



GAZETTE

49





Geschätzte Bellevue-Gäste und -Freunde

Heute fiel – in dicken Flocken – der erste Schnee. Welch schöne Einstimmung und Inspiration, um die letzten Zeilen dieser «Gazette» zu schreiben.

Der Winter in den Bergen ist eine Welt für sich. Nicht übertrieben, von einem Winterkosmos zu reden. Er treibt uns aus den warmen Stuben hinaus, in die Kälte, ans helle Licht, in die weissen Schneelandschaften, wo wir uns so richtig verausgaben können. Doch der Reiz des Winters besteht, viel ausgeprägter als in anderen Jahreszeiten, auch im Heimkehren.

Heim, das sind wir, das «Bellevue». Ankommen in der warmen, gemütlichen Hotelhalle, sich von Thierry einen Kaffee und ein Stück Kuchen servieren lassen. Dann dem durchgekühlten Körper im warmen Dampf und Wasser zu neuen Lebensgeistern verhelfen, im Zimmer zur Ruhe kommen und sich aufs Abendessen freuen.

Unsere Vorbereitungen für die bevorstehende Saison waren und sind ganz diesem «Zuhause» gewidmet. Das Festtagsprogramm, als Auftakt in den Winter, steht – und es bietet ein Eintauchen in sinnliche und besinnliche Musik, ein Erfreuen an anregender und heiterer Literatur und an feiner Kulinarik. Übers Jahr verteilt beehren uns mit der neuen Veranstaltungsreihe «Worte und Klänge» sechs Spitzenmusiker der klassischen Musikszene.

Im Restaurant wird's etwas schweizerischer, denn im täglichen Menu ist jeweils ein Gang einer Schweizer Kochlegende und ihren Geheimrezepten gewidmet. Den Herbst konnten wir nutzen, um einige Junior-Suiten und Suiten mit neuen Möbeln und teilweise Parkett aufzufrischen. Und last, but keineswegs least ist das Bellevue-Team komplett und freut sich sehr darauf, Ihre Gastgeber zu sein. Wir sind bereit. Sind Sie es auch? Auf ein Wiedersehen mit Ihnen würden wir uns sehr freuen.

Nun wünschen wir Ihnen eine unterhaltsame Lektüre und senden Ihnen für die bevorstehenden Festtage und das neue Jahr die allerbesten Wünsche.

Herzlich,
Franziska Richard
Geschwister und Mitarbeitende

Impressum:
Bellevue Parkhotel & Spa, Adelboden
Nr. 49, erscheint halbjährlich
Konzept und Redaktion:
Franziska Richard
Weitere Texte:
Reto Koller
Grafisches Konzept und Gestaltung:
Chasper Würmli, Basel
www.chasperwuermli.ch
Titelbild + Poster Seite 2:
Lukas Allenbach, Adelboden
Druck: Gerber Druck, Steffisburg
Auflage: 18 000 Exemplare



DUO DE SALLE

Karriere machen war für Ivan Bansky nie ein Ziel. Nun hat es ihn doch nach oben oder vorne – nämlich zum Restaurantleiter – katapultiert. Ein Flug mit einigen Zwischenstationen: Immerhin begann Ivan seine Bellevue-Zeit vor 12 Jahren als 20-jähriger Servicemitarbeiter. Den gesamten Service organisieren inklusive Einkauf, Mitarbeiterersatz und -Ausbildung – das fällt Ivan dank seiner ruhigen, überlegten Art und schnellen Auffassungsgabe leicht. Der gebürtige Slowake hat den Bergsport entdeckt, das gesunde Leben ganz allgemein: viel Bewegung, keinen Kaffee, Alkohol in homöopathischen Dosen. «Seither bin ich viel ruhiger», meint der 32-Jährige, der im Frühling auch noch Schweizer wurde und ein gutes, glückliches Leben mit materieller Beschränkung gleichsetzt. Hohe Leistungen bei den Mitarbeitenden einfordern und zugleich menschlich bleiben, dies erachtet Ivan als Kernaufgabe seiner neuen Rolle – was ihn herausfordert und zugleich reizt.



Gutes Team: Gillian Fuhrmann (links) und Ivan Bansky.

Assistiert wird der neue Restaurantleiter von Gillian Fuhrmann. Der 21-jährige Belgier ist im Juni zu uns gestossen. «Jeder Tag schenkt dir tausend Chancen», lautet sein Lebensmotto, und Gillian gibt viel, wenn nicht alles, um diese zu packen. Als grosse Chance erachtet der Hotelfachschulabsolvent denn auch seine neue Aufgabe bei uns. «Ich kann enorm viel lernen, hinsichtlich Service, Wein, aber auch Mitarbeiterführung und Organisation», meint er. Der frontorientierte junge Mann, der vier Sprachen spricht, zeigt besondere Stärken beim Gast. Hier ist er im Element. Gäste glücklich zu machen, macht ihn selbst glücklich. Im Januar beginnt seine berufsbegleitende Weiterbildung als Sommelier. In einigen Jahren möchte sich Gillian mit einem gastgewerblichen Betrieb selbständig machen. Wir wünschen dem neuen «Duo de salle» weiterhin viel Freude bei den neuen Aufgaben.

PRIMEURS



Revival des Bellevue-Picknicks. Bild: zvg

PICKNICK IM SCHNEE

Sie haben eine lange Tradition und erfreuen sich, wie wir letzten Frühling auf der Engstligenalp erfahren durften, noch immer grosser Beliebtheit – die Bellevue-Picknicks. Deshalb sollen sie wieder regelmässig stattfinden. Das Bellevue-Team erwartet Sie in der Hochsaison – jeweils am sonnigsten Tag der Woche – an unserem Stammpfad oberhalb Geils mit einer feinen Berner Platte, einer Saucisson neuchâtoise mit Lauch oder einer anderen rustikalen Schweizer Spezialität. Die weisse Serviette kommt natürlich mit wie auch das gepflegte Tischbesteck. Der Picknickplatz liegt leicht oberhalb der Luegli-Talstation und ist sowohl für Skifahrer als auch für Winterwanderer bequem erreichbar.

