



GAZETTE

51





Geschätzte Bellevue-Gäste und -Freunde

Können Sie sich noch an Ihr Lieblingsgericht aus Ihrer Kindheit erinnern? An diese beglückenden Momente, wo Sie sich, meistens mit Heisshunger und einer unbändigen Freude, an den Tisch gesetzt haben, weil Mutter oder eine andere wichtige Bezugsperson – oft ist und war es die Grossmutter – Sie wieder mal mit Ihrem Lieblingsgericht bekocht und beglückt hat?

Diese Freude möchten wir Ihnen in den kommenden zwei Saisons ebenfalls machen, indem wir Ihre Lieblingsgerichte aus der Kindheit – als ganzes Menü – jeden Montag zubereiten. Es sind die Lieblingsgerichte der Gäste; nicht unsere. Im vergangenen Winter haben wir diese bei unserer Kundschaft erfragt. Spannende und auch rührende Gespräche sind dabei entstanden. Lieblingsgerichte sind, das wurde uns bald bewusst, immer auch Familiengeschichten, die im Bezug zur Zeit, ja, gar zur Geschichte stehen. Unser Gastautor Tomas Niederberghaus hat sich auf den folgenden Seiten diesem schönen Thema gewidmet.

Mit Freude essen, Appetit haben – was ist naheliegender, als die Verbindung zu Wandern und Sport zu suchen? Denn wer sich körperlich betätigt, kriegt Hunger oder zumindest Appetit. Und so werden, um das Sprichwort zu bemühen, gute Köche zu besten Köchen. Es ist einerlei, ob Sie sich davor auf einen Sattel eines Bikes oder E-Bikes geschwungen (neu bieten wir zweimal wöchentlich geführte Bike-Ausflüge an) oder ob Sie die Region auf Bergtouren erkundet haben (auf eigene Faust oder als Teilnehmer und Teilnehmerin unserer neuen Wander- und Gourmetwoche). Das Zurückkehren ins «Bellevue» nach dem sportlichen Erlebnis, um hier verwöhnt zu werden, beschert einem Glück und Zufriedenheit.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude und Anregung bei der Lektüre der «Gazette», in welcher wir wie immer über die schönen Dinge berichten, die im «Kosmos Bellevue» geschehen. Wir freuen uns auf einen lauschigen, farbenfrohen und natürlich sportlichen Sommer – und ganz besonders auf Sie.

Herzlich,
 Franziska Richard
 Geschwister und Mitarbeitende

Impressum:
 Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden
 Nr. 51, erscheint jährlich
 Konzept und Redaktion:
 Franziska Richard
 Weitere Texte:
 Tomas Niederberghaus:
 «Der Geschmack der Kindheit»
 Grafisches Konzept und Gestaltung:
 Chasper Würmli, Basel
 www.chasperwuermli.ch
 Titelbild: travel.n.think (Oeschinensee)
 Poster Seiten 2 + 15: Swisslapse
 (Regenboldshorn/Hahnenmoos)
 Druck: Gerber Druck, Steffisburg
 Auflage: 18 000 Exemplare



PRIMO PIATTO

«Das Herz hat man dort, wo man geboren wurde», sagt Marcin Swiecicki. Demnach ist seines also in Polen. Gleichwohl will er einmal nicht in seine Heimat zurück. Der 29-Jährige ist in Rom aufgewachsen, hier hat er seine Familie und seine Freunde. Von Rom nach Adelboden, diesen Weg hat der ambitionierte Chef de partie indes gemacht. Und mitgenommen hat er neben seiner ruhigen und freundlichen Art auch seine grosse Liebe zur mediterranen Küche. Wenn es im «Bellevue» also grillierten Pulpo gibt – so ist das ein Gruss aus Rom respektive von Marcin.

«Wir reden viel über unsere Familiengeschichten», sagt der aus Tschechien stammende 33-jährige Sous-Chef Jiri Urban, der seit 12 Saisons bei uns wirkt und mit Marcin die kalte Küche und Pâtisserie bestreitet. Ihre Domäne: Vorspeisen, Salate, Kuchen und Desserts.



Gutes Team: Marcin Swiecicki (links) und Jiri Urban, die Chefs der kalten Küche. Bild: Luc Stähli

Am liebsten reden sie natürlich übers Kochen. Jedes Gericht, das aus der kalten Küche kommt, ist im Endeffekt eine Kooperationsarbeit der beiden. Das macht Sinn, denn sie verstehen sich menschlich gut und bringen unterschiedliches Wissen und Können ein: Jiri Urban kennt sich in den regionalen Produkten gut aus; er bringt also auch Swissness auf den Teller, bei Marcin ist es eine Prise Süden. Und Chefkoch Jürgen Willing schenkt ihnen das Vertrauen.

Das Dessert ist für beide eine Herzenssache. «Wie ein perfektes Schlussbouquet bei einem Feuerwerk muss es sein», meint der ehrgeizige und sprühende Jiri. «Viel, viel Frucht im besten Reifegrad, damit mit wenig Zucker gearbeitet werden kann», präzisiert Marcin. Während der Römer eher zu Einfachheit tendiert, mag der Sous-Chef das komplexe Dessert, dessen Komponente feinstens aufeinander abgestimmt sind. Inspiration bieten ihm die grossen Dessertköche.

Wie wichtig ist das Feedback der Gäste? «Wir müssen nicht täglich mit Lob überschüttet werden, aber bei neuen Gerichten interessiert es uns schon sehr, was die Gäste denken», weiss Jiri Urban.

PRIMEURS



Mit kleinen Schritten zu mehr Ökologie. Bild: zvg

SCHRITT FÜR SCHRITT

Mit jedem Saisonstart drei (kleine) Schritte weiterkommen, so unser Credo in Sachen Ökologie. Statt Cherry-Tomaten und Kräuter aus dem Unterland zu beziehen, wachsen diese nun im Hochbeet gleich hinter dem Hotel. Der Koch flitzt also nur die Treppe rauf und erntet Frisches und Biologisches. Schritt zwei: In der Wäscherei haben wir auf eine neue, umweltschonende Linie unseres Partners Diversey umgestellt. Das Waschmittel ist so zusammengesetzt, dass Wasser und Energie um 35% gesenkt werden können. Und im Restaurant fließen, dies im wortwörtlichen Sinne, mit jedem getrunkenen Liter Wasser 50 Rappen in die Projekte von ProSpecieRara. Die Schweizer Stiftung bewahrt gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzensorten vor dem Aussterben. Heute verdanken über 4700 Obst-, Garten- und Ackerpflanzensorten sowie 32 Tierrassen, darunter viele aus dem Alpenraum, ihr Überleben dem Wirken von ProSpecieRara. Der bunte Strauss unserer gesamten Massnahmen finden Sie auf unserer Website.

