

Editorial

Liebe Abonentinnen und Abonnen-  
ten der Rüttihubelbad Mitteilungen,  
liebe neue Leserinnen und Leser

Wie Sie unschwer feststellen können, hat die vorliegende Ausgabe der Rüttihubelbad Mitteilungen ein vollkommen neues Gesicht erhalten. Nebst der Postzustellung an unsere Abonnenten streuen wir diese Mitteilungen auch in der Bevölkerung in der näheren Umgebung des Rüttihubelbades, um so einen weiteren Leserkreis zu erreichen. Im Juni werden unsere Abonnenten weiterhin das gewohnt ausführliche Mitteilungsheft mit Berichten aus all unseren Bereichen erhalten. Alle Mitteilungen finden Sie im Übrigen auch unter [www.ruettihubelbad.ch](http://www.ruettihubelbad.ch).

In dieser Ausgabe konzentrieren wir uns auf Informationen aus unseren Publikumsbereichen. Lesen Sie, weshalb Dimitri immer wieder gerne ins Rüttihubelbad kommt, was unsere biologisch-dynamische Gärtnerei nebst Gemüse, Beeren, Obst, Kräutern und Blumen sonst noch so alles für unsere Gäste bereit hält, welche Sommerspezialitäten Sie zusammen mit der traumhaft schönen Aussicht auf der Sonnenterrasse unseres Restaurants geniessen können und Vieles mehr. Für Sie besonders praktisch: Der chronologische Veranstaltungskalender mit allen Anlässen des kommenden halben Jahres im Rüttihubelbad. Hier möchten wir zwei Saisonhöhepunkte besonders hervorheben: Tauchen Sie ein in unser Rüttihubelfest vom 30. Juni und freuen Sie sich an der spezielle Jahrmarktstimmung. Als zweiter Höhepunkt findet am 22.9.07 die Saisoneroöffnung im Konzertsaal statt. Mehr erfahren Sie im nächsten Kulturprogramm. Sie sehen: Es gibt immer wieder einen Grund, um das Rüttihubelbad zu besuchen. Wann kommen Sie?

Jakob Reubi, Bertiebsleiter

Rüttihubelbad Mitteilungen · Nr. 77

# Rüttihubelbad

# Mitteilungen Nr. 77

April bis September 2007

### Das Sensorium unter freiem Himmel

Die biologisch-dynamische Gärtnerei im Rüttihubelbad richtet auch dieses Jahr einen «Sinnespfad» ein, der grosse und kleine Besucher durch ein Stückchen Paradies führt. Doch auch für viele Insektenarten ist's hier paradiesisch: Sie logieren nämlich in einem Grathotel! Oder genauer gesagt: Ihre Eier legen sie in ihre Lieblingsnistplätze, die wir ihnen zur Verfügung stellen. Unsere Gärtner sind an diesen Gästen interessiert, denn das Bestäuben der Pflanzen ist auf so viele Insektenarten verteilt, dass man sie wirklich alle braucht, wenn man einen ganzheitlichen Garten haben will.

Wer im Sensorium wieder mal bewusst geschaut, gehört oder gerochen hat, kann hier gleich weitermachen, denn schliesslich ist die Natur das schönste Sensorium: Der Kräutergarten mit seinen starken Aromen fordert Geruchs- und Geschmackssinn, die Sonnenblumen beeindrucken durch ihre mächtigen Blüten, auf deren Grund die wertvollen Kerne in spiralförmiger Anordnung der Reife entgegengehen und aus üppigem Laub rufen uns die Tomaten zu: «Pomodori siamo!» Goldäpfel also in den Augen der Italiener und in unserem östlichen Nachbarland Österreich heissen sie gar «Paradeiser»!

Reto Störi

### Das Rüttihubel Preisrätsel

Was ist hier abgebildet?



- a) Materialdepot der biodynamischen Gärtnerei
- b) Ziellanlage für Schrotflinten
- c) Insektenhotel

Senden Sie uns das Lösungswort mit dem Antworttalon bis 10. Juni 07. Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt.