MEHR RUHE

Natürlich können wir mit den Kleinkindern bestens mitfühlen, welch riesiger Spass ihnen das



Ruhezone für Erwachsene. Bild: Andrea Diglas



Plantschen im Solebad macht. Aber weil sie dieser Freude meistens mit Geschrei Ausdruck geben und dabei alle übrigen Gäste stören, sehen wir uns veranlasst, das Aussenbad erst ab 6 Jahren und in Begleitung der Eltern zugänglich zu machen. Dies ist auch in gesundheitlicher Hinsicht sinnvoll: Die starke Wirkung der Sole ist eine Belastung für den Organismus des kleinen Kindes. Weiterhin zugänglich ist für Kinder unter 6 Jahren das Hallenbad. Wir danken für die Einhaltung und für das Verständnis.

MIT MOZART AM TISCH

Wie in der Sommer-Gazette angekündigt, starten wir am 3. Januar mit der neuen Veranstaltungsreihe «Worte und Klänge». Bei den sechs Mal jährlich stattfindenden Dinner Concerts erleben Sie grosse Artisten der klassischen Musikszene, zuerst in einem kurzen Gespräch in der Lounge mit Moderator Stefan Keller, danach im Speisesaal während des Dinners. Stars wie der Violinist Ingolf Turban, der Saxofonist Daniel Schnyder, die Cellistin Cécile Grüberler und auch der Geiger Sebastian Bohren, der die Reihe kuratiert, werden uns beehren. Alles Weitere erfahren Sie auf Seite 12.



Hat ebenfalls zugesagt: Pianist Oliver Schnyder. Bild: zvg

SILVESTER ETWAS ANDERS

Weniger ist oftmals mehr. Dies gilt auch für den letzten Tag des Jahres. Deshalb ist das diesjährige Menü etwas kürzer, aber nicht minder festlich. Musikalisch begleitet wird das Essen von einem Live-Duo. Mehr Optionen als früher bieten sich für die späteren Abendstunden: Sie entscheiden dann, je nach Lust und Vorliebe,



Silvesterfeier für jeden Geschmack. Bild: zvg

zwischen Tanzfläche – Pop- und Rock-Evergreens mit dem DJ Matteo – und einem heiteren, zugleich ruhigen Unterhaltungsblock mit dem Berner Mundart-Chansonnier Mischa Wyss in der Halle. Um 24 Uhr stossen wir auf der Terrasse auf das neue Jahr an und erleben das Feuerwerk. Das gesamte Festtagsprogramm finden Sie online.

TEEGENUSS

Das Auge trinkt mit. Damit Ihnen die Tasse Tee noch mehr Genuss und Freude bereitet, servieren wir alle fermentierten Tees in einer neuen,



Das Auge trinkt mit. Bild: Luc Stähli

feinen Tasse und in der klassischen gusseisernen Kanne von Iwachu. Das in Japan handgefertigte Gefäss hält Tee wunderbar lange warm. Beim Inhalt gibt's nichts Neues: Wir bleiben beim auserlesenen Teesortiment des Berner Teespezialisten Länggass-Tee.

BERNBESUCH

Warum nicht nach Bern bummeln, wenn der Nebel im Tal hängt oder Sie schlicht keine Lust auf Skifahren und Winterwandern haben. Die Hauptstadt, in einer Autostunde erreichbar, bietet mit 6 km Laubengängen, Figurenbrunnen aus der Renaissance, dem Münster und einer einzigartigen Dächerlandschaft viel Schönes und Entdeckungswertes. Und schliesslich ist da auch das Berner Museum für Kommunikation, das den Hemmungen, wie sie schon der Berner Liedermacher Mani Matter buchstäblich besungen hat, eine Wechselausstellung widmet. Schliesslich würden Hemmungen uns als Individuum prägen und unser Zusammenleben subtil, aber nachhaltig beeinflussen. Woher kommen sie, wozu sind sie gut? Und wie können wir sie überwinden? «Hier kommen Gehemmte und Hemmungslose auf ihre Kosten», schreibt das Museum, das die Ausstellung noch bis 19. Juli zeigt.

WITZ STATT DÜNKEL

Weinwissen ohne Dünkel und Ernsthaftigkeit vermitteln: Das gelingt der jungen, unkonventionellen Weinbloggerin Madelyne Meyer in ihrem neuen, im AT Verlag erschienenen Buch «Endlich Wein verstehen». Statt über Jahrgänge, Klassifikationen, Reblagen, Appellationen und absurde Aromenbeschreibungen zu dozieren, vermit-

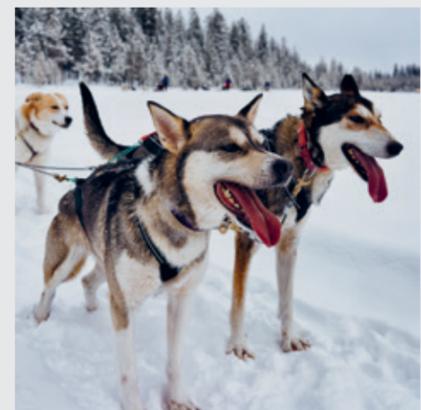


Weinwissen fröhlich und einfach vermittelt. Bild: AT Verlag

telt sie das Weinwissen humorvoll, ohne Hemmungen und unverkrampft. Mit lustigen Illustrationen bringt die Autorin dem Anfänger auf freche, fröhliche und gleichzeitig simple und unverstellte Art den Wein näher. Von Gläser-typen bis zur Bedeutung von Terroir, von Sorten und Aromen bis zu Anbaugebieten und dem, was einen guten Wein ausmacht, werden die wichtigsten Themen anschaulich und für alle verständlich dargestellt.