ENDLICH SAUCENCHEF

Wie kann man als Gastgeber oder Gastgeberin richtig schön Eindruck schinden bei seinen



150 Saucenrezepte zwischen zwei Buchdeckeln. Bild: zvg



Gästen? Mit Saucen natürlich. Sie sind die Königsdisziplin beim Kochen. Nur ist die Ehrfurcht oft gross: Viele Hobbyköche trauen sich nicht an die Saucenzubereitung heran. Eine willkommene Hilfe bietet ihnen das kürzlich im Christian Verlag erschienene Buch «Saucen. Die Kochschule» von Susann Kreihe. Die lange bei Johann Lafer tätige Köchin und Kochbuchautorin vertritt darin 150 Saucenrezepte und gibt Neugierigen und Lernwilligen in verständlicher Weise viel Wissen und Technik in die Hand.

BIENVENU

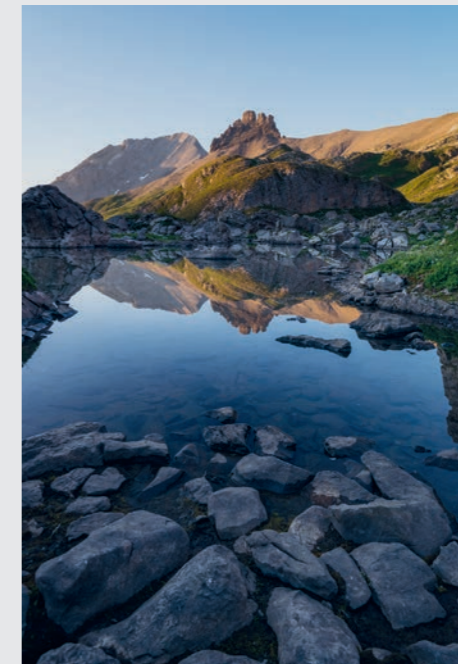
Seit April ist unser Haus Mitglied bei Relais & Châteaux. Aufgenommen zu sein in dieser exklusiven Hotelvereinigung, die über den ganzen Erdball 580 wunderschöne, eher kleinere und weitgehend inhabergeführte Hotels und Restaurants vereint, freut und ehrt uns sehr. Gute Küche, Gastlichkeit, schönes Design und eine angenehme Atmosphäre. Diese Werte teilen wir mit Relais & Châteaux. Die Vereinigung ist, das wurde uns bald bewusst, eine Philosophie, die sich auch in stimmigen und intelligenten, jedoch nicht einschränkenden Qualitätsstandards äussert. Diese Leitlinien werden uns



helfen, unsere Leistungen weiter zu verbessern. Den Anschluss an die Luxushotellerie mit einem 24-Stunden-Service streben wir bewusst nicht an; auch wollen wir für viele Menschen ein erschwingliches Hotel bleiben. Mit der Mitgliedschaft erhalten wir indes ein Gütesiegel für das, was wir seit vielen Jahren leben und pflegen. So freuen wir uns auf die gelebte Kochkultur der Vereinigung, auf ihr ökologisches Engagement, auf talentierte Mitarbeitende, die innerhalb Relais & Châteaux ihre Erfahrungen sammeln und weiterkommen wollen, und natürlich auf den gelebten Familiensinn. Es gibt viel Austausch unter den Hoteliers und Küchenchefs. Man trifft sich regelmässig, nicht virtuell, nein – sozusagen am Familientisch.

MEHR APPETIT

Sie erwandern sich Ihren Hunger buchstäblich, damit das Essen beim Gourmetkoch noch besser und intensiver schmeckt. Wandern und Essen, so naheliegend wie wesentlich. Dieser Idee liegt die neue Wander- und Gourmetwoche zugrunde. Das Angebot beinhaltet drei sportliche Wanderungen auf die spektakulärsten Gipfel in Begleitung eines diplomierten Adelbodner Bergführers sowie wahre Gaumenfreuden in unserem mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant und im mit 1 Michelin-Stern dotierten Restaurant Alpenblick von Björn In-



Wandern, danach nur noch geniessen. Bild: L. Allenbach

niger. Ein Weinausflug ins Wallis mit Racletteessen im Château de Villa in Sierre runden das exklusive Angebot ab. Die Details dieses Angebotes finden Sie auf unserer Website und in der Drucksache «Packages & Spa».

MEHR ÖV

Ihr Auto kann ruhen. Mit der neuen Gästekarte, die wir jedem Gast zustecken, erweitert sich das Netz des kostenfreien ÖVs nun beträchtlich. Das klingt gut, gerade auch in Kombination mit dem vom Hotel offerierten Wanderpass mit freier Fahrt auf Adelbodens Bergbahnen. Sie können also in alle Richtungen ausschwärmen, so auf die Elsigentalp (kostenfreier Bus Adelboden – Achsen – Elsigbach im Sommer), nach Ramslauen im Kiental (Bus und Zug von Adelboden – Frutigen – Reichenbach – Kiental – Ramslauen). Neu inkludiert die Gästekarte auch die Bus- und Zugverbindung nach Frutigen und Kandersteg wie auch die Zug- und Busverbindung von Frutigen nach Reichenbach und zurück. Der Niesen lockt also. Und die Bunderchrinde ebenso (von Adelboden nach Kandersteg oder umgekehrt). Für Erfrischung sorgt nach langen Wanderstunden das beispielhaft schön renovierte Gruebi-Bad. Der Eintritt ins öffentliche Freibad ist mit der Gästekarte ebenfalls frei.



Der Niesen lockt. Mit der neuen Gästekarte ist die Reise bis Reichenbach kostenfrei. Bild: zvg

OBERLÄNDER BIER

Das Oberland braut, was das Zeug hält. Ambitionierte Kleinbrauereien finden sich in Adelboden, Frutigen, Faulensee, Därigen, Brienz und an der Lenk, um nur einige zu nennen. Schöne Verlockungen – da lag es nahe, das Sortiment zu erweitern. Das Adelbodner Bärgbier ist ein sicherer Wert auf unserer Bierkarte, es überzeugt auch blind getrunken mit seiner Frische und feinen Aromatik. Zu den drei Bergbieren «Hiesigs», «Amber» und «IPA» gesellen sich neu drei feine, erfrischende Biere aus der Simmentaler Braumanufaktur an der Lenk: das «Sarine Pale Ale», das «Bergweizen-Bier» und das malzige «Märzen». 2014 von drei Jungunternehmern gegründet, wurde die Simmentaler Braumanufaktur 2019 erstmals zur beliebtesten Brauerei der Schweiz gewählt.

