

ADELBODEN
Frutigen



Adelsboden à la carte



Kulinarische Höhenflüge
Vom 9. bis 18. September 2016





Vorwort



Rund, rot, reif und herb: Die Preiselbeere symbolisiert perfekt den Herbstbeginn im Engstligtal. Da lag es für uns auf der Hand, ein Adelbodner Fest ganz im Zeichen der süss-sauren Frucht zu lancieren: «Adelboden à la carte». Vom 9. bis 18. September prägt die helle Schwester der Heidelbeere das Lohnerdorfbild – und inspiriert in diesen zehn Tagen das kulinarische Schaffen vor Ort. Als Resultat präsentiert sich ein exquisites Programm, das sich längst nicht nur an der Tafel abspielt. Gastronomen, Bäcker, Wein- und Käseexperten spannen den appetitlichen Bogen schliesslich von der Degustationsrunde über Wildbuffets und Marktstände bis hin zum Kochkurs. Selbst in Bier, Wein und Mineralwasser findet sich das unverkennbare Preiselbeer-Aroma wieder. Dabei können sich Geniesser entspannt zurücklehnen oder an Herd und Ofen selbst Hand anlegen – und genau das macht «Adelboden à la carte» aus: Die freie Wahl, die individuelle Reihenfolge, der alpine Geschmack und die Umsetzung delikater Wünsche.

Urs Pfenninger
Direktor Adelboden Tourismus

5-Gänger



Freitag, 9. September

Alpkäse, Mutschli, Ziger: Das erlesene Käsebuffet von Manfred Schmid schliesst ein Dinner im Hotel Bellevue standesgemäss ab. Zuvor zeigt aber Küchenchef Jürgen Willing ab 18.30 Uhr, wozu ihn die Preiselbeere bei seinen Gerichten inspiriert.

- Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden und Käsespezialitäten Schmid Adelboden www.parkhotel-bellevue.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 80 00
Ab 18.30 Uhr, CHF 75.–

Marktatmosphäre



Freitag, 9. und Samstag, 10. September

Drei Betriebe, ein Kulinarischer Markt: In der Alten Taverne sorgen auch das Hohlbestübli und das Restaurant Alpenblick für diverse Stände. Hier zahlt sich ein abendlicher Bummel auf köstliche Weise aus.

- Alte Taverne, www.alte-taverne.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 25 00
Ab 19 Uhr, CHF 92.–

Herbstplatte



Freitag, 9. und Samstag, 10. September

Wild kommt und bleibt selten allein: Im Restaurant Des Alpes reihen sich die Gerichte deshalb gleich am grossen Buffet aneinander. Ab 19 Uhr können die Gourmets so gleich selbst in die Schüsseln greifen.

- Hotel Restaurant Des Alpes www.desalpes-adelboden.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 12 24
Ab 19 Uhr, CHF 69.–

Tafelrunde



Freitag, 9. und Donnerstag 15. September

Musik, Geschichte, Adelbodner, Gäste, Erzähler und Zuhörer – das Restaurant Schönbühl bringt sie alle ab 18.30 Uhr bei einem 4-Gänger zusammen. Kein Wunder, lautet das Motto denn auch «Zämä am Tisch».

- Restaurant Schönbühl
- Anmeldung: Tel. 033 673 13 36
Ab 18.30 Uhr, CHF 79.–

Stargast



Samstag, 10. September

Seit 20 Jahren 18 Gault-Millau-Punkte in der Tasche: Wenn Meisterkoch Nik Gyax für einmal exklusiv auf der TschentenAlp zu den Töpfen greift, entfaltet sich seine immense Erfahrung in einer schnörkellosen, klassischen Küche.

- Restaurant TschentenAlp, www.tschentenalp.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 16 53
18.30 Uhr ab Talstation
CHF 169.– inkl. Menü und Bergtour

Kostproben



Samstag, 10. September

Sie erfordert keine Anmeldung, aber einen sinnlichen Gaumen: Von 15 bis 19 Uhr sorgt das Weinfachgeschäft Hari vor dem Wildbuffet Restaurant Des Alpes für eine Degustationsrunde der Extraklasse.

- Gebrüder Hari AG und Hotel Restaurant Des Alpes
- Ohne Anmeldung, Teilnahme kostenlos
15 bis 19 Uhr

Wildkreationen



Freitag, 9. bis Sonntag, 11. September
Donnerstag, 15. und Freitag, 16. September

Die Adelbodner Jäger pirschen, die Gäste schlemmen: Wenn das Restaurant Aebi seine regionalen Wildspezialitäten auftischt, zeigt sich der Herbst von seiner währschafttesten Seite – nämlich auf dem Teller.

