

Gazette



Editorial

Baupläne – Wir freuen uns sehr, Ihnen mitzuteilen, dass wieder einmal Baupläne vorliegen, die wir im Frühling 2006 realisieren werden. Vorgesehen sind der Umbau der Zimmer im Haupthaus (ohne Südzimmer) sowie die Neugestaltung des «Scotch Clubs 69» und des «Bellevue-Stüblis».

Volumenmässig haben wir bestimmt schon Grösseres an die Hand genommen. Dennoch stehen wir dieses Mal vor einer ganz besonderen Bauaufgabe. Schon einmal deshalb, weil sich dieser Umbau als sehr komplex und knifflig erweist. Aber auch, weil wir uns für Architekten entschieden haben, auf deren Mitarbeit wir uns ganz besonders freuen: Buchner Bründler aus Basel.

Sie sind noch jung, d.h. Ende 30, und zählen in der traditionsreichen «Architekturhochburg Basel» zum talentierten Nachwuchs – wenn sie nicht schon längst darüber hinausgewachsen sind. Jedenfalls sind sie mit ihren vielfältigen Bauten bereits über die Landesgrenzen hinaus aufgefallen. Da ist das Lofthaus an der Colmarerstrasse in Basel, bei welchem sie das offene Wohnen mit grosser Konsequenz umgesetzt haben. Etwas später überraschten sie mit einem spektakulären Einfamilienhaus in Aesch (BL), das vom Spiel und Gegensatz des Zeigens und Verbergens lebt. Neben zahlreichen weiteren Projekten haben sie jüngst auch im Uno-Hauptsitz in New York gewirkt. Von Buchner Bründler stammt der Raumkomplex GA 200, der sich direkt hinter dem Saal der Generalversammlung befindet.

Bei unserem Umbau wird es darum gehen, den schlichten Charakter des Hauses aus den 30er-Jahren aufzunehmen und eine zeitgemässe und zugleich zeitlose Sprache zu finden. Stichworte zur Architektur: schlank, elegant, warm, entspannt. Nicht luxuriös, aber komfortabel. Wir streben einen nachhaltigen Umbau an, der die Weichen für zukünftige bauliche Veränderungen stellen wird.

Doch bevor es soweit ist (wir werden den Bau in der nächsten Gazette eingehend vorstellen), nutzen wir die Gelegenheit, um Ihnen für Ihre Treue und Verbundenheit mit uns zu danken, ohne die diese neue Investition nicht möglich wäre. 11. September, Golfkrieg, Konjunkturflaute – von all dem haben wir in den vergangenen Jahren nur sehr wenig gespürt. Vielmehr durften wir auf ein Publikum zählen, das nicht auf Schnäppchenjagd aus ist, Jahr für Jahr wiederkommt, in Adelboden immer wieder Neues entdeckt und auch das Vertraute schätzt. In diesem Sinne wird sich auch die kommende Wintersaison gestalten. Mit spektakulär Neuem können wir nicht aufwarten. Doch vielleicht trägt ja gerade das Konstante und Bewährte zu Behaglichkeit und Ihrer Erholung bei. Mit einem gut eingespielten, praktisch unveränderten Mitarbeiterteam freuen wir uns, Ihnen wieder einen individuellen und aufmerksamen Service zu bieten, und verbleiben mit besten Wünschen und Grüssen.

Andreas Richard und Familie

Inhalt

Gebirgstouren | Skitourenfahren gilt als Königsdisziplin unter den Schneesportarten. Dennoch ist es nicht lediglich erprobten Alpinisten vorbehalten. Adelboden bietet gerade für Einsteiger ideales Gelände. **Seite 3**

Simmentaler Rindfleisch | Das Fleckvieh aus dem Simmental hat Jahrhunderte unverzichtet überstanden und gilt in Kochkreisen als Delikatesse.

Auslese | Gute Produkte aus Adelboden. **Seite 4**

Chuenisbärgli | Die Bügellift-Ära ist Verhangenheit. Ab dieser Saison schweben die Skifahrer in einer komfortablen Sesselbahn in den Lüften.