FÜR ABENTEURER



Spektakulärer Berglauf am Fusse des Wildstrubels. Bild: zvg

Vom 8. bis 11. September findet der «Wildstrubel by UTMB» (Ultra-Trail du Mont-Blanc) erstmals statt. Wir künden dieses spektakuläre Langstrecken-Bergrennen frühzeitig an, so bleibt Ihnen genügend Zeit fürs Training und für die Entscheidung, ob Sie 20, 50 oder 100 Kilometer laufen wollen. Der Lauf ums Wildstrubelmassiv nimmt Sportler mit auf eine grandiose Reise durch die Schweizer Nordalpen, auf welcher die 100-Kilometer-Läufer und -Läuferinnen die fünf international bekannten Tourismusorte Crans-Montana, Leukerbad, Kandersteg, Adelboden und Lenk passieren.



Der Geschmack der Kindheit

Lieblingsgerichte nachgekocht

Wenn der Geruch verführt und der Geschmack betört – unsere Köche kreieren in der Sommer- und kommenden Wintersaison jeden Montag ein Menü mit den Lieblingspeisen aus der Kindheit unserer Gäste.

schwollen war, und um mich herum vier Erwachsene und meine Geschwister, die mich alle mit unruhigem und erwartungsvollem Blick ansahen.

Wie bei Proust – So ist das mit den kulinarischen Kindheitserinnerungen. Oder anders gesagt: So kann es sein. Denn in der Regel sind sie herrlich positiv besetzt. Denn das gab es natürlich auch: Von der Schule zurückkommen



Das Wienerschnitzel ist in seiner Beliebtheit nicht zu übertreffen. Auf dieses folgen viele Spezialitäten aus allen Landesteilen. Bild: StockFood

Jeden Samstag das gleiche Desaster. Es gab Milchreis. Und ich bekam ihn nicht runter. Stopfte ihn unter den Augen der ganzen Familie (drei Generationen!) in meinen Mund, die Backe wurde dicker und dicker, aber er wollte einfach nicht durch meinen zarten Kinderhals. Und musste es doch. Denn was auf den Tisch kam, wurde gegessen. Das muss man sich mal vorstellen: Dieser dicke körnige Reis in meiner rechten Backe, die inzwischen wie ein Luftballon ange-

und in der Küche duftete es bereits nach Aprikosenkuchen. Oder nach Erdbeeren. Oder es gab, ja, Wackelpudding in Waldmeistergrün oder Himbeerrot, der im Mund stets Schabernack trieb. Der Geschmack der Kindheit, das ist ein Gefühl von Heimat und oft auch der Liebe zur Grossmutter. Wer heute seinen Essensstil sucht oder zu definieren versucht, steht wie vor einem Puzzle, bei dem er seine Kindheit wieder zusammensetzt. Niemand anderes hat



LIEBLINGSGERICHTE



Einen Winter lang haben wir unsere Gäste nach ihren Lieblingsgerichten aus der Kindheit und Jugend gefragt, um diese nun jeden Montag zuzubereiten – in Form des 4-gängigen Tagesmenüs. Nachfolgend die Liste der meistgenannten Gerichte – nach Häufigkeit:

Hauptgänge:

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
 Rahmschnitzel mit Nudeln
 Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
 Spätzli mit Zwiebeln und Käse überbacken
 Pilzschnitte
 Lasagne
 Kalbsleberli mit Kräutern
 Scaloppini di vitello alla limone
 Gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln
 Pastetli mit Bratkügel
 In Schinken eingerollte Endivien,
 mit Rahm und Käse überbacken
 Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree
 Ossobuco Gremolata mit Risotto
 Zunge mit Kapernsauce und Kartoffelstock
 Siedfleisch und Tafelspitz
 Saucisson vaudoise mit Lauch
 Piccata Milanese mit Spaghetti
 Gebratene Forelle meunière
 Malakoff-Käsekrapfen
 Crevettencocktail
 Hechtklösschen
 Coniglio e polenta
 Papet vaudoise
 Berner Platte

Und die Süssspeisen:

Waffeln mit Vanilleeis
 Schwarzwäldertorte
 Erdbeertörtchen
 Süssmostcreme
 Forzelschnitte
 Coupe Dänemark
 Cremeschnitte
 Kirschenauflauf
 Götterspeise mit Erdbeeren
 Apfelküchlein mit Vanillesauce
 Gebrannte Creme
 Aprikosenkuchen
 Kaiserschmarren
 Meringue mit Vermicelle, Eis und Rahm
 Apfel im Schlafrock
 Tarte Tatin
 Aprikosenjalousie

das kulinarische Geschmacksgedächtnis so schön und treffend beschrieben wie Marcel Proust in seinem Klassiker «Auf der Suche nach der verlorenen Zeit». In seiner Madeleine-Episode heisst es: «Geruch und Geschmack werden noch lange wie irrende Seelen ihr Leben weiterführen, sich erinnern, warten, hoffen, auf den Trümmern alles Übrigen und in einem beinahe unwirklich winzigen Tröpfchen das unermessliche Gebäude der Erinnerung unfehlbar in sich tragen.»

Spiegel der Schweiz – Das Thema der kulinarischen Kindheitserinnerungen fasziniert uns im «Bellevue» schon eine Weile. So haben wir unsere Gäste diesen Winter nach ihren Lieblingspeisen aus Kindheitstagen gefragt, um diese in der Sommer- und kommenden Wintersaison jeden Montag zuzubereiten – in Form des 4-gängigen Tagesmenüs. Spannende Geschichten wussten die Gäste, mit denen wir



Die Forelle meunière liebt man vor allem in der Romandie. Bild: StockFood

sprachen, zu erzählen, und feine Gerichte wurden genannt, die letztlich ein Spiegel der Schweiz sind. Da schwärmten die Romands von Papet vaudoise, von Perches meunière und von der Käsespezialität Malakoff, während sich die Deutschschweizer an die feinen Rahmschnitzeli mit Nudeln, ans Züri Gschnätzlete, an die Pastetli mit Kalbskügel und an den Kirschenauflauf ihrer Kindheit erinnerten. Die komplette Rangliste finden Sie rechts.



