ALPEN TRAUM *Adelboden*

Umgeben von eindrucksvollen Bergen und einer intakten, idyllischen Alpenlandschaft, ist Adelboden der ideale Ort, um sich eine Pause vom Alltag zu gönnen.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Die beiden neugierigen Kälber freuen sich schon auf den nächsten Sommer auf der Engstligenalp.
Mit dem Bike oder zu Fuss: viele Wege führen nach Adelboden.

Winterparadies

Die geglückte Verbindung von Tradition und Moderne macht Adelboden zur authentisch gemütlichen Feriendestination, die keine Wünsche offen lässt.

Selbstbewusst nennen die Adelbodner ihren Ort den schönsten Talabschluss der Welt. Das heimelige Chaletdorf liegt auf 1350 m.ü.M. am Ende des Engstligentals im Berner Oberland. Das angenehm weite Tal ist lieblich und sehr sonnig. Die Berge erheben sich nicht unmittelbar vor der Nase des Betrachters. Vielmehr geniesst er den Lohner, das Tschingellochtighorn, das Steghorn und den Wildstrubel aus einer gewissen Distanz. Der über 100-jährige Kurort hat den Zeiten weitgehend getrotzt, indem er seinen authentischen Charakter als Bergdorf und die intakte Natur bewahren konnte. Wer nun aber meint, er komme in ein verschlafenes Nest, der irrt. Adelboden bietet seinen Gästen eine top moderne, perfekt funktionierende Infrastruktur. Rund um das «Wildstrubeldorf» gibt es viele Geschichten. Die bekannteste ist diejenige vom «Vogellisi». Das Geheimnis um das verhutzelte Kräuterweiblein, welches stets in Begleitung eines grossen, schwarzen Raben gesehen wurde, wird wohl nie ganz gelüftet werden. Das Lied vom Vogellisi, das in den 50er Jahren entstanden ist, gilt heute als Hymne von Adelboden und wird jedes Jahr anlässlich der Ski-Weltcuprennen am «Chuenisbärgli» voller Innbrunst von tausenden von Fans gesungen. Noch selten habe ich mich beim Besuch eines Ferienortes so unbeschwert und gut umsorgt gefühlt. Schickeria und Allüren kennt man hier nicht. Alles ist gesetzter, normaler, ungezwungener und die Gäste lieben die sprichwörtliche Adelbodner Gemütlichkeit und Gelassenheit. Sehr interessant und unterhaltsam war die Besichtigung des Dorfes mit Luise Minder. Der Rundgang begann mit dem Besuch der aus dem 15. Jh. stammenden Dorfkirche. In ihrem urchig-charmanten berneroberländer Dialekt erzählt uns Luise die bewegte Geschichte der ursprünglich katholischen, heute aber reformierten Kirche, welche nur dank der finanziellen Unterstützung von 56 Dorfbewohnern gebaut werden konnte. Mit weit ausschweifenden Bewegungen erklärt sie uns das gut erhaltene Fresko an der Aussenwand. Im Innern der Kirche hüpft sie auf eine Bank und berichtet über die aus 1936 stammenden Kirchenfenster von Augusto Giacometti. Gleich in der Nähe der Kirche befindet sich eine Pilgerstätte der etwas anderen Art. In Anlehnung an den berühmten «Walk of Fame» in Hollywood hat Adelboden mitten auf dem Dorfplatz den «Place of Fame» errichtet. Hier stehen zwei mächtige Felsbrocken, in die jedes Jahr die Fussabdrücke der Sieger der Adelbodner Ski-Weltcuprennen hineingemeisselt werden. Am selben Ort findet jeden Sonntagabend ein Gästeapéro statt. Tourismusdirektor Urs Blum lässt es sich nicht nehmen, die neu angekommenen Gäste persönlich zu begrüssen und für Stammgäste, die seit 10 und mehr Jahren nach Adelboden reisen, gibt es sogar eine Auszeichnung und einen Korb mit allerhand Leckereien aus der Region. Adelboden ist nicht nur landschaftlich äusserst reizvoll. Auch in kulinarischer Hinsicht lohnt sich ein Besuch. Sowohl Gourmets, wie auch Liebhaber einer einfachen, bodenständigen Küche finden hier eine Vielzahl an gemütlichen Restaurants und Berghütten.