H. Felix Krull | Das Wasser am Hals. **Seite 5**

Beauty | Die Schönheitsprodukte von Kanebo enthalten mit Seide eines der faszinierendsten und luxuriösesten Naturprodukte. **Seite 6**

Wellness | Fundierte Ausbildungen, Freude am Beruf. Das zeichnet unsere Mitarbeiterinnen im Spa-Bereich aus, die wir Ihnen gerne vorstellen. **Seite 7**

«**Lesezeit**» | Schweizer Autoren im Gespräch. Neu sind die Lesungen moderiert gestaltet. Kulinarisch heisst das Thema «Monte e mare». **Seite 8**

Pauschalen + Preise **Seite 11**

Wettbewerb + Impressum **Seite 16**



Mit eigener Kraft zum grossen Panorama

Das Skitourenfahren gilt als Königsdisziplin unter den Schneesportarten. Es erfordert Ausdauer, Geschicklichkeit und Verstand. Belohnt wird man mit spektakulären Aussichten und einem beglückenden Freiheitsgefühl. Dieser Genuss ist nicht lediglich erprobten Alpinisten vorbehalten. Adelboden bietet gerade für Einsteiger attraktives Übungsgelände.

Skifahren ist schön, Skitourenfahren ist schöner. Das sagt resp. schreibt jemand, der selbst als Eingeborener ein mittelalterliches Alter erreichen musste, um den ersten Gipfel mit Brettern zu erklimmen. Doch das wäre nun geschafft, und seither ist auch klar: Für die winterlichen Gebirgstouren muss man weder ein stählerner Athlet noch ein Vollblutalpinist sein – eine wohlthuende Erkenntnis angesichts der seelischen Kränkung, die die Tourengänger den Nicht-Tourengängern immer wieder zufügen. Ganz spurlos, dies durchaus im wörtlichen Sinne, geht die Erhabenheit der winterlichen Berggänger an denen, die im Tal bleiben, nämlich nicht vorbei. Wenn sich der Nicht-Skitourengänger nach einem langen Schlaf seine müden Augen reibt, kommt er zumindest in Adelboden nicht umhin, die schwungvollen Spuren am Bunderspitz zu erblicken. Es braucht wenig Fantasie, um sich vorzustellen, wie gut sich diese Frühaufsteher gefühlt haben – wie schön das Tourenfahren sein muss.

Faszination Skitouren – Hans Hostettler, Bergführer und bisheriger Leiter der Alpenschule Adelboden, meint zur Faszination des Tourenfahrens: «Hier erlebt man die Natur intensiver als bei jeder anderen Schneesportart.» Die Stille, die Aussicht, die unbeschränkte Freiheit, die Eigenverantwortung, aber auch die Anstrengung würden zu einem grösseren Wohlbefinden beitragen. «Skitourenfahren ist eben sehr komplex», weiss der Bergführer, der auch auf die Wichtigkeit einer guten Vorbereitung hinweist. Es erfordert Ausdauer (für den Aufstieg), Geschicklichkeit (für die Abfahrt), bezüglich Orientierung und Vorbereitung auch den Kopf.

Ist man einmal unterwegs, gibt es kein Aufhalten mehr. Mit dem Geräusch des knirschenden Schnees wiegt man sich im eigenen Rhythmus. Viele Einsteiger sind positiv überrascht, wie kraftsparend man sich auf Fellen fortbewegen kann. Die Bewegungen sind einfach und vergleichbar mit einer verlangsamten Form des Diagonalschritts aus der Langlauftechnik. Nur in Ausnahmefällen, bei sehr steilem Gelände oder bei sehr hartem Schnee, ist ein Aufstieg zu Fuss effizienter. «Mit wenig Tempo beginnen», denn zum Gipfel hin sollte man noch etwas zulegen können», rät Hostettler. Optimales Geh- tempo sind 300–350 Höhenmeter pro Stunde.

Gipfelerlebnis – Der grösste Moment ist das Ankommen auf dem Berg, vor allem, wenn man feststellen darf, dass man es mit weniger Aufwand geschafft hat als angenommen. Man wird also auch mit der eigenen Selbsteinschätzung konfrontiert. Wenig geübte Tourengänger sind immer wieder erstaunt über das Ausgesetztsein auf dem Gipfel. Da steht oder sitzt man auf einem schmalen Grat, der noch von unten so mächtig aussah, und wagt kaum, ins Tal hinunterzublicken. Dennoch genießt man

Ruhe und Panorama (Bild links: Blick vom Tierhörnli auf die Walliser Viertausender) und stärkt sich mit einem Picknick.

Dass die Popularität des Tourenfahrens in den letzten 20 Jahren stark gestiegen ist, schreibt Hans Hostettler dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein und dem zunehmenden Rummel auf den Pisten zu, den viele satt wären. Noch entscheidender sei der technische Fortschritt bei der Ausrüstung, den sich auch viele Fahrerinnen zu Nutze machen würden. Der einst ausgesprochene Männersport wird immer mehr von Frauen betrieben. Mit dem gearvten Freerideski ist das Tiefschneefahren deutlich kraftsparender geworden. Auch Schuhe und Bindungen sind besser und komfortabler geworden.

