



# GAZETTE

47







## Geschätzte Bellevue-Gäste und -Freunde

Herr und Frau Schweizer haben sich dieser Tage intensiv mit Kuhhörnern befasst. Brauchen Kühe Hörner? Sind sie Zierde? Kommunikationsmittel? Touristisches Potenzial? Sind Hörner lebendige Materie? Oder nichts von alledem und am Ende nur eine Gefahr für Mensch und Tier? Diese schweizweite Beschäftigung mit dem Kuhhorn verdanken wir dem kauzigen Armin Capaul, dem Initianten der Kuhhorn-Initiative. Der Kuhrebell, wie die Medien den Bergbauer aus dem Berner Jura nennen, hatte, wie er selbst sagt, seinen Tieren versprochen, «wegen der Hörner etwas zu unternehmen». Er tat's: Mit seiner Initiative, deren Abstimmungsausgang mittlerweile bekannt sein dürfte, forderte er, dass der Bund Tierhalter finanziell unterstützt, die ihren Kühen und Ziegen die Hörner lassen.

In welchem lustigem, verrückten und vor allem privilegierten Land leben wir? Das fragte sich wohl mancher, unabhängig davon, ob er ein Ja oder ein Nein in die Urne legen würde. Natürlich kennt auch die Schweiz andere Probleme. Doch unser politisches System macht es möglich, dem (vermeintlich) Kleinen die gleiche Bedeutung zu geben wie dem (vermeintlich) Grossen, die Politik des Landes eigenhändig mitzugestalten und uns als Stimmbürger und Stimmbürgerinnen in Themen einzudenken, die uns reicher, offener und beweglicher machen. Capauls Kuhhorngeschichte jedenfalls ging um die Welt – nicht nur als Kuriosum.

Idealisten wie Capaul stellen wir auch in dieser «Gazette» vor. Denn wenn der Bergbauer ein Kuhrebell ist, ist der Bäcker Marc Haueter ein Brotrebell, der Geiger Sebastian Bohren ein Musikrebell und der Initiator des Snowfarming-Projektes, Reto Däpp, ein Schneerebell.

Zum Hotel: Wir freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass das «Bellevue» wieder durch ein Familienmitglied geführt wird. Unsere Schwester, Franziska Richard, die während Jahren auch als Marketingverantwortliche gewirkt hat und auch die Verfasserin dieser «Gazette» ist, leitet das Hotel seit 1. November; ihre vier Geschwister wirken in weniger sichtbaren, aber ebenfalls wichtigen Bereichen. Dieser Entscheid gibt uns die schöne Aufgabe zurück, das Haus wieder massgeblich zu prägen und zu gestalten.

In diesem Sinne würden wir uns sehr freuen, Sie wieder als unsere Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen. Für die Festtage und das neue Jahr entbieten wir Ihnen die besten Wünsche.

### Impressum:

Bellevue Parkhotel & Spa, Adelboden

Nr. 47, erscheint halbjährlich

Konzept und Redaktion:

Franziska Richard

Grafisches Konzept und Gestaltung:

Chasper Würmli, Basel

[www.chasperwuermli.ch](http://www.chasperwuermli.ch)

Titelbild:

Illustration Bellevue Parkhotel & Spa

Poster Seite 2: Lukas Allenbach, Adelboden

Druck: Gerber Druck, Steffisburg

Auflage: 18 000 Exemplare

Herzlich,  
Familie Richard und Mitarbeitende



## APERÇU

**Grossmutter's Geschichten** – Meine Grossmutter wurde 94 Jahre alt, und sie hat mir einen riesigen Reichtum vererbt: Sie hat mir ihre Geschichte erzählt. Eine Jugend im Frutigtal zwischen den 1920er-Jahren und dem Weltkrieg. Die junge Mutter in den 50ern, als der explodierende materielle Wohlstand das Dorf noch längst nicht erreicht hatte. Alltag in einem Haushalt mit sieben Kindern, als die Wäsche noch im grossen Kessel von Hand gewaschen wurde. Als man abends noch Streichhölzer «truckelte», um etwas dazuzuverdienen. Geschichten nicht nur über ihr Leben, sondern vom Leben an sich in unserem Tal zu jener Zeit.

Es war auch die berührende Liebesgeschichte. Ein Paar, das in glücklicherweise schönen Jahren des aktiven Ruhestands erstmals wirklich Zeit hatte, einfach ein Paar zu sein. Ein später Lohn. «Das sy schwirigi Jahr gsy», sagte sie einmal über die Zeit mit sieben Kindern zuhause und dem Mann in der Fabrik. Sie sagte es ohne Klage, in ihrem Sessel mit der «Lismet» auf dem Schoss und einer Katze bei den Füßen.

Ich denke manchmal wehmütig: Ob eine solche Liebesgeschichte für meine Generation überhaupt möglich ist? Wir haben andere Ansprüche an das Leben und die Beziehungen, und sie finden unter völlig veränderten äusseren Bedingungen statt. Selbstentfaltung und Unabhän-



gigkeit waren damals keine realistischen Ansprüche. Das hatte aber vielleicht nicht nur Nachteile: So wurden zusammen auch schwierige Zeiten durchgestanden, in denen man sich heute vielleicht freier fühlen würde, nur auf sich selbst und den Moment zu hören. Freiheit ist ein Geschenk, aber sie ist eben auch eine Herausforderung.

Grossmutter's Geschichten erinnern mich, für welche Grundsätze ich im Lärm unserer Gegenwart nicht taub sein möchte: in der Liebe nicht nur romantischen Träumen nachjagen, sondern ein gutes und liebevolles Team sein. Das Zusammenleben ernst nehmen als sich lohnende Lebensaufgabe.

Christoph Trummer  
Singer-Songwriter

## PRIMEURS



Sonniges Pausieren – zum Beispiel auf der Engstligenalp.

## BELLEVUE-SKIBAR

Die Ostertage – vom 19. bis 21. April – liegen dieses Jahr spät. Während das Skigebiet Silleren-Hahnenmoos inklusive Lenk bereits am 8. April den Betrieb einstellt, bleibt die auf 2000 Höhenmetern gelegene Engstligenalp bis 5. Mai offen. Angesichts dieser Umstände macht das «Bellevue» das Hochplateau sozusagen zur «Spielwiese» seiner Gäste. Vom 8. bis 21. April können sich diese mittags täglich an der Bellevue-Schneebar mit einem kostenlosen Lunch inklusive Softgetränke stärken. An Liegestühlen für das Sonnenbad soll es natürlich auch nicht fehlen. Als weitere Dienstleistung verkehrt ein hoteleigener Shuttle-Bus zwischen Hotel und Talstation. Mehr dazu lesen Sie in den Angeboten.