AGENDA

- 14.12. | Winterylüte. Dorfstrasse Adelboden
- 29.12. | Konzert mit Carry Persson. Adelboden
- 10.–12.1. | Ski-Weltcup. Adelboden
- 19.–26.1. | Belle-Epoque-Woche. Kandersteg
- 1.–2.2. | Kandersteger Nordic Days. Kandersteg
- 14.–16.2. | Alpin Splitfest. Kandersteg
- 15.–16.2. | Schlittenhunderennen. Kandersteg
- 7.2.–6.3. | Freitags. Chuenis bi Nacht. Adelboden
- 4.–5.4. | Ski-Chilbi. Skiregion Adelboden-Lenk



Diese Hunde mögen's gerne kalt. Bild: zvg



Skitouren – mit eigener Kraft zum grossen Panorama



Adelboden und seine Seitentäler bieten bestes Terrain für Einsteiger. Mit grandiosen Aussichten. Bild: Photo Klopfenstein

.....
Skitourenfahren gilt als Königsdisziplin unter den Schneesportarten. Es fordert Körper und Kopf gleichermassen. Belohnt wird man mit spektakulären Aussichten und einem beglückenden Freiheitsgefühl. Im Frühling lockt der Sulzschnee.

Beginnen wir mit dem Schönsten: Mit dem Moment, «wenn der Vorhang aufgeht», wie es Martin Maurer nennt. Der diplomierte Bergführer und Leiter der Alpinschule Adelboden schildert diesen kurzen Augenblick, wenn man beim Aufstieg die Nebeldecke durchbricht. Mit einem Mal wirft die Sonne ihre Strahlen auf die weisse Decke. «Winterlandschaften sind wie eine andere Welt», sagt der 50-jährige Adelbodner noch immer mit Staunen. Doch damit es überhaupt so weit kommt, muss einiges stimmen. Wetter,

Schnee- und Lawinensituation, Gelände, Startzeit – gewisses davon ist auch abzustimmen auf die eigene Verfassung und Konstitution. Skitouren seien eine Art Lebensschule, findet Maurer, «ein idealer Sport, um seine Selbsteinschätzung zu schulen». Gerade Einsteigern ist zu empfehlen, diese wichtigen Fragen mit erfahrenen Tourengängern respektive Bergführern anzugehen und sich begleiten zu lassen. Die Profis schenken auch der Lawinensituation Bedeutung.

Selbsteinschätzung – Wer einen Berg im Sommer besteigen kann, schafft es auch mit Fellen. Und wer auf roten Pisten sicher fährt, ist auch gewappnet für die Abfahrt vom Berg. Vom kurzfristigen Sich-fit-Trimmen an Sportgeräten halten die wenigsten Bergführer etwas. Wichtiger ist, seine Kondition bei Bergwanderungen im Sommer zu trainieren und sich vor einer Skitour in einem ausgeruhten Zustand zu befinden. Dann sollte man mit seinen Kräften hausälterisch umgehen, ein gleichmässiges Tempo anschlagen. «Die Intervalltechnik ist Gift», weiss der Bergführer.



TOURENKNIGGE

Oberhalb der Baumgrenze gelten andere Gesetze. Sie zu verinnerlichen, ist zu empfehlen, denn letztlich geht es um die Rücksicht gegenüber Mensch, Tier und Natur.

Tourengänger grüssen sich. Das Duzen ist üblich.

Beim Überholen verlässt jener die Spur, der von hinten kommt, also der Stärkere.

Bei der Abfahrt fährt man niemals in der Aufstiegsspur, damit sie nicht beschädigt wird.

Zur Pflicht unter Tourengängern gehört, in Not geratenen Personen Hilfe zu leisten.

Wildruhezonen sind zu respektieren (www.natur-freizeit.ch konsultieren). Wer diese ignoriert, macht sich sogar strafbar.

Abfall wird wieder ins Tal gefahren.

Den Gipfelwein verachten nur Asketen, doch man sollte es bei einem Glas bewenden lassen.

Kein Bluff bei der Kleidung. Markenlogos sind heute unauffällig, die Farben der Kleidung eher klassisch, nachdem ein Jahrzehnt schwarz in Mode war.



Nach dem Aufstieg die Belohnung. Bild: zvg

Touren, sondern auch gutes Anfängerterrain, beispielsweise mit dem Fläckli (1865 m) und der landschaftlich reizvollen Bunderglätti (1965 m). Etwas anspruchsvoller wird es mit der Ammertenspitze (2613 m), der Bunderspitze (2546 m) und natürlich mit dem Wildstrubel (3243 m).

Steigende Popularität – Skifahren ist schön, Skitourenfahren ist schöner. So empfinden immer mehr Menschen. «Die Stille, die Aussicht, die Anstrengung, die Freiheit und Eigenverantwortung – das sind starke Erlebnisse, die man bei kaum einer anderen Schneesportart so intensiv erfährt», weiss Maurer. Schliesslich lasse sich die wachsende Popularität neben dem allgemeinen Trend des «Zurück zur Natur» auch mit der technischen Entwicklung erklären. Der heute relativ breite und taillierte Rocker-Ski erleichtert das Fahren in freiem Gelände enorm. Die neuen Skischuhe, einst wahre Schraubstöcke, kommen nahe an den Komfort eines Turnschuhes heran. An der neuen, buchstäblichen Leichtigkeit des einst männerdominierten Sportes erfreuen sich immer mehr auch Frauen.

Geführte Skitouren: www.alpenschule-adelboden.ch





Ein Fest der Sinne

Kochen mit Gewürzen



Gewürze sind heute – im Unterschied zum Mittelalter – für jedermann erschwinglich, ihren Zauber haben sie indes bewahrt. Bild: iStock

Der Sommer gehört den frischen Kräutern, der Winter den Gewürzen. Ihr Duft und ihr Aroma machen sie zu geradezu magischen Anziehungspunkten für alle Liebhaber guten Essens.

Dort, wo die Gewürze wachsen, liegt das Paradies. Das glaubten die Menschen im Mittelalter. Um sich im Garten Eden zu wähen, trug, wer es sich leisten konnte, Zimtstangen, Gewürznelken und Muskatnüsse mit sich, fein säuberlich in Seide gewickelt. Heute haben wir andere Statussymbole, Gewürze sind für jedermann erschwinglich – ihren Zauber haben sie indes bewahrt. Berufs- und Hobbyköche, die mit Gewürzen meisterlich umgehen können, bewundern wir. Die Vielfalt an würzigen Körnern, Samen, Rinden und Kapseln ist heute riesig. Das verdanken wir ei-

nerseits dem globalisierten Handel, andererseits der wiederentdeckten Heilkraft der Gewürze. Der Ursprung vieler Gewürze liegt in Asien, aus Afrika kommen Paradieskörner, Sesam und Tamarinde; Vanille, Chili, Paprika und Piment sind amerikanischer und südamerikanischer Herkunft.