Bei Tag und Nacht – Alpenidylle, wohin man schaut. Wildstrubel, Tschingellochtighorn, Steghorn und viele andere markanten Berge drapieren sich dekorativ rund um das Dorf.

Tourismusdirektor Jürg Blum hat gut lachen: in Adelboden werden die Gäste mit viel berneroberländer Charme umsorgt.

Der Schlitten für die Hunde steht bereit. Unser Skilehrer Alfred Zumbach zieht eine schnittige Carvingkurve in den Schnee. Einmal kräftig abstossen und los geht's – die Weltcup-Riesenslalompiste hinunter.

Markus Röthlisberger mit seinen schönen, temperamentvollen Alaskan Huskies. Bei so schwerer Arbeit hängt den Hunden schon mal die Zunge raus. Dafür gibt's nachher eine Belohnung!

Schneespass

Ski, Schneeschuhe oder Hundeschlitten, hauptsache Bewegung.

Einen sonnigen Tag im Schnee zu verbringen, ist herrlich. Die grandiose Winterarena Adelboden-Lenk bietet ein Pistennetz von 210 Kilometern, verteilt auf 72 Bergbahnen und Lifte. Silleren-Hahnenmoos-Metsch ist das grösste Teilgebiet und zugleich Herzstück der attraktiven Skiregion. Hier konnte ich den grossen Skirennfahrern nacheifern und mich wagemutig den unglaublich steilen Hang am Chuenisbärgli hinunterstürzen. Wer es lieber etwas gemütlicher angehen möchte, sollte unbedingt einmal eine Schneeschuhwanderung unternehmen. Durch tief verschneite Berglandschaften und über unberührte Schneeflächen die ruhigen und unbekannten Ecken von Adelboden zu erkunden, ist ein unvergessliches Erlebnis. Ein besonders schöner Flecken Erde ist die Engstligenalp. Die Hochebene gehört seit 1996 zu den Kulturlandschaften von nationaler Bedeutung. Die Vorzüge dieses malerischen Ortes haben auch Markus Röthlisberger und seine 19 Schlittenhunde entdeckt. Sie verbringen den Winter hier oben in einem grossräumigen Iglu und trainieren für bevorstehende Hundeschlitten-Rennen. Markus bietet aber auch Passagierfahrten an. In den grossen Schlitten finden ganze Familien Platz. Gross ist die Aufregung bei den Alaskan Huskies, als sie merken, dass sie eine Runde drehen dürfen. Ein Ruck und schon geht's los. In rasantem Tempo umrunden wir die Engstligenalp – man möchte jauchzen vor lauter Freude!

Die Mittagspause auf der sonnigen Terrasse der Chüejer-Stuba zu geniessen, ist ein besonderes Vergnügen. Die Gebrüder Anton und Martin Gempeler verwöhnen ihre Gäste im Winter mit frischen Bio-Teigwaren. Im Sommer wird die Gaststube zum Wohnzimmer und rund um das Chalet geniessen Kühe das saftige Alpengras.

Chüejer-Stuba

Wunderschön gelegen, gemütlich und bodenständig

Zugegeben, was Skihütten und Bergrestaurants betrifft, bin ich etwas heikel. Nichts finde ich schlimmer als überfüllte Selbstbedienungsrestaurants, deren Angebot man schon von weitem riecht - Pommes und Schnitzel aus der Fritteuse! Leicht gehbehindert durch die klobigen Skischuhe schlurft man dem Buffet entlang und balanciert das Serviertablett durch das Gemenge zum Tisch, das ganze womöglich noch von höllisch lauter Musik begleitet! Zum Glück ist unser Skilehrer Alfred Zumbach ein echter, urchiger Adelbodner, der zwar auf der Piste mächtig Gas gibt, die Mittagspause aber in aller Ruhe geniessen will. Welche leckere Tagesspezialität uns an diesem Tag in der Chüejer Stuba serviert wird, konnten wir schon am frühen Morgen vom Sessellift Lavey aus erspähen, denn er führt direkt an der Alphütte vorbei. Die Aussicht auf die frischen Ricotta-Spinat-Ravioli hat uns Flügel verliehen und die brauchten wir auch, um Alfred zu folgen.