Ausdauer und Geschick – Kann sich also mittlerweile jedermann mit Brettern auf die hohen Berge begeben? Hans Hostettler ist nicht ganz einverstanden, obschon er findet, dass sich ein Versuch in leichtem Gelände immer lohne. Adelboden bietet gerade für Einsteiger attraktives und gut erreichbares Gelände (siehe rechts). Doch schon für mittelschwere Touren sei sicheres Fahren auf einer schwarzen Piste unerlässlich. Nicht immer wird man bei der Abfahrt mit stiebendem Pulverschnee belohnt. Bereits leichter Harschbruch kann einem arg zusetzen. Bezüglich Kondition gilt für Hans Hostettler: «Wer problemlos einen Tag lang Ski fahren kann, wird auf einer leichteren bis mittelschweren Tour keine Schwierigkeiten haben.» Die nötige Fitness holt man sich mit Wanderungen übers Jahr. Vom kurzfristigen Sich-fit-Trimmen an Sportgeräten hält der Bergführer nichts. Wichtiger sei, sich in einem ausgeruhten Zustand zu befinden. Doch nicht immer bestimmen die eigenen Umstände, ob eine Tour in Angriff genommen werden kann. Der Lawinensituation, abrufbar unter www.slf.ch oder der Tel.-Nummer 187, ist grosse Beachtung zu schenken. Gemäss Hans Hostettler ist die ungeführte Tour für Einsteiger nur bei einfacheren und mittelschweren Touren und optimalen Verhältnissen unbedenklich: bei gutem Wetter und je nach Gelände einer Lawinengefahr bis maximal Stufe 2. Eine beste Zeit für Touren gibt es nicht; je nach Jahreszeit eignen sich andere Touren.

Touren-Knigge – Oberhalb der Baumgrenze gehen die Menschen freundlicher miteinander um. Es ist beispielsweise üblich, dass man sich grüsst. Beim Überholen verlässt jener die Spur, der von hinten kommt. Zur Pflicht unter Tourengängern gehört, in Not geratenen Personen Hilfe zu leisten. Schutz genießt auch das Wild, indem die Berggänger die in den Skitourenkarten (1: 50 000) eingezeichneten Natur- und Wildschutzgebiete respektieren. Wer diese ignoriert, macht sich sogar strafbar. In den Hütten gibt es ebenfalls ein paar geschriebene und ungeschriebene Gesetze. So ist es üblich, dass der Hüttenwart kocht. Doch manchmal bringt der Tourengänger seine eigenen Lebensmittel mit, die der Hüttenwart zu kochen hat. Ansonsten bestimmt der Gastgeber, was zu tun und zu lassen ist. Auf dieser Höhe herrschen andere Gesetze.

Geführte Skitouren: Alpenschule Adelboden, Tel. 079 363 19 62. info@alpenschule-adelboden.ch, www.alpenschule-adelboden.ch. Ausrüstung zum Mieten im Sportgeschäft (Oester Sport).

Leichte Skitouren für Anfänger

Fläckli (1861 m)

Seit der Skilift stillgelegt ist, gehört das Fläckli den Skitourengängern. Es bietet einen gleichmässigen Aufstieg ohne Schwierigkeiten und eine angenehme Abfahrt. Aufstieg: 1½ Std. ab Boden. Höhendifferenz: 560 m.

Tronegggrat (1802 m)

Bei Einsteigern beliebte, viel begangene Tour. Der Tronegggrat ist gut erreichbar, zudem ist die Lawinengefahr relativ gering (Stufe 2 ist selbst für Anfänger möglich). Aufstieg: 1½ Std. ab Unter dem Birg. Höhendifferenz: 402 m.

Bunderglätti (1965 m)

Attraktive Skitour inmitten spektakulärer Berge mit schöner Abfahrt. Aufstieg 2½ Std. ab Bonderlen. Höhendifferenz: 591 m.

Mittelschwere Skitouren

Bunderspitz (2546 m)

Der «Allgemeine Skitourenführer der Schweiz» von 1932 bezeichnete die Bunderspitz als «schönsten Aussichtspunkt auf die Berner Alpen», lobte ihre Abfahrt ebenfalls als die rassistigste. Bei Stufe 3 wird geraten, die Tour nur geführt zu machen. Aufstieg: 3½ Std. ab Bonderlen. Abfahrt: 1 Std. Höhendifferenz: 1246 m.