## ALPINE DELIKATESSEN



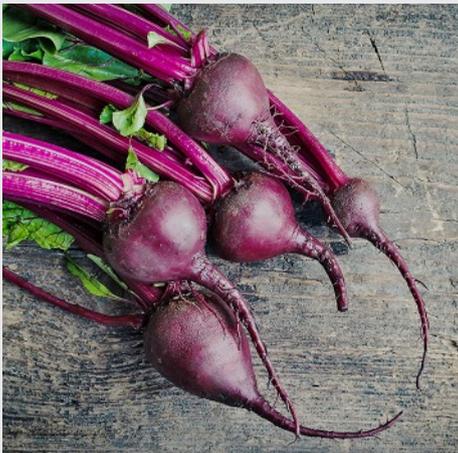
Foto © Sylvan Müller, AT Verlag, [www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)



Der Alpenraum hat neben Käse und Wurst nicht viel zu bieten – eine Meinung, die lange Zeit verbreitet war. Dass sich dies gewaltig verändert hat, diese Kulinarik jedoch den nahen Blick erfordert, macht die kürzlich im AT-Verlag erschienene «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» auf wunderbare Weise anschaulich. Der Autor Dominik Flammer greift 500 kulinarische Raritäten auf, die teilweise erst in den vergangenen Jahren wiederentdeckt wurden: vergessene Gemüse, Wildpflanzen, aussergewöhnliche Würste, einzigartige Alpkäse, traditionelle Schnäpse und Gebäck aus alten Getreidesorten. Das auch grafisch und fotografisch hochwertig umgesetzte Buch liegt zum Schmökern in der Hotelhalle.

## NASCHEREIEN

Ob's nach dem Skisport ein kleines Hungerchen ist oder eher die Lust, den Apéritif vor dem Diner mit einer kleinen Beilage zu begleiten: Die neue Apéro-Karte bietet ab 15 Uhr kleine Naschereien, darunter Gemüsesticks mit Dips, ein Adelbodner Zvieriplättli, Käse und geräucherten Speck aus der Region. Unter den warmen Snacks finden sich



Den kleinen Hunger stillen nach dem Skifahren. Bild: zvg

ein kleiner Flammkuchen und eine Randen-Himbeersuppe mit Hirschtrockenfleisch.

## NEUES MAGAZIN

Welches Magazin trägt schon den geheimnisvollen Untertitel «Für Gipfelstürmerinnen und Seelentaucher»? Die neue Publikation der Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg tut's. Das Heft ist bunt in den Themen, lustvoll und pffiffig und lebt von starken, stimmungsvollen Bildern. Dem einheimischen Handwerk nimmt es sich genauso an wie der Skimode von heute und morgen und bietet mit Porträts, Interviews, Reportagen und Veranstaltungshinweisen einen echten Lesernutzen. Das neue Imprimat, das Mitte Dezember erscheint, liegt im Hotel auf und ist auch im Tourist Center erhältlich.

## VOM MEER IN DIE BERGE

Wo schüttet Sous-Chef Philippe Holz mehr Adrenalin aus? Bei seinem leidenschaftlichen Hobby, dem Gleitschirmfliegen, oder am Herd? «Letztes



Philipp Holz hebt gerne ab. Bild: Luc Stähli

res, ganz klar», meint der 29-Jährige, der an der Ostsee aufgewachsen ist und schon als 15-Jähriger wusste, dass er einmal Koch werden will. «Ich bin Genussflieger, in der Küche hingegen kann es schon hektisch werden.» Zugute kommt ihm seine ruhige, besonnene Art, auch bei der Lehrlingsausbildung, für welche er mitverantwortlich ist. Seine Sporen verdiente Philipp Holz in renommierten Fischrestaurants an der Ostsee und auf einem Kreuzschiff ab. Dann folgte – mit Engagements in Erstklasshotels – der Sprung in die Schweiz. Dass die Bellevue-Küche auf regionale Produkte setzt, ohne daraus eine Religion zu machen, gefällt dem norddeutschen Berufsmann. Doch dann und wann einen schönen Meeresfisch servieren – «das ist toll!» Vielleicht auch, weil ihm mit dem Duft von Meer und Strand ein bisschen Heimat entgegenströmt.

## KOSTENLOSES BUSFAHREN

Das Portemonnaie kann neu in der Tasche bleiben, dafür sollten Adelboden-Gäste ihre Gästekarte dabei haben, wenn sie die örtlichen Busse benutzen. Ab 1. Dezember sind Busfahrten für sie kostenfrei. Gleiches gilt ab Sommer 2019 fürs Gruebi-Freibad, das bis dann nach einer aufwendigen Sanierung in neuem Glanz erstrahlt. Man darf sich freuen



Die Ortsbusse sind ab 1.12. auch für Hotelgäste kostenlos. Bild: Photohaus Klopfenstein

## SAGENHAFTES

«Es ist die hohe Zeit, die Sagen zu sammeln, denn die Gegenwart bietet den Leuten so vieles, dass sie darob die Vergangenheit vergessen», soll der Volksdichter Jeremias Gotthelf einem Freund geschrieben haben. Dessen war sich auch der Adelbodner Chronist Christian Bärtschi bewusst und vereinte die überlieferten Sagen im kürzlich erschienenen und vom Künstler Björn Zryd illustrierten Buch «Sagenhaftes aus Adelboden». Wie anderswo leben diese Legenden ganz vom Reiz des Schauderns: Da treibt ein hexerisches Weib ihr Unwesen, im Leben der Bergbauern tauchen flinke Zwerge auf. Der Autor schenkt auch den tiefgründigen und zugleich heiteren Adelbodner Redensarten einen gebührenden Platz.

## DIREKTBUCHEN LOHNT SICH

Klar doch, seine Hotelreservation über eine Buchungsplattform zu tätigen, ist äusserst praktisch. Doch wer noch ein paar Mausclicks mehr in seine Suche investiert und die Website des Hotels anklickt, kann auch bei uns erfreut feststellen, dass die Buchung schnell getätigt ist. Mit diesem di-



Direktbuchen lohnt sich. Bild: zvg

rekten Weg verschonen Sie uns vor teilweise horrenden Kommissionen – also Mittel, die wir lieber so einsetzen, dass sie Ihnen zugutekommen: Mehrere Angebote enthalten geschenkte Leistungen, zu gewissen Zeiten können über die Hotel-Website auch attraktive Early-Bird-Angebote gebucht werden. Schliesslich kommen Direktbucher in den Genuss des Treue- und Longstaybonus'.