- 1. Preis:** Gutschein für einen Kultur Anlass Ihrer Wahl mit Nachtessen im Restaurant Rüttihubelbad für 2 Personen.
- 2. Preis:** Gutschein für das Grillbuffet à Discretion im Restaurant Rüttihubelbad für 2 Personen.
- 3.–50. Preis:** Je ein Eintritt sensorium.



### Rüttihubel Preisrätsel

Die Lösung lautet:

- a)
- b)
- c)

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

### 3 Fragen an Dimitri



Am 17. Februar 2007 hat Dimitri mit seinem «Porteur» im grossen Festsaal gastiert. Wir trafen ihn am nächsten Morgen beim Frühstück.

**Dimitri, warum kommen Sie immer wieder ins Rüttihubelbad?**

Weil dies ein ganz besonderer Ort ist. Nicht nur wegen der wunderbaren Lage mit den Hügeln im Vordergrund, die wie eine Bühne öffnen auf das Panorama der Hochalpen. Geht man hier auf einen Spaziergang, spürt man förmlich, wie die Kräfte in der Natur am Werk sind. Aber auch menschlich beeindruckt mich, was hier im Sozialbereich geleistet wird. Wenn ich dann mal alt bin, könnte ich mir durchaus vorstellen, hier zu leben.

**Dimitri, Sie waren heute zum ersten Mal im Sensorium. Wie hat es Ihnen gefallen?**

Ich muss unbedingt wieder kommen! Mit mehr Zeit, denn hier kann man ja mühelos Stunden verbringen. Ich habe den Begründer der Idee der Erfahrungsfelder, Hugo Kükelhaus, zwar nicht persönlich gekannt, aber die Stossrichtung seines Ansatzes ist mir durchaus bewusst. Dass man tatsächlich so hautnah ins Erleben kommt - ich war auf dem Barfussweg! - oder so spielerisch Grundsätzliches zur Wirkung des Lichts erleben kann, wie in der Beleuchtungskabine, das hätte ich nicht gedacht. Und das waren ja nur zwei der über vierzig Stationen!

**Dimitri, könnten Sie sich einen Auftritt im Sensorium vorstellen?**

Aber sicher, die grosse Arena ist ja wie ein Zirkus! Und dann würde ich all die Erfahrungsstationen miteinander in einen Dialog bringen: Aus verschiedenen Richtungen und auf den verschiedensten Ebenen würde es klingen und leuchten, surren und zirpen...Das stelle ich mir als Rahmen für ein Programm wunderbar vor!

**Dimitri, vielen Dank für das Gespräch. Wir rechnen mit Ihnen, im Sensorium!**

Interview: Reto Störi

### Gut zu Fuss!

Die Schweiz ist weltweit das Land mit dem dichtesten Netz an Wanderwegen. Die gelben Schilder führen uns (fast) überall hin und natürlich auch ins Rüttihubelbad. Am naheliegendsten ist es, mit dem öV bis nach Worb Dorf (RBS) oder Walkringen (BLS) zu fahren und dann den Schildern entlang zu uns hinauf zu wandern. Von Worb aus schafft man das in gut einer Stunde, von Walkringen aus in nur 45 Minuten. Eine genaue Beschreibung des Weges und einen Kartenausschnitt findet man auf der Homepage des Sensoriums unter Downloads. Wer sich mehr vornimmt und sich uns von weiter her nähern möchte, dem empfehlen wir das Kartenblatt 1167 Worb (1:25'000) oder das Kartenblatt Bern (1:50'000). Ein Besuch von [www.wanderprofi.ch](http://www.wanderprofi.ch) lohnt sich bestimmt!

Den Rückweg kann man dann, je nach Lust und Laune auch unter die Räder statt unter die Füsse nehmen, schliesslich fährt das Postauto stündlich direkt vor dem Haus ab. Den Fahrplan kann man sich ebenfalls von unserer Homepage herunterladen. Oder man gibt auf [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch) einfach «Rüttihubelbad» als Abgangs- oder Zielort ein und erhält augenblicklich die besten Verbindungen.

