



Schnee bis zum Kinn und manchmal auch darüber hinaus! Im Winter wird die Engstligenalp zum Paradies für romantisch veranlagte Fondueliebhaber.

FONDUE-IGLU

«Fire and Ice» auf der Engstligenalp

Von aussen kaum zu erkennen, entsteht auf der Engstligenalp jedes Jahr aus dem Nichts ein wunderschöner, kunstvoll dekoriertes Eispalast.

Sobald die Temperaturen fallen, gehen auf der Engstligenalp ob Adelboden die Iglu-Bauer ans Werk. Alljährlich steht hier von Anfang Dezember bis Ende April das Fondue-Iglu, wobei die Bezeichnung Iglu eine masslose Untertreibung ist. Vielmehr handelt es sich um einen prächtigen Eispalast, der aus sechs miteinander verbundenen Räumen inklusive Küche und offener Feuerstelle besteht. Aufgrund seiner Grösse kann das Iglu nicht in der konventionellen Iglu-Bauweise aus Schneeblöcken gebaut werden. Mathias Bolliger, Chef Gastronomie auf der Engstligenalp, verrät uns wie es geht: «Wir platzieren sechs sehr grosse Luftballons nebeneinander

und überdecken diese mit Schnee. Ist die Schneedecke durchgefroren, entfernen wir die Ballons. Zurück bleibt dann sozusagen der Iglu-Rohbau. Für den Innenausbau müssen wir dann fast den ganzen Schnee wieder von Hand herauschaufeln.» Die märchenhafte Atmosphäre im Innern entsteht durch die kunstvolle Gestaltung des Adelbodner Künstlers Björn Zryd. Zahlreiche Kerzen tauchen das Iglu in ein mystisches Licht und strahlen Wärme und Geborgenheit aus. Beinahe vergessen wir, dass unser Fondueschmaus bei frostigen Minusgraden stattfindet.

www.fondue-iglu.ch



Nicht nur Iglus, auch imposante Schneeskulpturen sind auf der Engstligenalp zu bestaunen. Unter diesem unscheinbaren Schneehaufen verbirgt sich das sechs Räume umfassende Fondue-Iglu, wo man sich mit einem köstlich duftenden Glühwein am knisternden Feuer wärmen kann. Besonders romantisch ist eine Mondscheinwanderung in Begleitung der Rentiere Kosmos und Sultan.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI



KÄSESPECIAL

In Eis gegossen, werden die Blumen zu originellen Kunstwerken und bleiben den ganzen Winter lang «frisch». Das Käsefondue ist exquisit und wunderbar cremig. Es wird nach einer Geheimrezeptur des Adelbodner Käasers Manfred Schmid hergestellt und ausschliesslich im Fondue-Iglu serviert.



Gekonntes Spiel mit Kontrasten: Schnee, Eis, Licht und Feuer machen das Iglu zum Märchenpalast. Selbst das Mobiliar ist aus Schnee gefertigt. Tischplatten aus Holz verhindern, dass die Fonduecaquelons im Eis versinken und warme Felldecken auf den Bänken sorgen für einen warmen Popo.