Kahle Äste, wilde Nebenläufe und knirschender Schnee. Flusswandern hat seinen ganz eigenen Reiz. Bild: Reto Koller

# Herb-romantische Schönheit Flusswandern an der Enschtlige

Der Schnee knirscht unter dem Schuh, die Bäume ragen kahl in den Himmel, der Fluss windet sich träge durchs Bachbett – und weit oben verbindet eine der längsten Fussgänger-Hängebrücken Europas die beiden Talseiten. Die Flusswanderung Rohrbach-Frutigen hat ihren ganz besonderen Reiz.

Gleich gegenüber des Gasthauses Rohrbach führt eine kleine, steile Treppe hinab zum Wanderweg. Nach kurzer Wegstrecke taucht das Lokal Rohrbachschützen auf. Doch schon bald befindet sich der Wanderer in den Engstligenauen, einem Schutzgebiet von nationaler Bedeutung.

Das Rauschen des Flusses ist von weither zu hören. Nach einigen Minuten öffnet sich der Blick auf das Bachbett der Engstligen. Der Weg führt durch den lichten Mischwald talwärts. Verschneite Baumstrünke säumen den Pfad, rechts taucht eine Holzhütte auf. Sie entpuppt sich als das Lokal des Fischereivereins.

**Kahle Äste, wilde Nebenläufe** – Immer wieder gibt der Wald den Blick auf den Flusslauf frei. Bald erreicht man die erste von mehreren Hängebrücken. Sie queren die wilden Nebenläufe der Engstligen, die sich durch schroffe Tobel ins nahe Bachbett ergiessen. Der Schnee schmiegt sich an die kahlen Baumäste, gefrorene Tümpelchen glitzern in der fahlen Wintersonne. Sorgsam geschichtete Scheiterbeigen zeugen vom Stolz der Waldbesitzer. Ab und zu kreuzt eine zipfelkappenbewehrte Joggerin den Weg. Das Rauschen der Enschtlige verbindet sich mit dem fernen Summen der Fahrzeuge, die auf dem Weg von Frutigen nach Adalboden sind oder umgekehrt. Unvermutet taucht ein Reitviereck auf. In der idyllischen Umgebung üben sich Kinder im Ponyreiten.

**Mächtige Hängebrücken** – Nach einer guten halben Stunde Wegzeit taucht ein Wahrzeichen des Engstligtales auf: die mächtig-elegante, 38 Meter hohe Hostalden-Hängebrücke, die das Flussbett quert und die beiden Talseiten verbindet. Mit ihren 153 Metern gehört die Stahlkonstruktion zu den längsten Fussgänger-Hängebrücken Europas. Am gegenüberliegenden Ende wartet das charmante Hostalde-Beizli mit einfachen Speisen.



**Fondue zur Stärkung** – Welch ein Wintererlebnis, neben dem Holzofen Platz zu nehmen und ein Fondue zu geniessen, das der Wirt und Initiant der Brücke, Martin Wäfler, seinen Gästen anbietet. Sie folgen dem linksseitigen Weg Richtung Frutigen und machen Bekanntschaft mit geschnitzten Holzfiguren des einheimischen Künstlers Johann Inniger. Hier spreizt ein Auerhahn seine imposanten Schwanzfedern, dort späht eine Dohle von ihrem Holzsockel auf den vorbeiziehenden Spaziergänger. Der breite, bequeme Fahrweg führt weiter dem Ufer entlang, schon bald grüssen die ersten Wohnhäuser mit ihren schmucken Gärten. Gastautor Reto Koller

## ROHRBACH – FRUTIGEN

 Leichte Wanderung entlang der Entschlige von Rohrbach nach Frutigen

 2 Stunden

 Hinfahrt: Bus Adelboden–Rohrbach (Richtung Frutigen) oder Privatauto; Rückweg: Frutigen–Adelboden

 Hostalden-Hängebrücke, Holzfiguren von Johann Inniger

 Hostalde-Beizli, Fam. Martin + Karin Wäfler. Zvieriplättli und Fondue (Fondue auf Anmeldung, Tel. 033 671 15 83), Geöffnet von 9 bis 18 Uhr, Ruhetag Mo

## OEY – UNTER DEM BIRG

 Leichte Wanderung (idealerweise vormittags wegen Besonnung) entlang der Entschlige von Oey via Boden nach Unter dem Birg

 2 Stunden

 Hinfahrt: Bus nach Frutigen oder/und Bus Unter dem Birg, Haltestelle Oey. Rückfahrt: mit Bus Unter dem Birg–Adelboden.

 Talabschluss mit Wildstrubel, Eiskletterer am vereisten Wasserfall

 Die Zusatzschleife an den Wasserfall ist lohnenswert, jedoch manchmal gesperrt.

 Restaurant Bergbach, Unter dem Birg. Zvieriplättli. Geöffnet von 9 bis 17 Uhr

Restaurant Steinbock, Unter dem Birg. Cordon bleu und Rösti. Ruhetage Mo + Di

## REHÄRTI – STIEGELSCHWAND

 Leichte Winterwanderung entlang dem Allenbach via Rossweid in den Stiegelschwand. Einstieg nach Rehärti-Brücke (bei starker Linkskurve)

 Ca. 3 Stunden mit Hin- und Rückweg

 Rückfahrt: Ortsbus Stiegelschwand–Adelboden, Hinweg zu Fuss

 Schöne bewaldete Bachlandschaft

 Restaurant Schärmtanne, Familie Künzi. Cordon bleu vom Kalb, Waffeln mit heissen Beeren und Vanilleeis. Geöffnet von 11 bis 20.30 Uhr. Ruhetag Di (kein Ruhetag während den Sportferien)



Faszination Eis. Bild: zvg

# Von einem Bäckerpaar, das seinen Broten Ruhe verschreibt



Sie nehmen's grammenau: Susan und Marc Haueter. Hinter der Luftigkeit und «Chüschtigkeit» des Haueter-Brotes steckt viel Arbeit. Bild: Luc Stähli

Nicht erst seit das Slow Bread in aller Munde ist, widmet sich die Bäckersfamilie Haueter mit Hingabe der artanalen, wiederentdeckten Methode. Den Bellevue-Gäste schmeckt das aromatische Haueter-Brot seit Jahrzenten.

Marc Haueter kommt ins Schwärmen – über etwas, das für den 39-jährigen Bäcker und Bäckerssohn eigentlich das Normalste der Welt ist: der Duft nach frisch gebackenem Brot, der um 4 Uhr morgens aus seiner Backstube auf die Adalbodner Dorfstrasse strömt. Wahnsinn!», sagt er.

Gut möglich, dass es nicht vor jeder Bäckerei so intensiv duftet. Das Haueter-Brot ist ein sehr «chüschtiges» Brot. Dass an Spitzentagen gegen 700 Laibe über den Ladentisch gehen, dürfte ebenfalls als Qualitätszeichen gewertet werden. Seine Kund- und Anhängerschaft hat es auch im «Bellevue» gefunden. Jeden Morgen liegt es frisch und fein duftend in den Frühstückskörben unserer Gäste: Ruch-, Urdinkel-, Sauerteig- und Roggenbrot, auch das luftig-leichte Parisette und natürlich der feine buttrige Berner

Zopf. Das Ritual, am Abreisetag noch bei Haueter vorbeizugehen, pflegen viele Bellevue-Gäste.