Spielwiese für Experimente – Auch Jürgen Willing, der seit 16 Jahren das Zepter der Bellevue-Küche führt, liebt das Kochen mit Gewürzen. Sie bieten der Küchenbrigade eine wunderbare Spielwiese für Experimente. Besonders harmonisch munden Kombinationen wie Vanille mit Meeresfrüchten, Karotten mit Ingwer, Schokolade mit Chili. Gleichzeitig verleihen sie traditionellen Speisen geschmackliche Dichte. Da lassen Sternanis, Zimt, Lorbeer, Wachholder und Vanille Wildgerichte geschmeidig munden, vielen Fischepezialitäten verleihen Safran, Kreuzkümmel und Anis das gewisse Etwas. Im Räucherofen entfalten Wintergewürze ihre intensiven Geschmacksnoten. Gewürze drücken



immer auch die kulinarische Heimat eines Gerichtes aus. Jürgen Willing plädiert allerdings für einen dezenten Einsatz: «Das Gewürz darf nicht dominieren, der Eigengeschmack eines Produktes soll erhalten bleiben. Gewürze sollen ein Gericht einfach spannender machen, helle Töne auf dunkle folgen lassen, ihnen auch Dichte und Volumen geben.»

Schmecken und riechen – Statt stundenlang Kochbücher zu wälzen, ermuntert der Chef, sich auf seinen eigenen Geschmack zu verlassen, zu experimentieren und dabei schmecken und riechen zu lernen. Die Kunst im Umgang mit Gewürzen liegt im richtigen Einsatz. Den sehr präsenten Gewürzen wie Chili, Kardamom und Dill sollte man einen Soloauftritt gewähren, sie dulden keine Mitstreiter. Andere Gewürze wie Koriander, Petersilie und schwarzer Pfeffer tragen zu grosser Harmonie bei, indem sie den dominanten Gewürzen die Spitze nehmen. Ingwer vermag gar Knoblauch zu bändigen. Schliesslich sind da noch die zurückhaltenden wie Beifuss, Curryblätter und Kurkuma, deren Geschmack sich erst in Verbindung mit anderen Gewürzen entfaltet.

Heilende Wirkung – Ihre Popularität verdanken die Gewürze auch ihrer Heilkraft. Dass Knoblauch das Immunsystem stärkt, wussten bereits die alten Ägypter. Heute wird die antibakterielle Wirkung von Knoblauch mit naturwissenschaftlichen Methoden nachgewiesen. Gerbstoffe, so weiss man auch, wirken entzündungshemmend, Flavonoide schützen menschliche Zellen vor Krebs.

Symbol der Macht – Gewürze wurden im Altertum nicht lediglich ihrer Heilkraft wegen geschätzt. Die Hochkulturen wie die Babylonier, Ägypter und Römer betrieben mit ihnen Fernhandel. Bis ins 15. Jahrhundert beherrschten die Araber die alten Handelswege und somit den Gewürzhandel, was den Europäern ein Dorn im Auge war. Das Aufbrechen der Monopole nahmen sie als Nebeneffekt der Kreuzzüge nur zu gerne in Kauf. Venedig wurde zum neuen Handelsplatz. Die Lagunenstadt verdiente am Orienthandel prächtig.



Eine harmonische Liaison. Bild: Luc Stähli

TIPPS

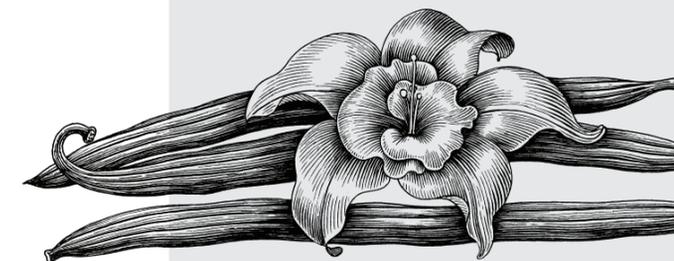


Kurz anrösten, dann im Mörser zerkleinern. Bild: iStock

KÜCHENPRAXIS

Viele Gewürze wie Kardamom, Piment und Kreuzkümmel entfalten ihr Aroma am intensivsten, wenn sie kurz angeröstet (nicht zu heiss) und danach im Mörser oder in der Gewürzmühle zerkleinert werden. Das funktioniert auch bestens mit einer ausrangierten Kaffeemühle.

Gewürze möglichst ganz kaufen, auch der doppelten Haltbarkeit wegen.



Zu den teuersten Gewürzen gehört die Vanilleschote. Man kann sie allerdings – ohne Qualitätseinbusse – ein zweites Mal verwenden.

Nur kleine Vorräte anlegen. Denn mit der Zeit lässt die Geschmacksintensität nach. Licht und Sauerstoff setzen den Gewürzen zu.

Qualität hat ihren Preis. Es lohnt sich, Gewürze in einem Fachgeschäft oder einer Delikatessenabteilung eines Warenhauses zu kaufen. Die auf dem Ferienbazar erstandenen Gewürze entsprechen nicht den gleich hohen Qualitätskriterien wie die importierten Gewürze hierzulande.

Frische Gewürze sind nicht a priori besser als getrocknete. Vanilleschoten, aber auch Muskatnüsse, Gewürznelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter entwickeln erst in getrocknetem Zustand ihr volles Aroma.

Der richtige Zeitpunkt des Würzens ist entscheidend. Bei vielen Gewürzen, die lange hoher Hitze ausgesetzt sind, verflüchtigen sich die ätherischen Öle, gewisse Gewürze werden gar bitter. Andere wiederum entfalten ihr Aroma erst peu à peu: Lorbeer, Piment, Wacholder und Kümmel.



A TABLE

Das letzte Januar-Wochenende ist ein Fest für Genussmenschen. Der Samstagabend ist der Faszination Pinot noir gewidmet, am Freitagabend erleben Sie mit den Spitzenmusikern Daniel Schnyder und Cécile Grüberler, wie sich Kulinarik und Musik gegenseitig beflügeln.