Ammertenspitze (2613 m)

Abwechslungsreiche Skitour auf der Nordostseite mit grossartiger Sicht auf den Wildstrubel. Attraktive Abfahrt bei sicheren Verhältnissen vom Gipfel direkt über die steile Ostflanke (ca. 35° auf 100 Höhenmetern). Aufstieg: 2½ Std. ab Engstligenalp. Abfahrt: 1 Std. Höhendifferenz: 672 m.

Anspruchsvollere Skitouren

Wildstrubel (3243 m)

Relativ hoher, sehr lohnender Skitourengipfel mit imposantem Rund- und Tiefblick. Bei gutem Wetter Sicht auf die Walliser Viertausender, den Jura und den Mont Blanc. Exponierte Stelle beim Frühstücksplatz (Neigung von 40°). Besonders attraktiv ist bei guten Verhältnissen die 2-stündige Abfahrt in die Lenk. Bei Lawinengefahr Stufe 3 nur in Begleitung eines Bergführers. Aufstieg: 4½ Std. ab Engstligenalp. Abfahrt: 1 Std. nach Engstligenalp, 2 Std. in die Lenk. Höhendifferenz: 1293 m.

Lämmerenhütte (2501 m) / Schwarzhorn (3105 m)

Schöne 2-tägige Skitour zur Lämmerenhütte im Wildstrubelgebiet. Kurze heikle Stelle am Chindbettipass, ansonsten einfache Aufstiege und Abfahrten bis zur Hütte. Die Besteigung des Schwarzorns über den Lämmerengletscher ist je nach Verhältnissen anspruchsvoll, aber erlebnisreich. Erster Tag: Engstligenalp–Chindbettipass–Roter Totz–Lämmerenhütte (Übernachtung). Aufstieg: 3 Std. ab Engstligenalp. Höhendifferenz: 551 m. Zweiter Tag: Lämmerenhütte–Schwarzhorn. Aufstieg: 3 Std. Abfahrt: 2 Std. Höhendifferenz: 604 m.

Auslese

Adelbodner Nusstorte

Die klassische Engadiner Nusstorte ist ein Export-schlager, der es auch ins Engstligental geschafft hat. Kein Wunder: Der junge Bäcker-Konditor Ueli Oester im Boden hat seine Spuren in der renommierten Confiserie Schneider in Davos abverdient, wo jede Woche gegen tausend dieser Kuchen die Backstube verlassen. Mittlerweile fertigt er sie in seiner eigenen Backstube im Boden an, noch immer wie im Schlaf (und natürlich nach demselben Rezept). Wunderbar frischer, weicher Mürbeteig, caramelige Füllung mit einem Hauch Honig.

Bäckerei-Konditorei Oester, Bodenstrasse 38, Adelboden

Küchengeräucherter Rohessspeck



Hand aufs Herz: Was geht von Zeit zu Zeit über ein bisschen Speck? Vor allem, wenn dieser so fein ist wie Fritz Gempellers küchengeräucherter Rohessspeck. Statt lediglich einen Tag hängt dieser drei bis vier Wochen über einer Feuerstelle im Rauch. Dabei verliert er die Hälfte seines Gewichtes und bekommt ein wunderbar feines, intensives Aroma – eine Delikatesse, die am besten fein aufgeschnitten schmeckt, zu einem Zvieriplättli oder als Proviant auf einer Wanderung.

Metzgerei Gempeler, Dorfstrasse 33, Adelboden

Frischteigwaren mit Beurre noisette



Bei Anton und Martin Gempeler zerbricht sich niemand den Kopf, was er wohl essen könnte, sollte, müsste. Frische Teigwaren natürlich, für diese ist die gemütliche «Chüeyerstube» mit ihrer sonnigen Terrasse talbekannt. Die gefüllten Teigwaren (mit Kürbis-, Bergkäse-, Gemüse-, Rindfleisch- und Lammfleischfüllung) kommen aus einer kleinen, feinen Teigwarenfabrik im Goms und werden dreimal wöchentlich frisch angeliefert. Viel Beiwerk brauchen sie nicht, nur etwas schäumende Butter. Beim Wein pflegen die Brüder interessante Walliser Raritäten, teilweise aus dem eigenen Weinberg. Zu diesen Tropfen munden auch die Käsegerichte gut.

Chüeyerstube, Geilsweide, Adelboden (am besten von der Piste Sillerenbühl-Geils oder vom Wanderweg Sillerenbühl-Geils erreichbar)

Premium-Kuh



Es sei «savoureux et tendre» schwärmt Spitzenkoch Philippe Rochat. Das Simmentaler Rindfleisch war als Delikatesse lange Zeit nur in Insiderkreisen bekannt und geschätzt. Mit der Lancierung des Labels «Pure Simmental» hat sich dies geändert. Von der schweizerischen Erkenntnis, dass diese Kuh nicht nur zum Posieren taugt.