Das «Husbrot» ist der unbestrittene Bestseller im Hause Haueter. Ein rundes, artanal hergestelltes Ruchbrot: mit feiner Krume, wunderbar aromatisch und lange haltbar. Puristisch, also mit ein bisschen frischer Butter, schmeckt dieser Klassiker am besten. Ähnlich Freude macht das aus Weizen- und Urdinkelmehl hergestellte Schattsyte-Sauerteigbrot». Doch Marc Haueters wahrer Stolz ist sein Baguette. Kommt das beste Baguette wirklich aus Paris? Wer Haueters Variante kennt, fragt sich dies ernsthaft. Der zarte Teig ist wunderbar fein und luftig, leicht nussig und knusprig. Die lang gereifte Hefe schmeckt man förmlich heraus.

Hinter dieser Luftigkeit und «Chüschtigkeit» steckt viel Arbeit und eine seit zwei Generationen gelebte Überzeugung: dass gutes Brot bei der Herstellung viel Zeit braucht. Wie ein guter Wein, den man altern und reifen lässt.

Kommt das beste Baguette wirklich aus Paris?



Im Fachjargon nennt man die Methode lange Triebführung, umgangssprachlich Slow Bread. Alle Haueter-Brote erfahren mindestens eine 24-stündige Teigruhe, etliche gar eine 48-stündige, während das industriell hergestellte Brot bereits nach 2-stündigem Reifeprozess in den Ofen geschoben wird. Im Zeitalter von Slow Food liegt das lang gereifte Brot im Trend, immer mehr Bäcker finden zu dieser traditionellen Brotherstellung zurück. Vor einigen Monaten porträtierte das Gourmet- und Reisemagazin «Falstaff» die Bäckerei Haueter als Vorzeigebetrieb in Sachen Slow Bread.

Die Methode kommt Marc Haueter auch hinsichtlich seiner inneren Uhr gelegen. «Ich bin kein Nachtmensch. So kann ich die Teige bereits tagsüber herstellen.» Für Stunden in der Hängematte bleibt dennoch keine Zeit: Diese Brote bedürfen einer weitgehend manuellen Verarbeitung und lassen sich somit auch nicht kostengünstiger produzieren. Aufgrund der höheren Wasseraufnahmefähigkeit bleiben sie länger haltbar und haben eine saftige und



Zwei Tage ruhen lassen, am dritten backen. Bild: Luc Stähli

weiche Krume. Auch für Gluten-Allergiker sind sie wesentlich bekömmlicher.

**Erbe weiterführen** – 2013 übernahm Marc Haueter mit seiner Frau Susan, die dem Unternehmen neben ihrer Arbeit an der Front auch hinsichtlich Kreation, Dekoration und Marketing wichtige Impulse gibt, den Betrieb. Marc Haueter sagt von sich: «Ich bin kein einfacher Chef.» Er sei fordernd, die Qualität müsse eben stimmen. Dass der Bäckerberuf ihn einmal so packen würde, hätte sich der junge Familienvater nicht träumen lassen. «Ich entschied mich für eine Sanitärlehre, spielte ambitioniert Hockey. Als klar wurde, dass es für eine Sportlerkarriere nicht reicht, tingelte ich durch die Welt und besuchte daraufhin die Hotelfachschule.» Das Metier musste er von der Pike auf erlernen, nirgends sonst als in der Backstube des eigenen Vaters. Während fünf intensiven Jahren zeigte ihm dieser, wie man all die feinen Haueter-Sachen macht: den zarten Butterzopf, die vielen Quiches, die Pralinen, den Lebkuchen, die Nusstorte. Und natürlich das lang geführte Brot. Vater Gerhard hat der traditionellen Brotherstellung zu neuem Leben verholfen. Die Pionierarbeit führen sein Sohn und seine Schwiegertochter nun weiter.

## EINFACH GUT



### BERNER ZOPF

Mit Butter wird im Haueter-Zopf grosszügig umgegangen, und das gibt dem aus dem Bernbiet stammenden Sonntagsgebäck seinen nussigen, buttrigen Geschmack. Butterart eben, langfasrig und schön dunkel gebacken ist er und vergeht fast auf der Zunge. Natürlich viel zu gut, um nur sonntags aufzutragen. Den Zopf finden Sie bei uns täglich auf dem Frühstücksbuffet.

### VOGELLISI-WANDERWURST

Der gute, alte Landjäger in Ehren. Doch Metzger Toni Germann aus dem Hirzboden hält uns mit seiner Vogellisi-Wanderwurst was Besseres bereit. Sie ist krumm, eher kurz, der eine Zipfel dicker als der andere – Handarbeit eben. Dass diese geräucherte und luftgetrocknete Rindfleischwurst hart ist, ist ebenfalls ein Qualitätsmerkmal: halb so viel Fett, dafür deutlich mehr Geschmack. Erhältlich in den Bäckereien Michel und Oester sowie bei Käsespezialitäten Schmid.

### MULLIGATAWNY-SUPPE

Kein Skiurlaub ohne Gerstensuppe – sicher. Doch als ebenfalls nährnde und wärmende Après-Ski-Verpflegung gibt es reizvolle Alternativen wie die Mulligatawny-Suppe, die schon beinahe als Klassiker jeden Winter auf der Lunch-Karte steht. Die angenehm pikante Curry-Suppe lebt von kleinen, gebratenen Pouletwürfeln, viel Gemüse und sämiger Kokosmilch.





# Der gelbe Weisse aus dem französischen Jura

Wer offen ist für Neues und Besonderes, dürfte am Vin jaune aus dem französischen Jura seine helle Freude haben. Porträt eines Kraftprotzes.



Die Bellevue-Weinkarte zählt ein paar schöne Weine aus dem französischen Jura. Bild: zvg

Man liebt ihn oder man liebt ihn nicht. Ein Versuch wert ist dieser knorrige, eigenständige Weisswein, der geschmacklich an einen Fino Sherry erinnert, allemal. Weinkenner Stefan Keller sagt es so: «Die Weine aus dem französischen Jura sind für Neugierige, Abenteuerlustige und für all jene, die meinen, sie kennen schon alles.»