Den Röstigraben scheint es mindestens bei der Rösti nicht zu geben. Denn das knusprige Kartoffelgericht liebt man auf beiden Seiten der Sprachgrenze heiss. Schön auch der Tessiner und italienische Einfluss – mit Ossobucco, Coniglio e polenta und Piccata milanese. Dass die Geschmackswelt

Happy End mit Milchreis – Viele der Gerichte sind zu Klassikern geworden – und entfalten aus dem Einfachen das Besondere. Eine Brücke zur Kindheit. Denn mit dem



Dass die Liste der beliebtesten Desserts lang ist, erstaunt nicht wirklich. Heissbegehrte Desserts sind oft mit Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen und Äpfeln. Bild: StockFood

bei Jung und Alt auseinanderfällt, liegt auf der Hand. Die orientalische und asiatische Küche ist nur bei jüngeren Gästen im Bewusstsein.

Saisonal und regional – «Lieblingsgerichte sind mit Emotionen und Erinnerungen aufgeladen», sagt Küchenchef Jürgen Willig und fügt hinzu: «Der Geschmack der Kindheit erinnert auch an eine Zeit, in der niemand von Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprach.» Produkte seien frisch, naturbelassen und nachhaltig und die Küche immer saisonal gewesen. Erdbeeren im Winter – ein Unding! Neuseeländer Lämmer – undenkbar! Jürgen Willig sagt: «Da bestimmte Produkte nur zu bestimmten Zeiten erhältlich waren, war auch die Lust und der Hunger auf sie gross.»

In der Küche duftete es nach Erdbeeren.

Oralen beginnt die Erschliessung der Welt. Es muss ja nicht immer Milchreis sein. Aber das Problem liess sich auf einfache Weise lösen: Irgendwann kamen samstags Tante Hedwig und Onkel Hermann vorbei und sassen mit uns an der langen Tafel. Wieder einmal waren alle Augen auf meine mit Milchreis gefüllte Backe gerichtet. Und dann kam mir die erlösende Idee: Ich hielt so lange die Luft an, bis ich rot und blau anlief, ich liess mich vom Stuhl zu Boden sinken und simulierte Ohnmacht. Zum grossen Schrecken aller. Tante Hedwig schrie sogar einen Sorgenschrei aus. Meine Mutter hat mich natürlich entlarvt. Aber die kleine schauspielerische Einlage hat ihr derart gefallen, dass ich fortan nie wieder Milchreis essen musste! *Tomas Niederberghaus*



BIKE-AUSFLÜGE

Sind Sie dabei? Bei unseren geführten Bike-Ausflügen in die schönsten Alpentäler? Ein orts- und fachkundiger Bike-Guide begleitet Sie.

Verwunschene Orte und eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch. Unsere Region lässt sich am besten mit dem Bike entdecken. Das bewog uns, unseren Gästen geführte Tou-



Unsere Bike-Ausflüge sind etwas gemütlicher. Sicherheit ist dem Guide wichtig. Bild: zvg

ren für Mountain- und E-Bikes anzubieten. Diese kostenlose Dienstleistung findet von Juli bis September immer dienstags und donnerstags, von 8.30 Uhr bis 11.30 Uhr, statt. Andi Oester (Bild rechts) heisst Ihr orts- und fachkundiger Guide. Der ausgebildete «Swiss Cycling Guide» (Level I) wird Sie mehrheitlich begleiten. Der Adelbodner weiss, wo die schönsten Bike-Routen sind, und wählt diese je nach Interessen und Können der Teilnehmenden aus. Geils – Hahnenmoos – Silleren heisst der Klassiker, spektakulär sind auch Hirzboden – Elsigen – Höchst – Bunderalp oder die Route Ausserschwand – Möser – Tschentalp. Am Anfang jeder Tour steht eine kleine Einführung, welche den Gästen technische Tipps und Tricks vermittelt und dem Guide eine Beurteilung der Gruppe ermöglicht. Ziel ist es, erlebnisreiche und zugleich sichere Fahrten anzubieten. Sie profitieren vom fundierten Wissen Ihres Guides. So machen Sie rasche Fortschritte und haben mehr Freude beim Fahren.

GUT ZU WISSEN

- Die Bikeschule Adelboden vermietet keine Bikes. Idealerweise nehmen Sie Ihr eigenes mit. Mietmöglichkeiten bestehen bei den örtlichen Veloshops. Die Nachfrage ist hoch, bitte frühzeitig reservieren.
- Ein Helm ist ein Muss, ebenso Schuhe mit fester Sohle und bequeme Sportbekleidung. Immer gut: ein kleiner Rucksack für die Trinkflasche, Bike-Handschuhe, Stirnband für unter den Helm und eine Sonnen- oder Sportbrille.

BIKESCHULE ADELBODEN

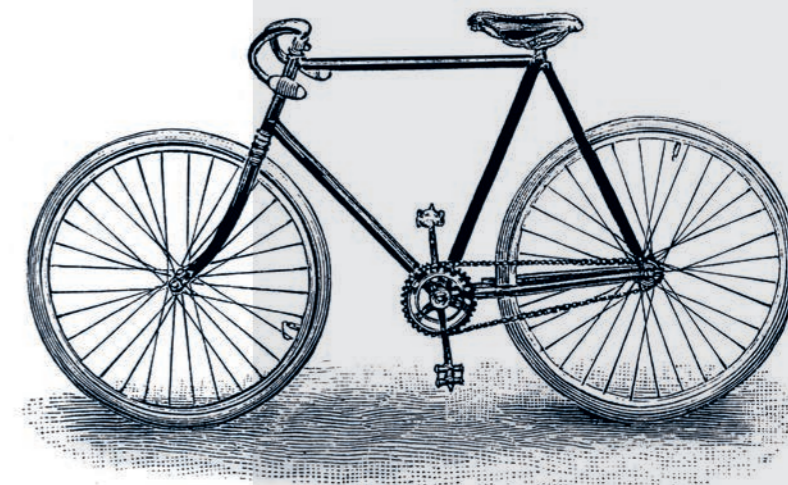


Andi Oester kennt die schönsten Routen. Bild: zvg

Im Winter ist es der Schnee, im Sommer das Rad. Die 2021 eröffnete Bikeschule Adelboden wird als neues Geschäftsfeld der Schweizer Skischule Adelboden betrieben. Die Bike-Guides, die im Winter mehrheitlich als Skilehrer arbeiten, sind geübt im Umgang mit Gästen und sind erfahrene Pädagogen. Denn Biken will gelernt sein. Die Bikeschule bietet auch Fahrtechnikkurse und einen Basic-Kurs für E-Biker an. Tolle Angebote gibt es auch für Kinder und Jugendliche.