Die Chüjer-Stuba, was so viel heisst wie Senn-Stube, ist eigentlich eine Alphütte, die im Winter zur gemütlichen Gaststube mit Sonnenterrasse wird. Seit 17 Jahren ist sie im Besitz von den Gebrüdern Anton und Martin Gempeler. Während hier im Sommer die Kühe weiden, werden im Winter Skifahrer und Wanderer verwöhnt. Weit herum bekannt sind die frischen Teigwaren: die Kürbis-, Bergkäse-, Ricotta- und Spinat-Ravioli und die Lamm-Tortelloni werden aus biologisch angebauten Produkten hergestellt. Wunderbar duftet auch die gigantische Käseschnitte und die hausgemachte Gulaschsuppe. Dazu ein gutes Glas Wein und schon ist man wieder fit für einen sportlichen Nachmittag.

Alle sind zufrieden und fröhlich: Martin Gempeler beim Kochen, unsere charmante Bedienung Mirjam Roth und natürlich auch wir – bei so viel herzlicher Gastfreundschaft.

Die Gastgeber Irene und Martin Müller kümmern sich persönlich um das Wohl ihrer Gäste. Das 111-jährige Haus kann auf eine bewegte Geschichte zurückblicken und hat sich in all den Jahren von einer einfachen Pension zum grandiosen Ferien- und Wellnesshotel gewandelt.

★★★★S Parkhotel Bellevue

Ankommen, geniessen und die Seele baumeln lassen.

Das Parkhotel Bellevue vereint berneroberländer Hoteltradition mit modernem Lebensgefühl, Grandezza mit Design, Natur und Architektur. Nicht immer hat sich das inzwischen 111-jährige Haus so präsentiert. Es wurde 1901 als einfache Pension erbaut. 1926 kam es in den Besitz der Familie Richard, die das Haus über drei Generationen hinweg auch persönlich führte. Seit 2010 obliegt die Hotelführung dem äusserst charmanten und erfahrenen Ehepaar Irene und Martin Müller. Das Viersternehotel liegt leicht erhöht über dem Dorfkern, völlig ruhig inmitten einer schönen Gartenanlage. «Geborgen im Gebirge» lautet das Motto des Hauses. Da erstaunt es nicht, dass die 53 Zimmer und Suiten wahre Oasen der Ruhe und Gemütlichkeit sind. In den letzten Jahren erhielten einige Bereiche des Parkhotels ein Facelifting, für welches die renommierten Basler Architekten Buchner Bründler verantwortlich zeichnen. Heute präsentiert sich das Haus in einem gelungenen Mix aus Tradition und Moderne. Ein Teil der Gästezimmer und Räume wurde noch im alten Stil belassen, so zum Beispiel die Zimmer der Kategorie Tradition mit Klosterputzgemäuer und Möbeln aus warmem Kirschbaumholz. Auch der Empfangsbereich und einer der beiden Speisesäle strömen noch den gemütlichen Charme vergangener Epochen aus. Die modernisierten Zimmer sind sehr hell und mit skandinavischen Designmöbeln eingerichtet. Der 1700 m² grosse Spa bietet alles, was das erholungsbedürftige Herz begehrt. Ein Hallenbad, Dampfbäder, Fitness- und Behandlungsräume laden zum Verweilen ein. Vom geheizten Aussensolebad und der finnischen Sauna aus geniesst man einen herrlichen Blick in die umliegende Bergwelt, und wer sich im rundum verglasten Ruheraum erholt, kann dem Tanz der Schneeflocken folgen.

Ein Ort zum Schlemmen und Geniessen ist das Restaurant «belle vue» und die angrenzende Bar und Lounge. Der grosszügige Raum mit den grossen Fensterpartien wird von Holzpaneelen unterteilt, die wie ein skandinavischer Birkenwald wirken. Abends, wenn es dunkel wird, entsteht dadurch ein sinnliches Licht- und Schattenspiel. Das Lokal bietet den idealen Rahmen für die lustvoll verspielte Marktküche von Küchenchef Jürgen Willing. Er verarbeitet primär frische regionale Produkte, wie Forellen aus dem naheliegenden Blausee oder Gemüse aus dem Sortiment von Pro Specie Rara. Seine saisongerechte, ehrliche Küche, die auch mediterran und asiatisch inspiriert sein kann, wurde von Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet.