Am 1. Februar heisst es «A Table». Setzen Sie sich mit dem Nachwuchs zweier grosser Domänen an den Tisch: der 30-jährigen Justine Clerget von der Domaine Clerget im burgundischen Vougeot und dem 25-jährigem Patrick Adank vom Weingut Adank in Fläsch. Ihre Gemeinsamkeit liegt nicht lediglich im meisterhaften Umgang mit der Pinot-



A Table: Sie geniessen Spitzenprovenienzen der beiden Güter. Bild: zvg

noir-Traube. Die Jungwinzer wissen auch einiges zu erzählen, wie es ist, in die Stapfen ihrer erfolgreichen Eltern zu treten und die Traditionsbetriebe in die Zukunft zu führen. Dieses und vieles mehr wird ihnen der Burgundkenner Patrick Mayer entlocken.

Nach Lehr- und Wanderjahren auf Weingütern in Neuseeland, Argentinien und Südafrika ist Justine Clerget 2014 aufs elterliche Gut zurückgekehrt. Patrick Adank hat an der renommierten deutschen Hochschule Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert und auf bedeutenden Domänen des Burgunds gearbeitet.

Erleben Sie eine wunderbare Begegnung mit zwei jungen, ambitionierten Winzern und geniessen Sie ihre Spitzenweine. Mit gleicher Leidenschaft steht Chefkoch Jürgen Willing und sein Team am Herd und bekochen Sie mit einem den beiden Weinregionen gewidmeten Menü. Das detaillierte Programm inkl. Weine finden Sie online. Das Dinner Concert am 31.1. ist auf Seite 12 beschrieben.

Für externe Teilnehmer CHF 195.— p. P.
Aufpreis für Hotelgäste mit Halbpension CHF 125.— p. P.
Mit 2 Nächten mit Halbpension ab CHF 605.— p. P.

FESTTAGE



Genie und komischer Kauz: Theodor Fontane.

20. DEZEMBER

Zum 200. Geburtstag von Theodor Fontane porträtiert der Schauspieler Volker Ranisch den grossen Dichter, der als Genie mit scharfem Verstand galt und zugleich mit einer kräftigen Portion Mutterwitz und Humor ausgestattet war. Volker Ranisch, stilecht als Fontane gekleidet und in der Ich-Form erzählend, führt in vier Kapiteln vergnüglich und charmant durch die Welt des Dichters als Balladenschreiber und Romanschriftsteller. Er lässt Zitate und Gedichtpassagen einfließen, begleitet Fontane auf ausgedehnten Wanderungen und schaut über seine Schulter als Mensch, Ehegatte und Liebhaber.



Volker Ranisch als Felix Krull. Bild: zvg

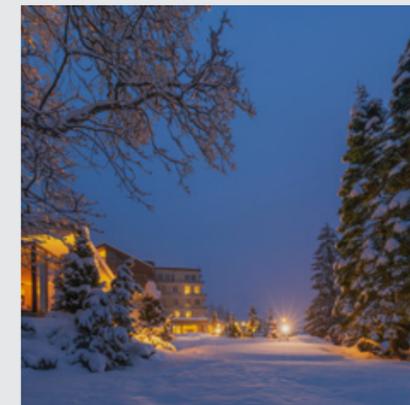
21. DEZEMBER

Als musikalischer Auftakt zum Weihnachtsprogramm laden wir zum Konzert mit dem national bekannten Geiger Sebastian Bohren und dem ebenso virtuosen Pianisten Benjamin Engeli ein. Im Anschluss ans Konzert – und bevor es zum Diner geht – findet ein vom Hotel offerierter Apéro statt. Die beiden Künstler haben ein vielfältiges und beschwingtes Programm zusammengestellt, das sie selbst moderieren, unter anderem mit Werken von Giuseppe Tartini / Ottorino Respighi (Pastorale), von Wolfgang Ama-



24. + 25. DEZEMBER

Heiliger Abend: Weihnachten bei den grossen Ahornen im Garten, wo wir bei einem Glas Glühwein alte Weihnachtslieder singen. Anschliessend findet, wie jedes Jahr, das traditionelle Weihnachtsdiner mit Vorspeisen- und Dessertbuffet statt. Am 25. Dezember erfreuen Sie sich an einem festlichen Abendessen bei Kerzenlicht.



Alle Jahre wieder: Weihnachtssingen im Park. Bild: zvg

Beide Diners werden vom Duo Nina Ulli, Violine, und Goran Kovačević, Akkordeon, begleitet. Sie spielen gehobene klassische Unterhaltungsmusik, u.a. Werke von Edward Elgar und Wolf-

deus Mozart (Violinsonate in E-moll), von Franz Schubert (Impromptu in Ges-Dur) und mit weiteren Überraschungen. 90 Konzerte als Solist und Kammermusiker führen Sebastian Bohren jährlich rund um den Globus. Benjamin Engeli, der sein Studium an der Zürcher Hochschule der Künste absolvierte, ist Stilist durch und durch, er beherrscht die grosse Bandbreite von Gershwin bis zur neuen Musik.



Stilist durch und durch: Benjamin Engeli. Bild: zvg

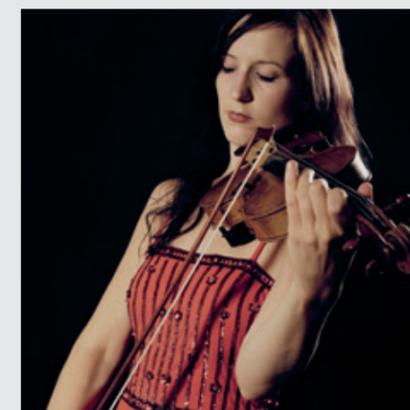
22. DEZEMBER

Mehr Schein als Sein – das ist das Lebensmotto der Romanfigur aus «Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull» von Thomas Mann. Mit Charme, Augenzwinkern und auf Gegenseitigkeit beruhender Lust am Betrügen und Betrogwerden schlängelt sich der Sohn eines bankrotten Schaumweinhändlers durchs Leben. Felix Krull weiss, dass man mit gut gemachtem Blendwerk, einem Schuss bourgeoisem Schöngeist und der notwendigen Dreistigkeit angeneh-

mer durchs Leben kommt als mit kleinbürgerlichem Schweiss und Ehrlichkeit. Die Welt will fein betrogen sein. Der Schauspieler Volker Ranisch gibt Krull als Ich-Erzähler im standesgemässen Halbfrack ab - ironisch, maliziös, munter, ganz nach dem Fortgang der vergnüglichen Schelmengeschichte. Ranisch spielt gekonnt mit der Wortgewalt des Literaten Thomas Mann und der gewollt schwülstigen und immer leicht ironischen Sprache des ausgehenden 19. Jahrhunderts. Ein vergnüglicher Abend ist Ihnen sicher!