NEU: HÖCHST-TRAIL

Am 9. Juli wird der Höchst-Trail eröffnet. Er führt von der Bergstation Höchstthorn (1900 m) via Chuenisbärgli ins Berggläger. Geübten Bikerinnen und Bikern bietet er auf 3.8 km viel Adrenalin und Fahrspaß. Der Start ist bei der Bergstation Höchst; die Sesselbahn bringt somit Bike und Biker bequem auf den Berg.





Klavier, Trompete, Saxofon Short Talk und Dinner Concert

Mit der Veranstaltungsreihe «Worte & Klänge» geht's diesen Sommer weiter. Dabei öffnen wir den Fächer für alle Musikgenres.

Der Geiger Sebastian Bohren, der die Reihe bisher kuratiert hat, ist zu seinem Glück und zu unserem Pech so erfolgreich, dass ihm schlicht die Zeit für diese Aufgabe fehlt. Nun haben wir unser eigenes Netzwerk aktiviert und sechs virtuose Musikerinnen und Musiker für einen Auftritt gewinnen können. Neu beschränken wir uns nicht mehr auf die klassische Musik, sondern öffnen die Reihe für alle Musikgenres. Das Konzept bleibt gleich: 45 Gespräch im frühen Abend. Zum Dinner dann entführen uns die Künstler in ihre Lieblingswerke.



Musikalisch mit allen Wassern gewaschen: Daniel Woodtli. Bild: zvg

DANIEL WOODTLI, TROMPETE
NICK PERRIN, FLAMENCO-GITARRE

Donnerstag, 18. August 2022: Short Talk um 18.30 Uhr, anschliessend Dinner Concert

Die in der Jazzszene beheimateten Musiker kennen sich seit der Studienzeit an der Swiss Jazz School. In ihren (bereits zahlreich bestrittenen) Auftritten lassen sie Flamenco mit Bossa Nova verschmelzen, Jazz mit Anverwandtem – es entsteht eine feurige und zugleich anmutige Musik, die selbst verhärtete Gemüter erweicht.

Daniel Woodtli ist Musiker aus Leidenschaft: Jazztrompeter, Flügelhornist, Solist, Pianist, Komponist und Arrangeur – und Mitglied der Mundartband Patent Ochsner. In jungen Jahren sammelte der in Basel lebende Berner Erfahrungen in klassischen Formationen und bewegte sich immer mehr Richtung Jazz. Dieses Gerne lehrt er auch an der Musikschule Konservatorium Bern.

Seit Jahren befasst sich Nick Perrin intensiv mit Flamenco und komponiert für sein stilübergreifendes Ensemble. Er sagt: «Die Gitarre birgt ein enormes Spektrum an spielerischen, klanglichen und technischen Möglichkeiten» – ein Bewusstsein, dass er auch seinen Studierenden an der Hochschule der Künste Bern vermittelt.



Nick Perrin befasst sich seit Jahren intensiv mit Flamenco. Bild: zvg

STEWY VON WATTENWYL, PIANO
ALEX HENDRIKSEN, SAXOFON

Samstag, 3. Dezember 2022: Short Talk um 18.30 Uhr, anschliessend Dinner Concert

Freundschaftlich verbunden und langjährig eingespielt: das DuoLog mit Alex Hendriksen (Saxofon) und Stewy von Wattenwyl (Piano). Im nahen Miteinander spielen sie Perlen aus dem Great American Songbook, souligen Blues und traumhafte Balladen sowie ausgewählte Latin- und Popsongs – immer melodios, heiter, entspannt, reif und stilsicher.



In vielen Genres zu Hause: Alex Hendriksen. Bild: zvg

Alex Hendriksen prägt seit vielen Jahren die Schweizer Jazzszene. Der Basler Saxofonist studierte an der renommierten Berklee College of Music in Boston. Er ist in vielen Genres zu Hause und spielt unter anderem auch mit Patent Ochsner und der Pepe Lienhard Band. Seine eigenen Alben sind Kooperationen mit ebenso renommierten Jazzmusikern aus der Schweizer Jazzszene.



Hat sich vieles selbst beigebracht: Stewy von Wattenwyl. Bild: zvg

Stewy von Wattenwyl wuchs in einer musikalischen Familie auf. Nach einer klassischen Klavierausbildung bahnte er sich den Weg zum Jazzpianisten, indem er die Swiss Jazz School in Bern besuchte (wo er heute unterrichtet) und sich vieles selbst beibrachte. Seine Liebe zum Jazz ist auch im Zusammenspiel mit zahlreichen hervorragenden Jazzmusikern (auch ganz Grossen aus den USA) gereift.

STEFAN KELLER, MODERATOR

Stefan Keller arbeitet als Publizist, Weinjournalist, Moderator und Projektentwickler. Er lebt in Mels und Wien. In der österreichischen Hauptstadt kann er auch seinen musikalischen Interessen nachgehen. Sport? Der gebürtige Thuner ist ein leidenschaftlicher Fechter.



Gut eingespielt im buchstäblichen Sinne: Peter Schärli und Sylwia Zytynska. Bild: zvg

PETER SCHÄRLI, TROMPETE
SYLWIA ZYTYSKA, SCHLAGZEUG

Dienstag, 3. Januar 2023: Short Talk um 18.30 Uhr, anschliessend Dinner Concert

Seit mehr als zwanzig Jahren spielen Sylwia Zytynska und Peter Schärli immer wieder zusammen. Die in Basel lebende Sylwia Zytynska wurde in Warschau geboren, sie studierte Perkussion in Polen und in der Schweiz. Ihr Interesse für Musik, Neue Musik, Improvisation und Musiktheater, für Musikunterricht und die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen haben sie zu einer authentischen und bedeutenden Künstlerpersönlichkeit geformt. Sie sagt: «Noch wichtiger als Musik zu machen, ist das Zuhören.»