- Restaurant Aebi, www.restaurant-aebi.ch
- Reservation erwünscht: Tel. 033 673 13 56
11 bis 14 Uhr und 18 bis 20.30 Uhr

Brotzeit



Samstag, 10. und Sonntag, 11. September

1. Was wäre das Frühstück ohne Brot? Die Bäckerei Haueter lädt am Samstag um 12 Uhr zur Degustation (keine Anmeldung erforderlich).
2. Am Sonntag wird das Zmorgebuffet dann ab 8 Uhr auch noch durch lokale Käse- und Fleischspezialitäten bereichert.

- Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter
www.haueter-adelboden.ch
- Anmeldung Zmorgebuffet: Tel. 033 673 12 34
8 bis 11 Uhr, CHF 29.90, Kinder bis 14 Jahre
CHF 2 pro Altersjahr

Süssigkeiten



Samstag, 10. und Sonntag, 11. September

1. Viel Teig für Spitzbuben: Beim Gützi-Nachmittag im Tea Room Schmid können Kinder ihre Werke ab 13.30 Uhr gleich selber dekorieren. Jeweils 13.30 / 14.30 / 15.30 / 16.30 CHF 10.– pro Kind
2. Am Sonntag setzt dann die Preiselbeere im Mittagsmenü ihren Schwerpunkt.

- Tea Room Schmid
- Anmeldung: Tel. 033 673 19 51
Ab 11.30 Uhr, Menü klein CHF 30.–
Menü gross CHF 35.–

Wanderlust



Samstag, 10. und Sonntag, 11. September
Donnerstag, 15. bis Sonntag, 18. September

Wandern macht hungrig, und Essen macht wanderlustig: Der Trail zwischen der TschentenAlp und Schönbühl wird beidem gerecht. Und der Blick auf den Talabschluss trägt auch noch seinen Teil zum Gesamterlebnis bei.

- Restaurant TschentenAlp
- Anmeldung: Tel. 033 673 16 53
Ab 10 Uhr, CHF 46.– / mit Abo 39.–
- Letzte Bergfahrt 14.30 Uhr

Brätzeli-Nachmittag



Sonntag, 11. September

Nostalgischer Brätzeli Nachmittag: Es riecht nach Rauch, es duftet nach ofenfrischen Brätzeli. Auf dem Holzofen aus dem neunzehnten Jahrhundert bäckt Philippe Oester-Fretz mit den alten Eisen Holzofenbrätzeli nach «Grosis» Rezept. Das gute Aebi-Kaffee, gibt es gleich aus dem heissen «Schiff» wie dazumal.

- Restaurant Aebi, www.restaurant-aebi.ch
- Reservation erwünscht: Tel. 033 673 13 56
Ab 14 Uhr, Teilnahme kostenlos

Weinwissen



Donnerstag, 15. September

Wer kein Trauben-Laie bleiben will, pilgert um 17 Uhr ins Parkhotel Bellevue. Weinakademiker Thomas Hari zeigt mit dem Seminar «Die Schweiz – Weine und Anbau» auch, in welchen Rebsorten Preiselbeer-Aroma steckt.

- Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden und Gebrüder Hari AG / www.parkhotel-bellevue.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 80 00
Weinseminar: 17 bis 19 Uhr, CHF 63.–
Inklusive 5-Gang-Menü, CHF 130.–

Gartendinner



Donnerstag, 15. September

Für einmal stehen Susan und Marc Haueter nicht in der Backstube oder hinter der Theke. Denn ab 19 Uhr können Gäste in der Bäckerei Haueter ein 4-Gang-Menü geniessen. Man bedient sich selber aus den grossen Töpfen auf dem Tisch. Dafür eignet sich der Wintergarten ausgezeichnet.

- Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter, www.haueter-adelboden.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 12 34
19 Uhr

Braukunst



Freitag, 16. und Samstag, 17. September

In der trinkbar sind Hopfen und Malz nie verloren: Wenn die erste offizielle Brauerei im Dorf zur Degustation lädt, darf natürlich auch ein Preiselbeer-Bier nicht fehlen. Ab 17 Uhr sind die Zapfhähne bereit – eine Anmeldung braucht nicht.

- trinkbar & vinothek, www.trinkbar.be
Tel. 033 673 22 27
- Ohne Anmeldung
Ab 17 Uhr

Profitricks



Freitag, 16. September

«Alpenblick»-Chefkoch Björn Inniger gewährt einen Blick hinter die Kulissen: Zum Thema «Adelboden auf dem Teller» hilft er Kursteilnehmern, ein 5-Gang-Menü zu kreieren. Bis 10 Personen profitieren von seinen Tipps.

- Restaurant Alpenblick
www.alpenblick-adelboden.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 27 73
Ab 15.30 Uhr, CHF 145.– mit Kochkurs
109.– ohne Kochkurs

Feinkost



Samstag, 17. September

2 Profis, drei kostenlose Stunden: Im Käsespezialitätengeschäft Schmid vermitteln Experten von 14 bis 17 Uhr Hintergrundwissen zu Milchprodukten und Süssweinen. Klar, darf da auch eine Degustation nicht fehlen.