Grosszügige, fliessende Räume mit grossen Fensterpartien lassen die Natur ins Haus hinein wachsen. Ein knisterndes Feuer im Kamin sorgt für Wärme und Geborgenheit.

Jürgen Willing kocht saisongerecht und mit viel Phantasie: gebratener Rentierrücken mit karamellisierten Schwarzwurzeln und lauwarmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohneneis.

Sinnliche Momente geniessen beim Entspannen im Spa, Relaxen im stilvoll eingerichteten Zimmer oder bei einem guten Glas Wein aus dem 15'000 Flaschen umfassenden Weinkeller.

Essen & Ausgehen, in der alten Taverne wird es auch in Zukunft wieder kulturelle Veranstaltungen geben.

«Back to the roots», die Alte Taverne erstrahlt in neuem Glanz. Esther Reimann, Ueli Egger und Pia Zryd: das neue Dream-Team am Adelbodner Gastrohimmel verwöhnt seine Gäste mit Grilladen vom Holzofen und feinen Fonduespezialitäten.

Alte Taverne

Eine Adelbodner Institution

1956 wurde die Alte Taverne aus Bestandteilen von drei alten Simmentaler Häusern neu erbaut. Das Restaurant mit Nachtclub war bis Ende der 80er Jahre ein sehr beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. In den letzten 10 Jahren lockte das Kulturhaus vor allem Musikfreunde aus dem gesamten Berner Oberland nach Adelboden. Als Pia Zryd, Esther Reimann und Ueli Egger das Haus 2011 als Betreiber übernahmen, war zuerst einmal viel Arbeit angesagt. Das Haus musste komplett entstaubt, die Böden geschliffen und die Möbel aufgefrischt werden. Und siehe da, aus dem verrauchten, düsteren Lokal ist ein gemütliches, liebevoll dekoriertes Restaurant entstanden, das sich schon nach kurzer Zeit einen ausgezeichneten Namen für Fleischgrilladen und herrlich duftende Käsefondues gemacht hat. Neben dem ausgezeichneten Essen haben mich vor allem auch die Bilder des lokalen Malers und Bildhauers Björn Zryd, dem Ehemann von Pia, begeistert. Seine Lieblingsmotive sind Kühe, Ziegen, Kuhglocken und weitere traditionelle Motive. Ein Besuch seines Ateliers lohnt sich auf jeden Fall!

Der Künstler Björn Zryd in seinem Atelier. Kühe und Ziegen sind seine Lieblingsmotive.

Björns Bilder und Skulpturen sind in Adelboden vielerorts präsent. Bei ihm zu Hause werden sie im ehemaligen Kuhstall effektvoll in Szene gesetzt.

Hereinspazieren und sich wohl fühlen. Das im Dorfkern von Adelboden gelegene Chalet-Hotel bietet für Familien und aktive Reisende ein ideales Umfeld: gemütliche Zimmer mit Blick in die Berge, gutes Essen, Wellness, Fitness und viel Zeit um tief durchzuatmen.

Ferien unter Freunden. Die familiäre, herzliche Atmosphäre ist garantiert ansteckend.