Peter Schärli prägt die Schweizer Jazzmusik seit Jahrzehnten – als Trompeter, Komponist und Bandleader. Während fast 40 Jahren war er als Dozent für Trompete an der Hochschule Luzern (Musik) tätig. Auftritte mit namhaften Künstlern führten ihn rund um den Erdball, so auch nach Indien, in die ehemalige UdSSR, nach Afrika und Zentral- und Südamerika. «Peter Schärli ist so etwas wie ein bodenständiger Melancholiker (falls es so etwas gibt), ein handfester Träumer, eine Art (wagen wir das Unausprechliche) Robert Walser des Schweizer Jazz», beschreibt ihn der Kulturjournalist Peter Rüedi treffend.



Guter Zuhörer: Moderator Stefan Keller.



TEAM 2022

Die Equipe ist startbereit für die Sommersaison 2022. Wie in jedem anderen Team kommt es auch bei uns auf jeden Einzelnen an. Hier sind sie:



Jürgen Willing,
Küchenchef, 38. Saison



Jiri Urban,
Sous-Chef, 12. Saison



Marco Allemann,
Chef de partie, 3. Saison



Marcin Swieicki,
Chef de partie, 2. Saison



Janis Müller,
Lernender Koch, 6. Saison



Guus Karstens,
Lernender Koch, 3. Saison



Franziska Richard,
Direktorin, 8. Saison



Marc Richard,
Guest Relation + Weinberatung, 6. Saison



Larissa Hari,
Verantwortliche Marketing, 13. Saison



Martina Pfenninger,
Verantwortliche Human Resources, 5. Saison



Helena Jankovikova,
Leiterin Housekeeping, 13. Saison



Anabela Santiago Ferreira,
Zimmerfrau, 14. Saison



David Garbayo,
Hilfskoch + Officemitarbeiter, 7. Saison



Michal Kosina,
Hilfskoch + Officemitarbeiter, 3. Saison



Gillian Fuhrmann,
Restaurantleiter, 7. Saison



Mihaela Schidu,
Zimmerfrau, 4. Saison



Encarnación Carroza Blanco,
Zimmerfrau, 7. Saison



Monica Do Rosario Pinto,
Zimmerfrau, 7. Saison



Veronika Urbanová,
Zimmerfrau, 2. Saison



Sophie Voltzenlogel,
Leitung Frühstück, 4. Saison



Thierry Giraud,
Chef de rang, 32. Saison



Lucie Kucerakowa,
Chef de rang, 10. Saison



Sara Nussbaumer,
Lernende Restaurantfachfrau, 5. Saison



Inês Da Silva Piedade de Sousa,
Lingère / Zimmerfrau, 2. Saison



Walo Probst,
Leiter Unterhalt, 2. Saison



Robert Sust,
Mitarbeiter Unterhalt, 16. Saison



Lisa Backhaus,
Lernende Hotelfachfrau, 5. Saison



Brigitte Suter,
Leiterin Front Office, 12. Saison



Jessica Shana Beutler,
Receptionistin, 8. Saison



Patrik Bacik,
Mitarbeiter Unterhalt, 2. Saison



Syam Yousufa,
Lernender Hotelfachmann, 5. Saison



Marlena Mikolajczyk,
Verantwortliche Spa, 9. Saison



Sarina Müller,
Lernende Kauffrau HGT, 5. Saison



Nina Garo,
Praktikantin, 3. Saison



Carmen Arnold,
Praktikantin, 2. Saison



Nicolas Herzog,
Lernender HOKO, 3. Saison



Erwin Mart,
Masseur, 2. Saison



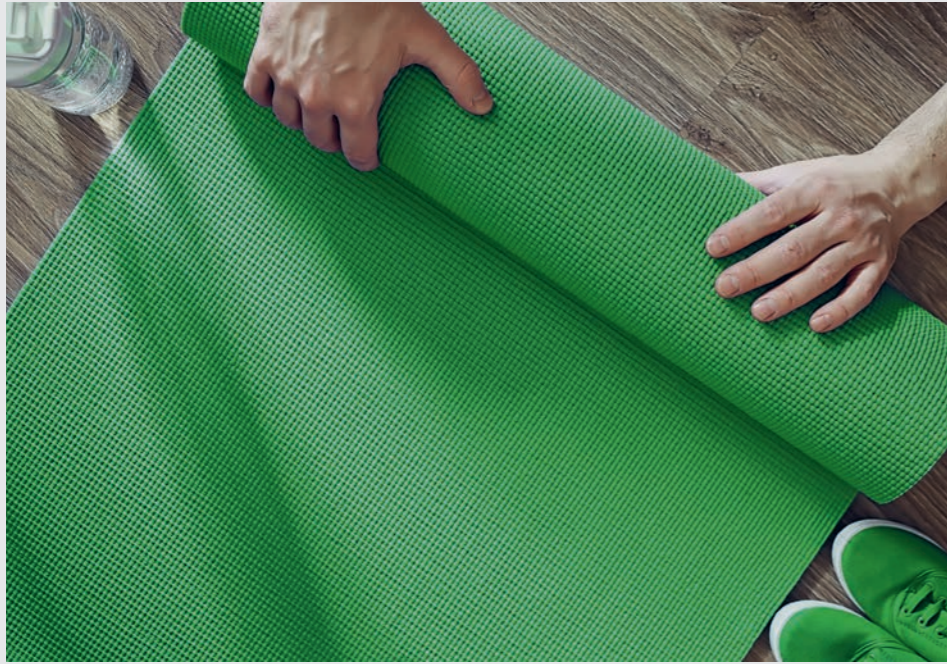
Jasone Irizar,
Masseurin Aushilfe, 9. Saison



Tanja Frei,
Masseurin Aushilfe, 4. Saison

Bald im Team:

- Nenad Biskup
- Zafir Gjorgovski
- Alina Moeri
- Marie Orgoniková
- Daria Ryk
- Francisco Carroza Blanco



Man(n) fühlt sich verstanden. Bild: zvg

YOGA FÜR IHN

So quasi von Mann zu Mann. Das Yogaretreat für Einsteiger vom 1. bis 3. Juli adressiert sich an männliche Teilnehmer und wird mit Rolf Zibung, Yoga-Lehrer und Mitinhaber von «Balance Yoga Center», auch von einem Mann geleitet. Die starke Verweiblichung von Yoga ist schliesslich ein neueres und westliches Phänomen. Ursprünglich wurde Yoga in Indien von Männern für Männer entwickelt. «Mit den Belastungen des Alltags, die Männer stark zu spüren bekommen, ist der Nutzen von Yoga für sie gross», sagt Rolf Zibung. Mit einem regelmässigen Training können sie ihre Konzentrationsfähigkeit und innere Ruhe stärken. «Da Männer tendenziell Sportarten bevorzugen, die Muskeln eher verkürzen oder wie beim Ballsport einseitig beanspruchen, wirkt Yoga ausgleichend und verbessert ihre Beweglichkeit», weiss der Yoga-Lehrer. Keine Sorge: Rolf Zibung führt locker und entspannt durch das Einleitungsretreat. Es werden keine verrückten Verrenkungen geübt und das Spirituelle lässt der Lehrer aussen vor. Auch bleibt Zeit für kleine Wanderungen und abends darf man(n) sich auf ein gutes Essen freuen.