Weltenbummler Sebastian Bohren. Bild: zvg



Weihnachen mit Duo Ulli + Kovačević. Bild: zvg

gang Amadeus Mozart, die den beiden Abenden einen weihnachtlich-festlichen Rahmen geben.

Die Violonistin Nina Ulli absolvierte ihr Konzert- und Lehrdiplom an der Hochschule für Musik und Theater Zürich und an der Hochschule der Künste Bern. Sie konzertiert regelmässig im In- und Ausland als Solistin, im Orchester, in Opernproduktionen und als Kammermusikerin.

Der Akkordeonist Goran Kovačević erhielt seinen ersten Unterricht im Alter von 6 Jahren. Später folgten Studien am Konservatorium Winterthur und an der Staatlichen Hochschule für Musik in Trossingen. Kovačević ist Preisträger mehrerer internationaler Wettbewerbe. Er wirkt auch als Fachexperte für Akkordeon an den Hochschulen Luzern und Bern.



Kultur am Tisch

Short Talk und Dinner Concert

Mit der neuen Konzertreihe «Worte & Klänge» bringen wir Spitzenmusiker in den Speisesaal.

Kurator ist der Geiger Sebastian Bohren.

Sebastian Bohren ist einer der grossen Violinisten seiner Generation. Mit seinem Grossvater hat der 32-jährige Schweizer, der ein Mitglied der Besitzerfamilie Richard ist, etwas gemein. Er hat sich, wie sein in Adelboden aufgewachsener Grossvater, ins «Bellevue» verliebt. Hier ist Sebastian Bohren regelmässig Gast, zieht gerne hinaus in die Natur, probt zuweilen im Garten und geniesst das Dasein als Hotelmensch. «Bei einem meiner Aufenthalte», sagt Sebastian Bohren, «hatte ich die Idee, dass das Bellevue mit seiner unaufgeregten und entspannten Atmosphäre im musikalischen Bereich eine Entsprechung finden sollte». Aus dieser Idee ist die neue Konzertreihe entstanden, die nun von Sebastian Bohren auch kuratiert wird. Auftreten werden neben ihm viele weitere Schweizer Spitzenmusiker, die wir nachfolgend vorstellen.

Als Gast dürfen Sie sich auf aussergewöhnliche Musikabende freuen. Diese beginnen bei einem Glas Wein in der Lounge. In einem kurzen Gespräch zwischen dem Musiker und dem Moderator Stefan Keller erfahren Sie nicht nur Musikalisches, sondern kommen den Virtuosen auch persönlich ein bisschen näher. Zum Dinner entführen sie uns dann in die Werke ausgesuchter Komponisten. Oder sogar in ihr eigenes, denn Stars wie Daniel Schnyder zählen zu den grossen Komponisten unserer Zeit.

INGOLF TURBAN, VIOLINE

Freitag, 3. Januar 2020:
Short Talk um 18.30 Uhr, Dinner Concert um 20 Uhr

Der Humanist – Ingolf Turban war gerade erst 12, als er in die Violinen-Klasse von Gerhard Hetzel aufgenommen wurde. Das war in München, und dort wurde er auch mit nur 21 Jahren zum ersten Konzertmeister der Münchner Philharmoniker. Wenig später debütierte er an der Mailänder Scala. Bis heute hat Ingolf Turban über 40 CDs veröffentlicht, darunter von der Violine begleitete Literaturlesungen mit seiner Schwester Dietlinde Turban. Kritiker finden nichts anderes als Worte der Begeisterung für seine mitreissenden Klänge – «technische Brillanz» und «explodierende Kontraste» sind nur einige von ihnen. Der 55-jähri-



Frühzünder und Humanist: Ingolf Turban. Bild: zvg

ge ist aber nicht nur Musiker, sondern auch ein Humanist. Er sagt: «Ich wünsche mir eine Gesellschaft voller Menschenwürde und Achtung vor dem Leben ganz generell.»



Integrative Persönlichkeit: Daniel Schnyder. Bild: zvg



DANIEL SCHNYDER, SAXOFON CÉCILE GRÜEBLER, CELLO

Freitag, 31. Januar 2020:
Short Talk um 18.30 Uhr, Dinner Concert um 20 Uhr

Der Kosmopolit – Er ist einer der meist gespielten Komponisten seiner Generation. Daniel Schnyder lebt in New York, wo er übrigens nichts so sehr vermisst wie Schweizer Käse. Als Musiker ist er einer der integrativsten Persönlichkeiten. Viele seiner CDs sind Cross-Over-Produktionen mit arabischen, lateinamerikanischen und afrikanischen Musikern. Studiert hat er am Berkley College of Music in Boston. Er sagt: «Mich interessiert das Ganzheitliche an der Musik.» Die klassische Musik habe leider jenes improvisatorische Element verloren, das man bei Bach und Beethoven noch finden könne. «Ich will es wieder hineinbringen», sagt er.

Die Lässige – Mit überzeugender Lässigkeit sagt Cécile Grüberler: «Als ich im Alter von vier Jahren zum ersten Mal ein Cello hörte, wusste ich, dass dies mein Instrument ist.» Die Zürcherin gewann schon mit 11 Jahren den ersten Preis beim schweizerischen Jugend-Musikwettbewerb. Heute ist sie nicht nur Konzert-, sondern auch Solocellistin für Studioproduktionen in London und Los Angeles. Im Kurzfilm «Das Probespiel» von Guy Lichtenstein spielte sie als Cellistin die Hauptrolle und komponierte die Musik für die Schlusszene. Und was meinen die Meister? Mario Venzago, Schweizer Dirigent, sagt: «Ihr Ton ist schmeichelhaft, klar, süss, herb, wo nötig, und sie spielt ausserordentlich sauber.»