Immerhin wünschte sich der französische Chansonnier Jacques Brel den «Joli Arbois» als letzten Trunk vor seinem Tod; bereits im 16. Jahrhundert wurde der gelbe Wein in einem Trinklied besungen. Das kleine Weinbaugebiet im französischen Jura, das zu den originellsten Frankreichs zählt, ist so alt wie jenes des Burgunds, und Klima und Boden genauso einzigartig wie die Trauben, die dort wachsen. Besonders die Gemeinde Château-Chalon ist für diese Spezialität bekannt, als allgemeine Appel-

lation gilt die Bezeichnung Côtes du Jura, Arbois lautet eine weitere Appellation contrôlée.

**Vergessenes Fass** – Auf den kalkreichen Lehmböden rund um das pittoreske Städtchen Arbois gedeiht die rare Savagnin-Traube gut, sie gibt dem Vin jaune seinen vollen, nussigen und leicht rauchigen Charakter. Zwar ist die ertragsarme Sorte eine Variante der Elsässer Traminertraube, geschmacklich haben sie jedoch wenig Verwandtschaft.

Wie andere Spezialitäten gründet der Vin jaune auf einem Missgeschick. In einem Keller war ein Fass über viele Jahre vergessen worden. Ein oxidiertes Konzentrat entstand, das den Winzern überaus mundete. Auch bei der heutigen Herstellung ist die Zufuhr von Sauerstoff zentral. Der sherryähnliche Wein wird nach der Gärung in ein Fass gefüllt, allerdings nicht bis zuoberst. Darüber bildet sich dann die Kammhefe, die eine Ähnlichkeit mit der Florhefe des Sherry hat. Erst nach gut sechs Jahren darf dieser Wein in Flaschen abgefüllt werden, in die gedrungene Clavelin-Flasche, die lediglich 62 cl fasst. Diese Menge entspricht exakt dem, was von einem Liter übrigbleibt, 38 cl verdunsten.

**Fein zu Hartkäse und Geflügel** – Gute Vins jaunes haben ein langes Leben, bis zu 50 Jahren. Trinkreif sind sie bereits, wenn sie auf den Markt kommen. Als klassische Kombination gilt Vin jaune mit Huhn. Gut mundet der gelbe Wein auch mit dem Comté-Käse; das Schweizer Pendant, der Greyerzer, harmoniert ebenfalls – wie auch andere Schweizer Hartkäse. Eine gute Figur macht er auch zu Foie gras oder wildem Geflügel. Mit seiner Kraft kann er ebenfalls ein Fleischgericht, gar ein Wildgericht begleiten.

## JURAWEINE AUF UNSERER KARTE

### Arbois Vin Jaune 1999

Jacques Puffeney

### Côtes du Jura Fleur de Savagnin 2005

Julien Labet

### Arbois Savagnin Grand Elevage 2005

Vieilles Vignes, Jean Rijckaert, Laynes

### Arbois Chardonnay En Paradis 2005

Vieilles Vignes, Jean Rijckaert, Laynes

→ Teilen Sie uns bereits am Nachmittag mit, wenn Sie abends einen Vin jaune trinken wollen. So können wir ihn bereits einige Stunden vor dem Ausschank öffnen.



# «Ich übe wahnsinnig gern»

Ein Höhepunkt im Weihnachtsprogramm:  
das Konzert mit dem national bekannten Geiger  
Sebastian Bohren und Ulrich Koella am Klavier.

Obschon Sebastian Bohren erstmals im «Bellevue» spielt, ist es sozusagen ein Heimspiel für den 31-jährigen Winterthurer,



Sebastian Bohren, Musiker mit einem grossen Traum. Bild: Marco Borggreve

denn er ist ein Mitglied der Hoteliersfamilie Richard-Bohren. Nutzen Sie die Gelegenheit, diesen jungen, virtuosens Musiker zu erleben. Gegen 90 Konzerte spielt er jährlich als Solist und Kammermusiker, u.a. mit dem Sinfonieorchester Basel und dem Zürcher Kammerorchester. Gleichzeitig ist er Mitglied im Stradivari-Quartett. Seine sieben CD-Aufnahmen haben ihn auch in Europa bekannt gemacht: Darunter sind die Beethoven-CD Equal, Op. 2 mit Werken von Hartmann, Mendelssohn, Respighi und Schubert und eine viel besprochene Bach-Aufnahme. Mit im Gepäck trägt der leidenschaftliche Geiger seine allerneueste Aufnahme, eine der Musik von Felix Mendelssohn und Benjamin Britten gewidmete CD, die er mit einem der ältesten Sinfonieorchestern, dem Royal Liverpool Philharmonie Orchestra, aufgenommen hat.

**Sebastian, am 22. Dezember spielst du bei uns im Hotel, was bedeutet dir dieser Ort?**

Sehr viel. Mein Grossvater, der in meinem Leben eine wichtige Rolle spielte, ist ja hier aufgewachsen. Von seiner Kindheit bei Gotte Liseli, der Hotelgründerin Elisabeth Bohren, hat er stets schwärmerisch erzählt. In meiner kindlichen Vorstellung war dieses Hotel magisch, ein bisschen wie im Film «Grand Budapest Hotel», wie aus einem fernen Land. Nun darf ich hier spielen, ich freue mich riesig.

**Man liest viel über dich, gerade die Bach-CD hat ein grosses Medienecho ausgelöst. Wie ist sie entstanden?**

Die Bach-CD ist eine Herzenssache, ich wollte die unbedingt machen und habe sie auch weitgehend selbst finanziert. Bachs Stücke sind so hervorragend komponiert, dass sie einen einfach beglücken. Gleichzeitig wollte ich an eine Kindheitserinnerung anzuknüpfen, an meine wahnsinnige Begeisterung für Bach als 12-Jähriger. Ich übte wie ein Verrückter Bach, ich war einfach hin und weg.

**Üben hat in deinem Leben einen grossen Stellenwert.**

Ja, ich übe viel und wahnsinnig gerne. Wenn ich üben kann, geht es mir am allerbesten. Ich kenne meine Schwächen sehr gut und arbeite an ihnen. Mein grosser Traum ist es, mit den internationalen Spitzengeigern mitzuhalten. Ich will als Geiger meine Träume leben, bis 80 spannende musikalische Projekte realisieren.

**Worauf darf man sich für den 22. Dezember freuen?**

Auf ein abwechslungsreiches, leichtfüssiges Konzert. Die Mozart-Sonate ist kurz und erfrischend, mit der Ravel-Sonate spielen wir etwas ganz Geniales, in ihrer Farbig- und Eigenständigkeit wirken die von Ravel aus Asien mitgenommenen Eindrücke mit. Und mit Strauss spielen wir sehr schöne Fin-de-Siècle-Musik.