Weitere Yoga-Wochenenden für Damen und Herren: Yoga-Retreat am 9. bis 11. September mit dem Schwerpunkt «Die Kraft des heilenden Atmens». Das Retreat am 29. Oktober bis 1. November ist «Yoga und Achtsamkeit» gewidmet. Beide Retreats werden von Marlis Noetzi, Mitinhaberin von «Balance Yoga Center», geleitet. Weitere Infos: bellevue-parkhotel.ch

ESSENSPAUSE

Viele Menschen haben das Intervallfasten für sich entdeckt. Es wirkt. Aber halt nur, wenn es längere Zeit umgesetzt wird – also auch in den Ferien. Deshalb können Sie auch bei uns intervallfasten. Wie gehts? Sie buchen Ihr Zimmer wie üblich in Halbpension und wählen eine der beiden Versionen. A) aufs Frühstück verzichten, dafür mittags das vegetarische Menü mit drei Gängen und abends das Diner geniessen. Oder B) den Tag mit dem Frühstück beginnen, am

Mittag von der Lunchkarte essen (im Wert von CHF 50.– exkl. Getränke) und dann das Abendessen auslassen. Bei beiden Varianten können



Auch im Urlaub die 16:8-Regel einhalten. Bild: zvg

Sie über Nacht die 14- bis 16-stündige Essenspause einhalten. Äusserst beliebt für Linienbewusste ist auch das ab 3 Nächten buchbare «Dine Lightly» mit lediglich zwei Gängen am Abend (und Frühstück).

WELLNESS FÜR DIE SEELE

Reisen beglückt. Dass man dafür nicht in die Ferne schweifen muss, zeigen die Autorinnen Blanca Burri und Sabine Reber mit ihrem jüngst im Droste Verlag erschienenen Buch «Glücksorte im Berner Oberland». Das Glück warte in dieser Postkartenregion an jeder Ecke, schreiben sie. Ihr handlicher Reiseführer unterscheidet sich erfrischend von konventionellen Guides. Fasziniert vom Kleinen, oftmals Skurrilen, Urchigen, Extravagananten, Schwindelerregenden und unerhört Gutem und Schönerem, geben uns die beiden Saanenländerinnen 80 Orte preis, die andere lieber für sich behalten: wo es die steilste Bergbahn gibt, die schwindelerregendste Hängebrücke, das schönste Älplerfest, die beste Meringue-Bäckerei, den faszinierendsten Tee- und Woll-

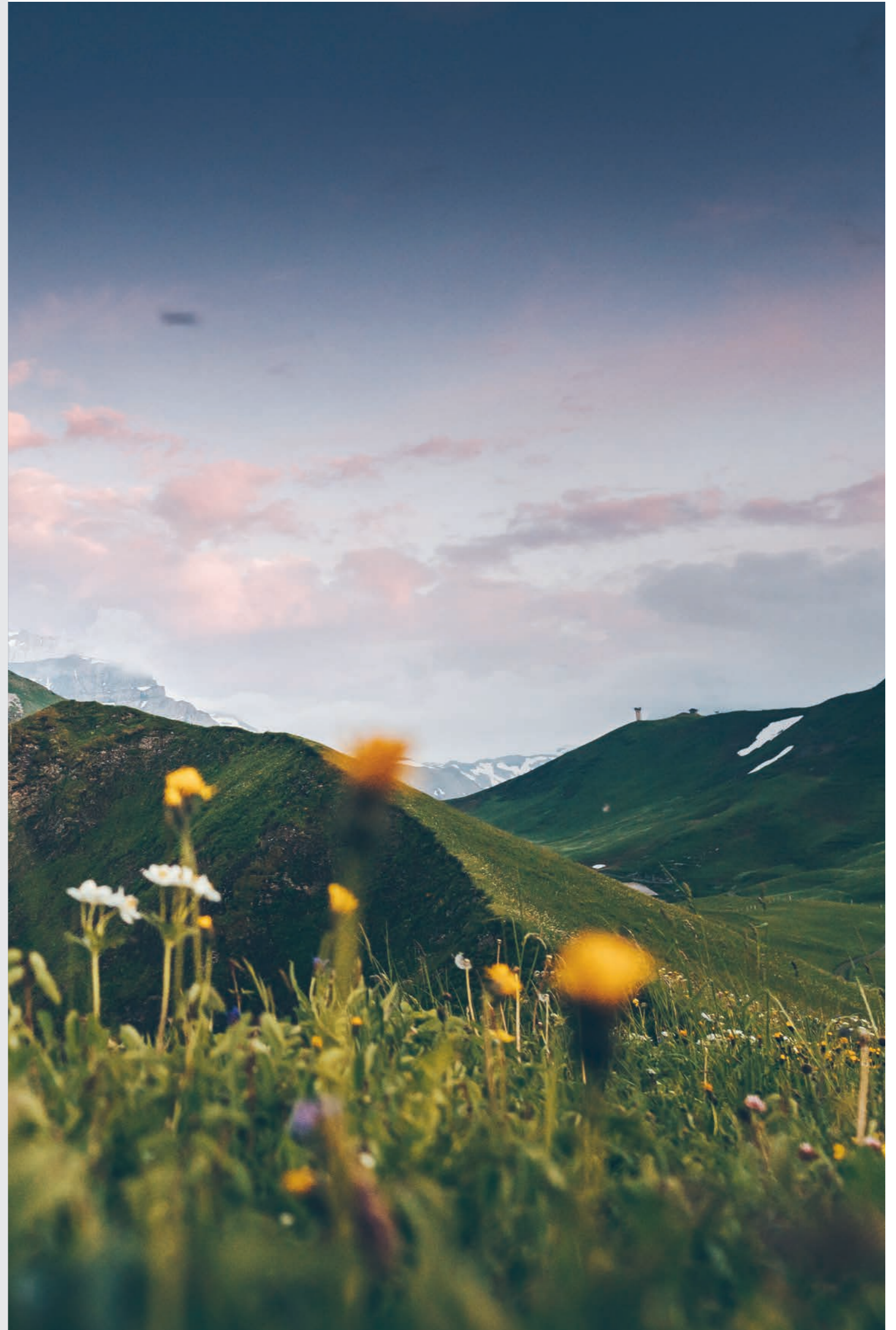
laden, wo man in einem Ei die Nacht verbringt, sich im Alphornblasen versuchen kann und wo das Hängematten-Paradies auf Erden ist. Und ja, wo man mit der prächtigsten Aussicht badet, erfahren wir auch: im «Bellevue».