Zumindest bei den Kühen scheint Klarheit darüber zu herrschen, wer die Schönste im Lande ist: Die Simmentaler Kuh. Jedenfalls verkörpert die braun-beige gefleckte Berner Oberländerin – robust, schön bemuskelt und mit kräftigem Rücken – die «Swiss Cow» schlechthin, wobei ihre Auftritte und Aufenthalte nicht lediglich im Dienste der Schweiz-Werbung stehen. Für die anpassungsfähige Berglerin lebt es sich selbst im fernen Afrika ganz gut. Mit einem geschätzten Bestand von insgesamt 50 Millionen Tieren wird sie auf allen fünf Kontinenten gezüchtet und gehalten. In argentinischem und brasilianischem Rind fließt sogar ihr Blut. Das Sperma des Simmentaler Stiers wird weltweit exportiert.

Augen geöffnet – Prachtstück hin oder her. Wer hierzulande nur Mittelprächtiges leistet, hats schwer. Mit den eingekreuzten «Turbokühen», die mit einer jährlichen Leistung von 13 000 Litern Milch beinahe das Doppelte liefern, kann das Schweizer Urvieh nicht mithalten. Das gefährdete ernsthaft seine Existenz – hätte man das Simmentaler Rind in den letzten Jahren nicht als hervorragende Fleischrasse wiederentdeckt. Noch vor wenigen Jahren hiess es nämlich, sie sei in der Schweiz mit einem Bestand von gerade noch 8% vom Aussterben bedroht. Da das subventionierte und kontingentierte Milchgeschäft für den Bauern noch immer einträglich ist als die Fleischwirtschaft, haben bereits in den 70er-Jahren viele Landwirte auf gekreuzte Rassen umgestellt, womit der Bestand an reinen Simmentalern stark zurückging. «Lange Zeit wusste ich gar nicht, wie gut dieses Fleisch schmecken kann», sagt Walter Schneider, Besitzer der Metzgerei «Grauwiler

Fleisch» in Basel, der dem Simmentaler Vieh mit seiner kleinen Zucht in Schönenbuch (SO) schon lange seine Liebe erklärt hat. Wie Schuppen sei es ihm von den Augen gefallen, als er im Restaurant des französischen Meisterkochs Alain Ducasse sass und auf dessen Speisekarte bezüglich Rindfleisch das reinrassige Simmentaler Rind aus der Normandie erblickte. Ducasse erklärte ihm denn auch, dass es für ihn nichts Besseres gebe als das schön marmorierte, feinfaserige, im Geschmack leicht haselnussige Fleisch dieser Rasse. Auch Philippe Rochat schwört auf das Simmentaler Rind, das «savoureux et tendre» sei und sich sowohl zum Schmoren als auch zum Braten und Grillieren bestens eigne.

Reine Rasse, artgerechte Haltung – Mit diesen Lobpreisungen in den Ohren lancierte Walter Schneider vor sieben Jahren in Zusammenarbeit mit IP-Suisse das Label Pure Simmental. Es bürgt für Fleisch von reinrassigen Simmentaler Tieren und für eine Haltung und Fütterung nach IP-Normen: keine Gentechnik und Leistungsförderer, dafür Auslauf und Herdenhaltung. Erstmals wird in der Schweiz ein Marketing betrieben, wie es die Franzosen mit ihren Charolais- und Limousin-Rindern schon lange tun: Hervorhebung der reinen Rasse, kombiniert mit labelgerechter Haltung und Fütterung. Walter Schneider war zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Die Landwirtschaftspolitik ist im Umbruch. Mit der subventionierten Milchwirtschaft wird es nicht ewig weitergehen. Innovative und in die Zukunft blickende Bauern setzen spätestens jetzt auf interessante, qualitativ hochstehende Nischenprodukte mit entsprechendem Absatzkanälen. Pure Simmental wird in ausgesuchten Metzgereien (auch in den Läden von Kauffmann, früher Bell) verkauft sowie bei Migros Aare und Migros Neuchâtel. Unter dem Label Pure Simmental stellen im Berner Oberland eine Reihe von Bauern wieder auf die Haltung von Simmentaler Kühen um. Nicht zuletzt wegen Leo. Der prämierte Stier sorgt im Rahmen eines Genetiksponsorings von IP-Suisse für kostenlosen Nachwuchs.