## WEIHNACHTSKONZERT

Sebastian Bohren (Violine); Ulrich Koella (Klavier)

**Wolfgang Amadeus Mozart (1756–1791)**

Violinsonate in A-Dur, KV 305

**Maurice Ravel (1875–1937)**

Violinsonate

**Richard Strauss (1864–1949)**

Aus der Violinsonate in Es-Dur, op.18

**Samstag, 22. Dezember, 18.30 bis ca. 19.30 Uhr**

Mit anschliessendem Apéro – für Hotelgäste kostenlos  
CHF 85.– inkl. Apéro und 5-gängigem Dîner für externe Gäste



# Drei Berner Oberländer erzählen aus ihrem Leben

Während uns Esther Pauchard mit ihren Krimis schaudern lässt, erzählt uns der «Schneemacher» Reto Däpp von seinen Visionen. Und mit Nils Burri ist ein wichtiger Pop-Vertreter der lebendigen Frutiger Singer- und Songwriterszene unser Gesprächsgast.

Die roten, samtenen Hallensessel sind mittlerweile das Kennzeichen unserer Veranstaltungsreihe «Berner Oberländer im Gespräch». Dreimal pro Saison nimmt Moderator Stefan mit einem Gesprächsgast hier Platz, und er sagt: «Ich bin immer von Neuem verblüfft, welche vielfältigen Leidenschaften im Verlauf des Gesprächs aufblitzen und mit welchem grossem Engagement sie gelebt werden.» Eine Stunde dauert dieser «Talk», danach lädt das Hotel zu einem Apéro ein, der Ihnen Gelegenheit gibt, das Gespräch auf individueller Ebene fortzusetzen. Sowohl für Hotelgäste als auch für externe Gäste ist die Teilnahme kostenlos. Die Kollekte kommt einer vom Gesprächsgast ausgewählten Institution zugute. Wir freuen uns, wenn Sie unser Publikum sind.

## LITERATUR: ESTHER PAUCHARD

Donnerstag, 31. Januar 2019 | 18.30 bis 19.30 Uhr  
mit anschliessendem Apéro und Tavolata

Als Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie kennt Esther Pauchard die menschlichen Abgründe – was ihr auch dann zugutekommt, wenn sie sich ans Pult setzt und an ihren Krimiromanen webt. Nicht tagelang, diese Auszeiten dauern höchstens ein paar Stunden, denn die 45-jährige Thunerin hat neben dem «Buchgeschäft», wie sie es nennt, zwei schulpflichtige Kinder, sie arbeitet als leitende Ärztin in der Suchtfachklinik Selhofen in Burgdorf und als Psychotherapeutin in der Hausarztpraxis ihres Mannes. Dieses durchgetaktete Leben, dieses «Minütele», sei es ihr wert, «denn neben meinem realen Alltag kann ich in einer «parallelen Welt» leben, die mir Ruhe gibt.» Die eine Welt beflügelt und inspiriert die andere. 2010 publizierte Esther Pauchard mit «Jenseits der Couch» ihren ersten Krimi, im August 2018 ist mit «Tödliche Macht» ihr fünfter erschienen. Darin geht es um Menschenhandel mit jungen Frauen aus Rumänien, die in der Schweiz zur Prostitution gezwungen werden – ein The-

ma, das sie kennt und umtreibt. 70 Seiten Recherchematerial in Form von Gesprächsprotokollen hat die Psychiaterin vorgängig zusammengetragen und mit einem schnellen Plot dafür gesorgt, dass das Adrenalin des Lesers in die Höhe schnellt. Gleichzeitig will sie immer auch Zeitdokumente schaffen und eine andere Sicht aufs Leben geben.

## SPORT: RETO DÄPP

Donnerstag, 28. Februar 2019 | 18.30 bis 19.30 Uhr  
mit anschliessendem Apéro und Tavolata

«Meine Person braucht keine Werbung, aber wenn meine Schneehaufen bekannter werden, habe ich nichts dagegen» – mit dieser Überlegung gab uns der 41-jährige Adelbodner bei unserer Anfrage eine Zusage. Reto Däpp könnte man als Schneemacher oder präziser als Schneekonservierer bezeichnen. Neben seiner Rolle als Leiter der JO-Nachwuchsskitalente und Trainer des Regionalen Leistungszentrums Frutigen ist er der Initiator des Adelbodner Snowfarming-Projektes: Erstmals hortete die Tschentenalp diesen Som-



Esther Pauchard: Die menschlichen Abgründe sind ihr Metier. Bild: Peter Hauser



Reto Däpp ist die treibende Kraft beim Snowfarming-Projekt. Bild: zvg

mer, unter einem 24 000 Kubikmeter grossen, mit Isolationsplatten und -folien abgedeckten Hügel, den verbleibenden Winterschnee. Nur ein Drittel schmolz weg; am 18. Oktober, einem strahlenden Herbsttag, konnte die Piste für das Training von Skijungtalenten aus der ganzen Schweiz eröffnet werden. Das Medienecho: gross. «Diese frühen Trainingsmöglichkeiten sind für den Erfolg unserer Athleten zentral», weiss der gelernte Landwirt und Maurer, der als Jugendlicher selbst Skirennen fuhr. Ist die ökologische Technik der Schneekonservierung nur ein Segen für den Spitzensport oder am Ende auch die Rettung des Wintertourismus?

## MUSIK: NILS BURRI

**Donnerstag, 28. März 2019 | 18.30 bis 19.30 Uhr  
mit anschliessendem Apéro und Tavolata**

«Ich weiss, es klingt kitschig, doch so war es», erinnert sich Nils Burri: «Noch im Spitalbett begann ich meine Songtexte zu schreiben – nachdem mir die Ärztin eröffnet hatte, dass ich meine Hockeykarriere an den Nagel hängen kann – oder muss.» Das Gitarrenspiel brachte er sich selbst bei und fand seine Freunde bald in der Musikszene. 2010 veröffentlichte der gebürtige Frutiger mit «Next Generation» sein Debütalbum. Heute ist der 33-Jährige gemäss Branchenkenner Philippe Cornu «the hardest working singer songwriter of the Bernese Oberland» und ein Pop-Vertreter der lebendigen Frutiger Singer- und Songwriterszene. 120 Mal steht Nils Burri jährlich auf der Bühne. Frutigdeutsch als Musiksprache? «Das wäre interessant», sagt er, doch dem Musiker liegt viel daran, sein Publikum auch inhaltlich zu erreichen – mit den grossen Themen dieser Welt: Liebe, Verlust, Einsamkeit – was auf Englisch bestens funktioniert. Nils Burri schöpft sie aus dem Alltag, dem eigenen Leben. Mit der 2018 erschienenen Single «Superman» verarbeitete er den Verlust seines kleinen Sohnes. Burri, der «Bühnenmensch»: Er liebt und braucht das Scheinwerferlicht, die Nähe zum Publikum, der Auftritt in der Solistenrolle. Diese spielte er bereits als Hockey-Goalie gut und gerne.



