das heisst, der Name entstand aus der vor Ort gesprochenen Mundart und wurde so überliefert und weitergegeben.

In Amden gibt es unzählige solcher Flurnamen. Darunter zum Beispiel Alp Arsch, Strahlegg oder Chapf. Woher diese Namen kommen und welche Bedeutung sie haben, lässt sich in der umfassenden Sonderausstellung im Museum Amden finden. Es wurde viel recherchiert und alle Daten



Die Sonderausstellung über die Flurnamen im Museum Amden zeigt, woher die Namen kommen und was sie bedeuten. Teilweise sind sie schon so alt, dass nicht einmal Einheimische wissen, woher ihr Ursprung ist. Eine spannende Ausstellung die sich auf jeden Fall lohnt.

sorgfältig aufbearbeitet und mit Bildern, Film, Ton und Text der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Auf diversen Karten sind die entsprechenden Orte zu fin-

den. Einige Flurnamen sind komisch und ergeben erst einen Sinn, wenn die Geschichte dahinter bekannt ist. Ein Besuch im Museum ist fast Pflicht.



Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Bramata-Polenta



Eine feine Abwechslung auf dem Teller ist die Polenta. Sie passt zu verschiedenen Gerichten als Beilage. Die Polenta kann aber als fleischloses Hauptgericht in ganz vielen Kombinationen serviert werden. Ein mediterranes Gemüse ragout, sautierte Pilze oder frische Kräuter passen bestens dazu.

Zutaten für 4 Personen:

250 – 300	g	Bramata Maisgriess
1	EL	Butter
1	Stk	Zwiebel fein gehackt
1	Stk	Knoblauchzehe gepresst
1	dl	Weisswein
1,2 – 1,3	Lt.	Gemüsebouillon
200	g	Gruyère oder Taleggio gerieben
wenig		Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Vorbereitung:

Zwiebel fein hacken und Bouillon kochen

Zubereitung:

Die feingehackten Zwiebeln in der warmen Butter andünsten und gleich darauf die Bramata kurz mitdünsten und unterrühren.

Mit dem Weisswein ablöschen und die Knoblauchzehe dazu pressen. Den Wein nicht ganz einkochen, der Mais klebt sonst am Pfannenboden.

Die Bouillon dazugießen und die Hitze reduzieren. Pfanne decken und die Polenta quellen lassen, dabei immer wieder rühren! Nach ca. 40 Min. (die Polenta sollte breimässig sein) den geriebenen Gruyère beifügen und mit der kalten Butter kräftig untermischen bis die Polenta zu einem geschmeidigen Brei wird.

Passt zu:

Fleischgerichten wie dem Ossobucco aus der Ausgabe Nr. 63 der Arvenbüeler Post.

Tipp!

Für eine Mascarpone-Polenta 3 dl Bouillon durch Milch ersetzen, zwei Rosmarinzwige mitkochen und anstatt Gruyère am Schluss 200 g Mascarpone untermischen.

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:

Rolf und Beatrice B.
aus Biglen

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.