Vielseitig talentiert: Cécile Grüberler. Bild: zvg

AYAKA UCHIO, GEIGE

Donnerstag, 9. April 2020:
Short Talk um 18.30 Uhr, Dinner Concert um 20 Uhr

Das Wunderkind – Man kann sie zweifellos als japanisches Wunderkind auf der Geige bezeichnen. Geboren wurde Ayaka Uchio 1997 in Osaka. Die Liste renommierter Musikprofessoren, die ihr Talent förderten, ist lang, zu lang, um



Japanisches Wunderkind: Ayaka Uchio. Bild: zvg

jeden einzelnen zu erwähnen. Sie war 15, als sie den ersten Preis beim Student Music Concours of Japan gewann. Das war 2012. Von dort aus ging es als Musikerin recht zügig hinaus in die Welt – mit dem Tokyo Metropolitan Symphony Orchestra. Auch international wurde sie inzwischen mehrfach ausgezeichnet, unter anderem gewann sie 2019 den Arthur Grumiaux Wettbewerb für junge Geiger. Ihr Studium hat sie nochmals aufgegriffen und ist derzeit an der Münchener Hochschule für Musik und Theater.

STEFAN KELLER, MODERATOR

Stefan Keller arbeitet als Publizist, Weinjournalist, Projektentwickler und Veranstalter. Er lebt in Wien, wo er auch seinen musikalischen Interessen nachgeht. Neben dem Schreiben gehört auch das Reden als Moderator zu seinen Tätigkeiten. Sport? Der gebürtige Thuner ist ein leidenschaftlicher Fechter.

VORSCHAU SOMMER 2020

Stradivari Trio, Maja Weber (Violoncello), Lech Antonio Uszynski (Bratsche), Sebastian Bohren (Violine)
Samstag, 30. Mai 2020

Reto Bieri, Klarinette, und Sebastian Bohren, Violine
Samstag, 24. Oktober 2020

Oliver Schnyder, Pianist
Samstag, 5. Dezember 2020



Yin und Yang

Eine Plauder- und Fachsimpelei

Eine Kosmetikerin, ein Masseur. Eine Frau, ein Mann. Er eher ruhig, sie sprudelnd. Und die gleiche Sicht der Dinge teilen sie meistens auch nicht. Nichtsdestotrotz bilden Marlena Mikolajczyk und Daniele Calzetta das starke Team im Spa.

Was schätzen Sie aneinander?

Marlena: Oh, mein Gott! Das ist eine schwierige Frage! Seinen Bart. (lacht)

Daniele: Dann schneide ich mir diesen ab.

Marlena: Daniele ist sehr nett, aber er ist ein Mann. Und hinter den Männern muss man ja bekanntlich immer etwas

hinterher sein. Hast du das gemacht? Hast du daran gedacht?

Ich fühle mich manchmal wie seine Mama.

Daniele: Die habe ich zu Hause in Italien.

Marlena: Dann bin ich halt deine Schwester.

Daniele: Meinst du die grosse oder die kleine? Das ist nicht immer so klar. (lacht)

Zwei, die sich gerne necken.

Marlena: Sicher. Aber wir können auch anders: sehr gut zusammenarbeiten, einander helfen und unterstützen. An starken Tagen ist Organisation und Teamwork sehr gefragt.

Sie sind Kosmetikerin, Marlena. Was kann die Kosmetik, was die Massage nicht kann?

Marlena: Kosmetik hilft uns in Sachen Schönheit auf die Sprünge. Sehen wir schön und gepflegt aus, werden wir auch von den Mitmenschen geschätzt und geliebt. Das kann die Massage nicht. In der Kosmetik kann man auch sehr schnelle und sichtbare Effekte erzielen. **Daniele:** Das Glück, das einem eine Massage beschern kann, ist tiefer und komplexer. Wer zufrieden und glücklich ist, strahlt ebenfalls Schönheit aus. So gesehen sind wir wieder am gleichen Punkt. Oder eben weiter.

Marlena: Als würden wir in der Kosmetik keine Massagen machen. Alle Gesichtsbearbeitungen beinhalten bei uns Massagen.

Dabei beherrschen Sie beide beide Disziplinen. Sie, Marlena, sind zugleich Masseurin und Visagistin, Sie, Daniele, haben ebenfalls eine kosmetische Ausbildung. Kosmetik und Männer – ist dies noch immer ein Tabu?

Marlena: Ja und nein. Wir haben immer öfters Herren in der Kosmetik. Aber oft hören wir von ihnen: «Machen Sie schnell und erklären Sie nicht zu viel. Ich komme nur, weil meine Frau das will.»



Fragen über Fragen zum Thema Wellness. Daniele und Marlena sind um keine Antworten verlegen. Bild: iStock



Wie reagieren denn «diese Unfreiwilligen» auf die Behandlung?

Marlena: Es ist für sie in Ordnung, mehr jedoch nicht. Die, die aus eigenem Interesse kommen, haben schon deutlich mehr Freude. Am liebsten ist den Herren die Pedicure.

Wir haben im vergangenen Frühling sechs neue Massagen eingeführt. Wie kommen diese bei den Gästen an?

Daniele: Sie sind sehr erfreut über die Innovation und darüber, dass es besondere Behandlungen sind, die sie anderswo nicht finden. Ausgesprochen gut kommen das Detox-Körperritual und die Atemmassage an.

Den Winter werden wir nutzen, um noch einmal zwei, drei neue Behandlungen zu testen.

Daniele: Ja, dabei sind auch ayurvedische Behandlungen. Wir wollen schauen, wie diese bei unseren Gästen ankommen, damit wir sie je nach Resonanz fest ins Programm nehmen können.

Was empfehlen Sie Gästen eigentlich? Teilkörpermassagen, die man wiederholt? Oder sind einmalige Ganzkörpermassagen wirksamer?

Daniele: Für die Entspannung erachte ich die Ganzkörpermassage als ganzheitlicher und nachhaltiger.