Nils Burri wird am 28.3. auch singend zu erleben sein. Bild: zvg

## MODERATION: STEFAN KELLER

Stefan Keller arbeitet als Publizist, Weinjournalist, Projektentwickler, Veranstalter und Moderator und lebt in Wien. Zuvor war er als Hotelier und Weinproduzent tätig. Sport? Der gebürtige Thuner ist ein begnadeter Fechter – auf internationalem Parkett.



Freut sich auf seine Gäste: Moderator Stefan Keller. Bild: zvg



## GABYS TIPP

### GESICHTSBEHANDLUNG

Hydralescence Visage von Yon-Ka

Im Winter düstert die Haut ganz besonders nach Feuchtigkeit. Diese intensive Feuchtigkeitspflege von Yon-Ka versorgt die Haut mit nährenden Algen- und Fruchtextrakten und macht sie geschmeidig und zart; Fältchen und feine Linien werden reduziert. Eine Express-Handpflege und eine doppelte Feuchtigkeitmaske runden diese Wohlfühlbehandlung ab.

60 Minuten – CHF 115.–

### MASKE HYDRA NO. 1

Die gute alte Gurkenmaske in Ehren, doch wer nachhaltig etwas für eine glattere, zartere und prallere Haut tun will, greift doch besser zu Hydra No. 1, der Feuchtigkeitmaske von Yon-Ka. Diese Gelcreme-Maske ist mit ätherischen Ölen und vielen Vitaminen angereichert und fühlt sich auf der Haut leicht und angenehm an. Ein- bis dreimal wöchentlich aufgetragen, spendet sie fühlbar intensive Feuchtigkeit und unterstützt die Haut im Kampf gegen freie Radikale.

50 ml – CHF 54.–



### DIE BEHANDLUNG DER SAISON

Prickelnde Kälte beim Schneesport; wohlige Wärme auf der Spa-Liege. Kaum etwas ist jetzt angenehmer als eine wärmende und fein duftende Kräuterstempelmassage.

Die Behandlung beginnt mit einem wohligen Kräuter-Fussbad und beinhaltet neben einer Ganzkörper- auch eine Gesichtsmassage. Klassische Massagegriffe wechseln auf sanftes Streichen und Klopfen mit den warmen, fein duftenden Kräuterstempeln – der Körper kann sich tiefgreifend entspannen. Die Behandlung verbindet Kräuterheilkunde mit Aromatherapie und Wärmebehandlung und sorgt für Wohlbefinden, Entspannung und einen angeregten Energiefluss. Ihre Wurzeln hat die Kräuterstempelmassage in Ostasien, doch im Alpenraum, wo ebenfalls viele heilende Kräuter und Pflanzen wie Heublumen, wilde Stiefmütterchen, Kamille und Thymian wachsen, ist sie mittlerweile mindestens so beliebt und verbreitet. «Homemade» sind bei uns auch die Stempel; das Spa-Team stellt sie mit hiesigen Alpenkräutern selbst her.

	Minuten	CHF
Kräuterstempelmassage	75	150
Gesichtsbehandlung mit Kräuterstempeln	75	140
Beide Behandlungen	150	270



Zur Kräuterstempelmassage im Spa «pour» gehört auch ein wärmendes Fussbad. Bild: zvg



— NOSTALGISCHES ADELBODEN —

Adelboden ist ein Dorf der Fotografen: Eine ganze Reihe namhafter Kamerakünstler hat Adelboden in den letzten hundert Jahren hervorgebracht. Vor allem im Archiv der Photo Klopfenstein AG lagert ein überaus reicher Fundus an Aufnahmen. Eine Auswahl der besten zeigt das jüngst im Werd & Weber Verlag erschienene Buch, dessen Autoren drei Adelbodner sind: Peter Klopfenstein, Christian Bärtschi und Toni Koller. Mit einem Fokus auf die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts lässt es Szenen aus Tourismus, Sport, Handwerk und Landwirtschaft aufleben. Man staunt. Auch über längst verschwundene Hotelpaläste, die den Tourismus massgeblich geprägt haben.

Im Buchhandel und in Adelbodens Papeterien erhältlich

— NACHTS —

Vor der Abfahrt noch ein Fondue geniessen und den Moment abwarten, bis der Vollmond hell leuchtet. Auf einem Schlitten lässt sich der nächtliche Schneezauber besonders intensiv erleben. Die Tschentenalp macht dieses Erlebnis mit ihrem beleuchteten Schlittelweg möglich: jeden Mittwoch- und Samstagabend vom 26. Dezember bis 5. Januar und vom 26. Januar bis 2. März. Oder doch lieber auf Ski die beleuchtete Chuenisbärgli-Piste runterfahren, wo sich seit 1967 die Ski-Elite misst? «Chuenis bi Nacht», jeweils jeden Freitag im Monat Februar, macht's möglich. An diesen Abenden findet auch eine Laser- und Schneesport-Show statt.

— TRITTSICHER WANDERN —

Gegen das Fliegen hätten wir ja nichts, aber gegen das harte Landen. Das lässt sich verhindern, indem man seinen Winterschuhen eine kleine, leicht wieder entfernbare Aufrüstung verpasst.



Nicht einsinken, nicht ausrutschen. Dafür gibt's Technik.

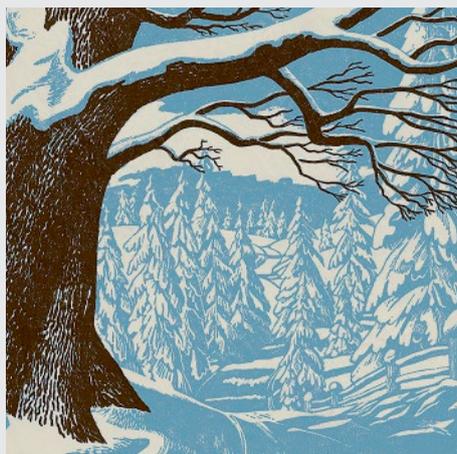
Die Vielzahl der ausgeklügelten Systeme ist erstaunlich. Einer, der den Überblick behält und das Nützliche vom Unnützlichen unterscheiden kann, ist Gerhard Brunner vom Schuhhaus Brunner. Für längere Winterwanderungen mit festem Wanderschuh empfiehlt er eine mit Spikes versehene Gummisohle, die man über den Schuh stülpt. Für kleinere Spaziergänge genügt die Lightversion. Schuhhaus Brunner, Dorfstrasse 49



Adelboden war in den 50er-Jahren schweizweit als Springerdorf bekannt. Bild: Photohaus Klopfenstein

— SCHNEESCHUH-WANDERN —

Skifahren ist schön, und doch nicht jedermanns Sache. Gleichwohl möchte es niemand missen, das Erlebnis in den weissen, weiten Schneeland-