- Käsespezialitäten Schmid Adelboden,
Tel. 033 673 06 64 und Gebrüder Hari AG
- Ohne Anmeldung
14 bis 17 Uhr

Dorftour



Samstag, 17. September

«Aebi-Cher» heisst der Jahrhundertweg ab Adelboden-Post. Ab 14.30 Uhr fährt der Bus ab Adelboden Post ins Gilbach. Anschliessend führt Roland Teuscher mit Infos und Geschichten durch die Region. Nach einem Zvieri im Restaurant führt der Weg via Schermtanne wieder ins Dorf.

- Restaurant Aebi, www.restaurant-aebi.ch
- Reservation erwünscht: Tel. 033 673 13 56
Ab 14.30 Uhr, CHF 19.– inkl. Busbillet

Edelbrand



Samstag, 17. und Sonntag, 18. September

1. Highland, Speyside oder doch Alpenraum? Das Tea Room Schmid lädt am Samstag zum Whiskytasting: 14 bis 18.30 Uhr, CHF 24.50
2. Am Sonntag wartet dann wieder das Mittagmenü mit seinem Schwerpunkt Preiselbeere.

- Tea Room Schmid
- Anmeldung: Tel. 033 673 19 51
Ab 11.30 Uhr
Menü klein CHF 30.–
Menü gross CHF 35.–

Buchzirkel



Sonntag, 18. September

Erst Lesung mit Biss, dann Ausklang mit Imbiss: Das Restaurant Aebi verbindet Literatur und Gastronomie. Ab 15 Uhr lesen Hans-Dieter Fretz und danach Bernhard Schindler aus ihren Romanen vor.

- Restaurant Aebi, www.restaurant-aebi.ch
- Reservation erwünscht: Tel. 033 673 13 56
Ab 15 Uhr

Brot-Knetkurs



Samstag, 17. und Sonntag, 18. September

1. Schnell zum Brot-Profi: In ihrem Back-Workshop ab 14 Uhr lüftet die Bäckerei Haueter in zwei Stunden das Geheimnis des Teigs.
2. Am Sonntag wird das Zmorgebuffet dann ab 8 Uhr auch noch durch lokale Käse- und Fleischspezialitäten bereichert.

- Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter
www.haueter-adelboden.ch
- Anmeldung Zmorgebuffet: Tel. 033 673 12 34
8 bis 11 Uhr, CHF 29.90, Kinder bis 14 Jahre
CHF 2 pro Altersjahr

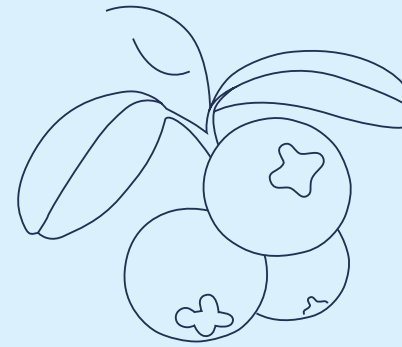
Septembermahl



Donnerstag, 15. bis Sonntag, 18. September


Auch das Hotel Bären setzt auf Herbst: Dass neben der Steinpilzschaumsuppe dann auch Hacktätschli mit Preiselbeeren gereicht werden, versteht sich von selbst. Und wer würde zum Schluss einen herrlich gereiften Käse ablehnen?

- Hotel-Restaurant Bären
www.baeren-adelboden.ch
- Anmeldung: Tel. 033 673 21 51
12 bis 13.30 Uhr, 18 bis 21 Uhr
CHF 44.–



Die Frucht lernt schwimmen

Die Preiselbeere ist reich an Vitamin C, B1, B2, B3 und Beta-Karotin. Das Adelbodner Mineralwasser von der Mineralquellen Adelboden AG hingegen strotzt nur so von Mineralien wie Calcium, Magnesium und Sulfat. Was läge da näher, als die Vorteile dieser beiden Produkte zu kombinieren? Das Resultat: Exklusiv für die Eventreihe «Adelboden à la carte» hat der Betrieb ein Wasser mit Preiselbeergeschmack lanciert. So tritt das edle Nass nach seiner jahrelangen Reise durch die Sedimentgesteine erst rein aus einer der höchstgelegenen Quellen Europas aus – um danach mit dem herb-sauren Aroma des Heidekrautgewächses versetzt zu werden. So entsteht ein frischer, idealer Begleiter für die unzähligen Herbstgerichte, die in diesen zehn Tagen überall im Tal serviert werden.



Adelboden Tourismus

Dorfstrasse 23
CH-3715 Adelboden
Tel. +41 33 673 80 80
info@adelboden.ch
www.adelboden.ch