★★★S Hotel Adler

Gastfreundschaft, die von Herzen kommt

Seit 24 Jahren sind für Käthi und Lothar Loretan das Hotel Adler und seine Gäste der Mittelpunkt ihres Lebens. Als Mitinhaber durften sie schon 1988 beim Bau des Hauses ihre Vorstellungen und Wünsche mit einbringen. Seither wurde das Hotel mit viel Liebe zum Detail in Schwung gehalten. Ich bin überrascht, wie grosszügig, gemütlich, aber trotzdem modern die Zimmer eingerichtet sind. Viel Arven- und Buchenholz, eine Sitzecke, ein Schreibtisch, TV, Internet über WLAN, alles ist da. In den unteren Etagen des Hauses befindet sich ein grosszügiger Wellnessbereich und ein 32° warmes Panorama-Hallenbad mit Sicht auf die Berge. Unter den zahlreichen Stammgästen befinden sich viele Familien. Für die Kids gibt es einen speziellen Bereich, wo sie spielen und sich austoben können. «Wir sind ein eher lebhafter Betrieb», meint Käthi Loretan. «Nicht unbedingt geeignet für Gäste, die die absolute Ruhe suchen». Dieses Konzept passt zur sehr zentralen Lage des Hauses mitten im Dorfkern, was aber nicht heissen will, dass man hier nachts nicht zur Ruhe kommt. Loretans legen viel Wert auf eine fröhliche, familiäre Atmosphäre und pflegen den persönlichen Kontakt zu den Gästen. In der zweimal im Jahr erscheinenden Hauszeitung werden die diversen Aktivitäten, die sie speziell für ihre Gäste organisieren, publiziert und viele Geschichten rund um das Haus und Adelboden erzählt. Verwöhnt werden die Gäste im Hotel Adler auch in kulinarischer Hinsicht. Küchenchef Daniel Flückiger ist schon seit der Eröffnung des Hauses für das leibliche Wohl der Gäste zuständig. Jeden Tag zaubert er aus frischen Produkten und mit viel Ideenreichtum ein 5-Gänge-Menü auf den Tisch.

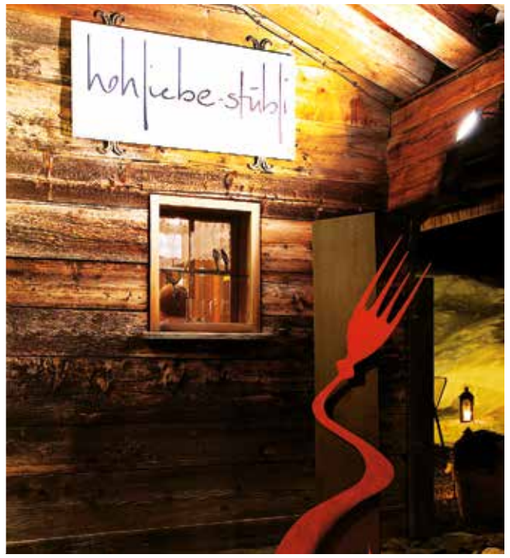
Der Weg zum Hohliebestübli ist schmal und kurvenreich. Es liegt hoch über Adelboden, mit Blick auf die Berge und das Dorf. Auf den ersten Blick gar nicht zu erkennen, verbirgt sich in dem ehrwürdigen, über 300 Jahre alten Bauernhaus ein gastronomisches Juwel.

«Abends geben wir dann richtig Gas!», sagt Andy Schranz und serviert die Suppe im Glas, das Gemüse im Blumentopf und den Fisch im Weckglas.