Zusammen schneewandern macht mehr Spass. Bild: zvg

schaften, das den Körper stärkt und Kopf und Herz befreit? Auf diese Klientel ist die Alpinschule Adelboden ausgerichtet, die die Bergführers des Ortes vereint. Unter der Leitung von Martin Maurer führt sie verschiedenste begleitete Wanderungen und Touren durch: Schneeschuhwanderungen jeweils dienstags, mittwochs und freitags und Skitouren jeweils dienstags, donnerstags und freitags. Die Gruppen werden von einem diplomierten Bergführer geführt – Sie sind also in besten Händen.

alpinschule-adelboden.ch

— WENN DAS WETTER NICHT WILL —

Nicht jedes Wetter lockt auf die Skipiste. Doch Alternativen gibt es genug: Bowling, Klettern, Bouldern in der Freizeit- und Sportarena, einen Nachmittagsfilm im Kino Rex geniessen, die Holzschnitzerei Trummer besuchen oder das Heimatmuseum Adelboden.

— AGENDA —

- 15.12. | Winterylüte. Dorfstrasse Adelboden
- 12.–13.01. | Ski-Weltcup. Chuenisbärgli
- 19.01. | Motor-Ski Supercross. Tschentenalp
- 20.1. | Schneeschuhtour. Engstligenalp
- 20.–27.1. | Belle-Epoque-Woche. Kandersteg
- 27.1. | Schnupper-Schneeschuhtour. Tschentenalp
- 2.3. | Skibock-Meisterschaft. Tschentenalp
- 8.–10.02. | Skisprungwettkampf. Kandersteg
- 16.–17.2. | Int. Schlittenhunderennen. Kandersteg
- 16.–17.3. | Iglu-Festival. Engstligenalp
- 30.3. | Hickory-Skifahren. Engstligenalp
- 30.–31.3. | Ski-Chilbi. Skiregion Adelboden-Lenk
- 30.–31.3. | Lawinhunde Schweizer Meisterschaft. Engstligenalp
- 7-4. | Raifeisen-Trophy. Engstligenalp



Temporeich mit dem Hornschlitten unterwegs. Bild: zvg



Tee als Passion einer ganzen Familie: die Langes aus Bern. Katrin Lange 2. von links. Bild: zvg

**TAPETENWECHSEL**

Gäste erzählen aus ihrem Alltag und wie sie ihre Ferien erleben. Dieses Mal mit Katrin Lange, die mit ihrer Familie das Teegeschäft «Länggass-Tee» in Bern führt.

«Ihr könnt mir Hotelgutscheine schenken», sagte ich zu meiner Familie, als diese mich für meinen 60. Geburtstag nach meinen Wünschen fragte. Ich liebe Hotels. Je schöner ein Hotel ist, desto schneller kann ich «ankommen» und mich entspannen. Ich bin eine Ästhetin, Schönes und Wertiges gibt mir ein Glücksgefühl. Ich mag es, in der Bellevue-Hotelhalle zu sitzen, ohne Buch, ohne Gespräch, einfach die Atmosphäre auf mich wirken lassen. Seit dem letzten Umbau gefällt mir das Hotel noch besser. Von Bern aus ist es ein Katzensprung, wir nehmen frühmorgens den Zug und sitzen 1½ Stunden später in Adelboden am Frühstückstisch. Manchmal kommt eine Freundin mit, manchmal meine Mutter, mein Mann oder einer der Söhne. Adelboden kenne ich seit meiner Kindheit. Der Ort hat seinen authentischen Charakter bewahren können, gleichwohl wünsche ich mir, dass er lebendig bleibt und sich verändert.

Diese Auszeiten möchte ich mir zukünftig noch öfters gönnen, sicher auch, um bis ins hohe Alter aktiv bleiben zu können. Trotz meiner 60 Jahre bin ich noch jeden Tag im Betrieb und teile die Geschäftsleitung mit meinem Sohn Kaspar und seiner Frau Tina. Tee fasziniert mich noch immer. Mein Mann Gerhard und ich haben das Geschäft vor 35 Jahren mit viel Risiko und Idealismus gegründet, der Pionierrolle sind wir mittlerweile – mit rund 40 Mitarbeitenden und jährlich gut 20 Tonnen verkauften Tees – natürlich längst entwachsen. Umso schöner, dass mein Mann und ich uns mit dem Teehaus und -garten auf dem Monte Verità in Ascona einen langersehnten Wunsch erfüllen konnten. Die «Casa del tè» ist unser Altersitz, unser Stöckli, während wir das Mutterhaus in Bern mit dem starken Engagement unserer Jungen – Kaspar, Tina und Lukas – in guten Händen wissen.»

**WETTBEWERB**

**PREISE GEWINNEN**

1. Preis: 2 Übernachtungen mit je 1 Ganzkörpermassage\*
2. Preis: eine Übernachtung\*
3. Preis: Bathe & Dine für 2 Personen

\* In einem Doppelzimmer mit Frühstück, Abendessen und Eintritt ins Spa «pour». Die Preise sind von Mitte Juni bis Mitte Juli und von Ende August bis Mitte Dezember von So–Fr einlösbar.

Der aufmerksame «Gazette»-Leser findet die Antworten:

1. Wie heisst der Musiker mit Nachnamen, der am 28. März im Rahmen von «Berner Oberländer im Gespräch» unser Gast ist?
2. Welchem Gewässer sind unsere Winterwandervorschläge gewidmet?
3. Der Autor Christian Bärtschi hat in seinem jüngsten Buch die ... der Region zusammengetragen.
4. Welche Farbe hat der Wein aus dem französischen Jura (in französischer Sprache)?

1	5						
2							
3							
4							

Lösungswort (5. vertikal) per Post, Fax oder Mail mit vollständiger Absenderadresse an: Bellevue Parkhotel & Spa, CH-3715 Adelboden, info@parkhotel-bellevue.ch

Wir gratulieren den Gewinnern des letzten Wettbewerbes. Der 1. Preis (2 Nächte in Halbpension für zwei Personen mit je 1 Ganzkörpermassage) geht an Dieter Müller aus Baar. Hedy Bühlmann aus Arlesheim ist die Gewinnerin des 2. Preises (1 Übernachtung in Halbpension für 2 Personen). Den 3. Preis (Brunch & Bathe für 2 Personen) erhalten Heinz und Susanne Leuenberger-Burkhalter aus Solothurn.

Die Gazette wird unseren Gästen halbjährlich zugesandt. Sollten Sie keine weitere Zustellung wünschen, können Sie die Publikation per E-Mail oder telefonisch abbestellen: info@bellevue-parkhotel.ch, +41 33 673 80 00