Marlena: Man müsste wohl etwas differenzieren: Für Personen, die mit einzelnen Körperteilen Probleme haben, eignet sich die Teilkörpermassage besser. Wichtig ist, dass man zwischen den Massagen mindestens einen Tag ohne Behandlung einlegt, damit der Körper sich regenerieren kann.

Welche körperlichen Probleme können mit einer einzigen Behandlung massgeblich gelindert werden?

Daniele: Mit einer einmaligen Triggerpunkt-Behandlung kann man erstaunliche Resultate erzielen.

Wo braucht es mehr Zeit?

Marlena: Wenn man das Hautbild verbessern will. Regelmässige Gesichtsbearbeitungen wirken gut, aber man sollte auch die tägliche Pflege intensivieren.

Es herrscht die verbreitete Vorstellung, dass eine Massage nach dem Bergsport besser ist als davor. Was sagen Sie?

Daniele: Nach dem Bergsport ist das Erlebnis besonders intensiv. Doch die Morgenmassage vermag den Körper für den gesamten Tag vorzubereiten, ihn zu vitalisieren und beweglicher zu machen. So gesehen ist das Geld mit einer Morgenmassage besser investiert.

Einen Tag lang massieren. Wie schaffen Sie das?

Daniele: Die physische Kraft schöpfe ich aus meinem Kör-

per, die mentale Kraft fliesst mir dann zu, wenn ich ganz präsent bin und mich für mein Gegenüber interessiere. Das gelingt mir glücklicherweise noch immer.

DANIELE CALZETTA

Daniele Calzetta (33) stammt aus den Cinque Terre. Er verfügt über eine 3-jährige Grundausbildung in Kosmetik und Massage und vertieft sein Wissen mit zahlreichen Weiterbildungen. Seine wichtigsten beruflichen Erfahrungen sammelte er in der italienischen Luxushotellerie. Daniele liebt gutes Essen, treibt gerne Sport, liest viel und besucht seine Familie in Italien, wann immer es geht.



Leidenschaftlich gerne Masseur: Daniele Calzetta. Bild: Luc Stähli

MARLENA MIKOLAJCZYK

Marlena Mikolajczyk (39) stammt aus Polen nahe Lodz. Sie verliess früh ihr Heimatland, um in Köln eine mehrjährige Ausbildung als Kosmetikerin, Visagistin und Masseurin zu absolvieren. Als prägendste Station nennt sie ihre Zeit auf einem Kreuzschiff. Bevor sie 2018 zu uns kam, wirkte Marlena in der österreichischen Ferienhotellerie. Sie mag's gesellig und verbringt auch ihre Freizeit am liebsten mit Freunden: Beim Shoppen, Kaffee trinken und Ausgehen.



Vielfältig und fundiert ausgebildet: Marlena Mikolajczyk. Bild: Luc Stähli



Zurück zum Wesentlichen: Elmar und Dorothea Weber. Bild: Reto Koller

TAPETENWECHSEL

Gäste erzählen aus ihrem Alltag und wie sie ihre Ferien erleben.

Der Kriminalist Elmar Weber und die Pflegefachfrau Dorothea Weber lieben die Berge. «Ich komme nicht nur physisch, sondern auch innerlich weiter», beschreibt der Rheinländer seine Faszination. Beim Berggang kehre er zu sich. Sie empfindet gleich, geht jedoch einen Schritt weiter – buchstäblich: Die sportliche Frau hat bereits den Mönch, die Jungfrau, das Wetterhorn und das Gspaltenhorn erklommen. Ihre erste Hochtour führte 2007 auf den Wildstrubel.

Wenn Dorothea den Klettergurt umschnallt, bleibt Elmar in der Ausgangshütte zurück. Ihm reichen Bergwanderungen ohne Gletscherfirn und Schneefeld. Das war auch so, als sie während ihres 16-tägigen Ferienaufenthaltes im Bellevue Mönch und Jungfrau bestieg. Das Gipfelerlebnis erfülle sie «mit tiefer Dankbarkeit, denn es führt mich zurück zu dem, was im Leben wirklich wichtig ist».

Das Paar besuchte Adelboden erstmals 1996. Nun sind sie nach einigen Jahren des Unterbruches wieder ins Engstligtal zurückgekehrt. «Wir haben unser Wunschhotel gefunden», sagen sie. «Wir schätzen den Komfort, die vielfältigen Angebote im Spa und das hervorragende Essen. Der gute Umgang der Gastgeber mit ihren Mitarbeitenden ist uns besonders aufgefallen», meint Dorothea. So sehr die beiden die Annehmlichkeiten des Hotels schätzen, so sehr fühlen sie sich auch in der einfachen Hütte wohl. Dort gehe es nur noch um das Erfüllen der menschlichen Grundbedürfnisse. «Der Aufenthalt führt uns zurück zum Wesentlichen», beschreibt die Pflegefachfrau ihr Gefühl, wenn sie auf fließendes Wasser und elektrischen Strom verzichten. Die Webers freuen sich auf ihren nächsten Aufenthalt im Bellevue, denn Dorothea hat noch einen Traum: das Besteigen des Eigers über den Mittellegigrat. Elmar wird sie bis zur Hütte begleiten und sie voller Stolz im Tal erwarten, wenn ihr Traum dann in Erfüllung gegangen ist. Reto Koller

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. In welcher Bündner Winzergemeinde befindet sich das Weingut Adank?
2. Mit welchem Instrument wird Cécile Grübler am 31.1. auftreten?
3. Die belebende Wirkung unseres Aussenbades ist der ... zu verdanken.
4. Wie heisst der grosse Dichter mit Vornamen, dem der Abend vom 20. Dezember gewidmet ist?

1	5						
2							
3							
4							

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

Wir gratulieren den Gewinnern des letzten Wettbewerbes. Der 1. Preis (2 Nächte in Halbpension für zwei Personen mit je 1 Ganzkörpermassage) geht an Manuel und Olga Castro-Pavlova aus den Niederlanden. Wilfried Meier-Sperr aus Dällikon ist der Gewinner des 2. Preises (1 Übernachtung in Halbpension für 2 Personen). Den 3. Preis (Brunch & Bathe für 2 Personen) erhält Laurence Rochat Stettler aus Lausanne.

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