80 Tipps für Traumerlebnisse im Oberland. Bid: zvg

SCHNELLER SCHÖN

«Nach 10 Stunden fühlen Sie sich besser, nach 20 Stunden sehen Sie besser aus, nach 30 Stunden haben Sie einen neuen Körper», pflegte der Pilates-Erfinder Joseph H. Pilates zu sagen. Mag sein, dass er zu leichter Übertreibung neigte. Selbst wenn es mit der Wirkung nicht ganz so schnell geht, lohnt es sich, Pilates kennenzulernen und das systematische Ganzkörpertraining, das die Muskulatur kräftigt und die Beweglichkeit und Haltung verbessert, am eigenen Körper zu erfahren. Eine Möglichkeit bietet das nächste Pilates-Retreat, welches vom 31. März bis 3. April 2023 bei uns stattfindet. Geleitet wird dieses von Isabel Favre, die in Zürich Pilates unterrichtet und zertifizierte CMP-Trainerin ist. Vertiefende Informationen finden Sie auf unserer Website.





Liebt die Arbeit in und mit der Natur: Winzer Tom Litwan. Bild: zvg

TAPETENWECHSEL

Gäste erzählen aus ihrem Alltag und wie sie ihre Auszeit im «Bellevue» erleben. Dieses Mal mit Tom Litwan, dem renommierten Winzer aus dem Aargau.

«Der gute Wein entsteht im Rebberg, nicht im Keller. Das ist gut, denn ich bin eh am liebsten draussen. Natürlich arbeite ich handfest mit, die Kellerarbeit mache ich auch. Das ist körperlich intensiv, am Abend ist man schön müde. Ich kann das Produkt Wein von A bis Z gestalten, ich bin komplett frei, auch in der Stilistik. Hier setze ich auf reife Tannine und Finesse. Mir gefällt das Ganzheitliche an meinem Beruf, die Arbeit in und mit der Natur. Natürlich ist man ihr auch ausgeliefert. 2021 war mit dem verregneten Frühling und Sommer ein schwieriges Jahr. Der 2021er ist qualitativ zwar gut, doch habe ich nur 20% der üblichen Ernte. Nur ungerne drehte ich an der Preisspirale. Doch im Generellen profitiert die Deutschschweiz vom Klimawandel, qualitativ wie quantitativ. Der Aargau hat ähnliche Verhältnisse wie das Burgund mit Kalk- und Mergelböden, es liegt ungefähr auf derselben Höhe, wenn auch die Sommer im Burgund viel heisser sind. Ich könnte sehr burgundische Pinots keltern, die Frage ist, ob ich das will. Die Herkunft meiner Weine soll erkennbar sein.

Im Spätherbst, wenn Rebberg und Keller ruhen, reicht es für ein paar Tage «Bellevue». Mir gefallen die Dimensionen des Hotels. Es ist nicht riesig, und doch ist alles da. Besonders gerne mag ich die Halle. Tagsüber gehen wir wandern, da ist mir manche Landschaft aus meiner Kindheit, als wir im Winter zum Skifahren kamen, vertraut. Abends geniessen wir die feine Küche und die schönen, erschwinglichen Burgunder-Weine, die leider endlich sind. Die Preisentwicklung im Burgund ist extrem. Diese Weine weiterzuführen, wird eine grosse Herausforderung sein. Vielleicht mit neuen Namen? Vielleicht sind es von den bekannteren Domänen dann nur noch die Village- und die Bourgogne-Weine. Immerhin. Denn auch diese werden immer besser.

WETTBEWERB

PREISE GEWINNEN

1. Preis: 2 Übernachtungen mit je 1 Ganzkörpermassage*
2. Preis: eine Übernachtung*
3. Preis: Brunch & Bathe 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 Leser findet's heraus:

1. Mit dem ... können Gäste diesen Sommer an Ausflügen teilnehmen.
2. Wer ist der Erfinder des nach ihm benannten Ganzkörpertrainings, dem wir im März ein Retreat widmen?
3. Das «Bellevue» ist neu Mitglied der Hotelvereinigung ... & Châteaux.
4. Der 100-Kilometer-Berglauf «Wildstrubel by UTMB» verbindet fünf Kurorte. Wie heisst jener mit nur vier Buchstaben?
5. Tom Litwan erzählt in der Rubrik «Tapetenwechsel» von seinem Alltag. Welchem Ereignis schenkt er seine ganze Hingabe?

	1	6					
	2						
	3						
4							
	5						

Lösungswort (6. vertikal) per Post, Fax oder Email mit vollständiger Absenderadresse an: Bellevue Parkhotel & Spa, CH-3715 Adelsboden, info@bellevue-parkhotel.ch

Wir gratulieren den Gewinnern des letzten Wettbewerbes. Der 1. Preis (2 Nächte in Halbpension für 2 Personen mit je 1 Ganzkörpermassage) geht an Christoph Konvicka aus Wien. Nicolina Wiedemeier aus Lenzburg ist die Gewinnerin des 2. Preises (1 Übernachtung in Halbpension für 2 Personen). Den 3. Preis (Brunch & Bathe für 2 Personen) erhält Isabelle-Loyse Gremaud aus Freiburg.

Die Gazette wird unseren Gästen jährlich 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



BELLEVUE
PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN

★★★★ BELLEVUE PARKHOTEL & SPA | CH-3715 ADELBODEN
TELEFON +41 (0)33 673 80 00 | FAX +41 (0)33 673 80 01
WWW.BELLEVUE-PARKHOTEL.CH | INFO@BELLEVUE-PARKHOTEL.CH



RELAIS & CHATEAUX