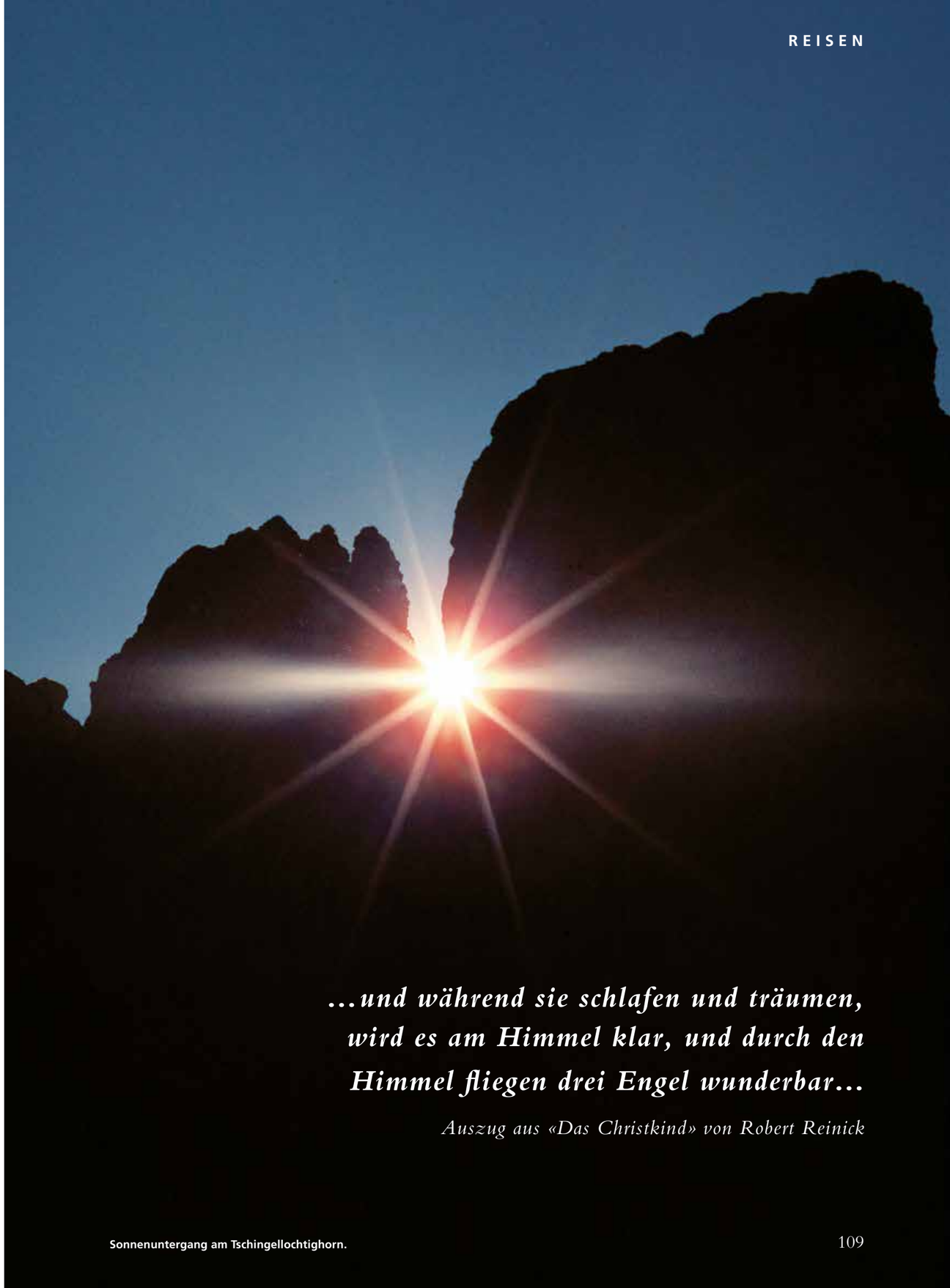
Hohliebestübli

Ein kulinarischer Ausflug, der Gourmets jauchzen lässt.

Was Sandra Burn und Andy Schranz aus ihrer winzig kleinen Küche auf die Tische zaubern, ist schlichtweg phantastisch und meiner Meinung nach mit 13 Gault Millau-Punkten stark unterbewertet. Das jedoch kümmert Andy Schranz wenig: «Wir haben tausend Sterne am Himmel», meint er und lacht verschmitzt. Der Erfolg gibt ihm auf jeden Fall recht, denn wer in seinem Gourmetlokal essen möchte tut gut daran, einen Tisch zu reservieren, da das originell eingerichtete, 300-jährige Bauernhäuschen nur über 32 Plätze verfügt. Andys Küche ist marktfrisch, saisonal, wenn immer möglich regional, kreativ und mit viel Phantasie umgesetzt. Einkehren, abschalten, geniessen. Wer abends im Hohliebestübli isst, muss keine schwierigen Entscheidungen treffen, denn es gibt nur ein Menü zur Auswahl. Dazu werden ausschliesslich Schweizer Weine von Winzern, die das Wirtepaar persönlich kennt, serviert.



Nicht nur das Gedeck ist originell. Das Wohlfühlmenü ist eine kulinarische Offenbarung: Käsecrèmebrûlée, Sorbet vom Geisskäse, Früchtebrot, Birnenketchup; erfrischender Blutorangendrink im Reagenzglas; Rindshohrücken, Brombeerchutney, roter Tessiner Mais; Fotzelschnitte, Himbeermousse und Milchkonfitürenglacé.



...und während sie schlafen und träumen, wird es am Himmel klar, und durch den Himmel fliegen drei Engel wunderbar...

Auszug aus «Das Christkind» von Robert Reinick

Sonnenuntergang am Tschingellochtighorn.