Reto Störi

# Talon

Bitte senden Sie mir Informationen über:

- Hotel Restaurant
- Kultur / Veranstaltungen
- Bildungszentrum / Kurse
- sensorium
- Rüttihubelbad allgemein





#### Kultur & Gastronomie im Rütthubelbad

- **SENSORERO** – Jeden ersten Freitag im Monat: Dreigangmenü im Dunkeln.
- **Grillabend auf der Terrasse** – Jeden Samstag ab 30. Juni bis Mitte September, à discretion oder selber zusammengestellt nach Gluscht und Laune.
- **Muttertag** – 13. Mai, 11 Uhr, Operette und Essen.
- **1. August** – Brunchbuffet auf der Terrasse.
- **«Niid dergliiche tuä»** – 15. September, 20.00 Uhr. Eine Alpsaga mit Musik und Gesang im Dunkeln. Als Vorspann: Risottoessen im Freien ab 17.30 Uhr.

#### Essen und Trinken

im Restaurant und auf der Sonnenterrasse:

Auf unserer Frühlings- und Sommerkarte finden Sie kreative und gluschtige Fleisch-, Fisch- und Vegigerichte. Für die Zubereitung verwenden wir nur biologische Produkte. Das Fleisch stammt aus der Schweiz. Die aktuelle Menukarte finden Sie auf unserer Homepage.

Übrigens: Die Rütthubelrösti mit den Gemüsestreifen und Sauerrahm, der knusprige Renner vom Winter gibt es auch zur Sommerszeit.

#### Das Rezept aus der Rütthubelküche

Tagliatelle al limone – Zitronennudeln, erfrischend leicht, pastell. Unsere Sommerspezialität gibt es als Vorspeise oder Hauptgang. Und damit Sie nicht warten müssen, hier gleich das Rezept. Oder noch einfacher: Kommen Sie direkt zu uns!

#### Tagliatelle al limone

Hauptgang für 4 Personen

500 g Tagliatelle al dente kochen, abtropfen

Sauce

200 g Rucola, in Streifen geschnitten, mit 1 Knoblauchzehe in Butter andämpfen.

4 dl Rahm

1 abgeriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer, alles 2 Min. köcheln lassen

50 g Parmesan, gerieben

1 Zitrone, geschält, gewürfelt und ohne Häutchen,

2 Essl. Zitronensaft,

Nudeln zur Sauce geben – mit Rucola od. Zitrone garnieren und servieren

#### Prêt à porter

Die angebrochene Weinflasche zum Mitnehmen:

Sie möchten gerne einen speziellen Wein zum Essen, doch eine ganze Flasche ist Ihnen zuviel. Bestellen Sie trotzdem den passenden Wein und falls noch übrig bleibt, verzapfen wir die angebrochene Flasche, stecken sie in eine Tragtasche und schon ist sie prêt à porter. Wir wünschen gute Heimfahrt und «Zum Wohl» am nächsten Abend daheim.

#### Die Flaschengeister:

Verschliessen Sie ihre angebrochene Flasche mit einem knorrigem Flaschengeist des Langnauer Holzkünstlers Herbi Egli. Eine Auswahl ist im Restaurant ausgestellt.



# Kultur & Gastronomie

im Rütthubelbad

April bis September 2007

**Dauerausstellung: sensorium im Rütthubelbad** – Das Erfahrungsfeld der Sinne.

**In der Galerie: Amische und mennonitische Quilts** von 1850 bis heute. Ausstellung bis 13. Mai 2007

**Jeden Samstag vom 7.7. – 15.9. Grillabend auf der Rütthubelbad-Terrasse**

6. 4.	<b>Matthäus-Passion</b> – Konzert mit M.L. Dähler, P. Giger und M. Dähler, 16.30 Uhr
13. 4.	<b>SENSORERO</b> – Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
14. 4.	<b>My Treasures – Ma Passion</b> – Sue Mathys in Concert, 20.00 Uhr <i>Restaurant Arrangement: Ein köstliches 3-Gang-Konzertmenü, ab 17.30 Uhr</i>
20. 4.	<b>Biedermann und die Brandstifter</b> – Ämmtaler Theaterlüt, 20.00 Uhr
21. 4.	<b>Kammerkonzert mit Michel Portal</b> (Klarinette) unter der Leitung von Yves Senn, 20.00 Uhr
27. 4.	<b>Barock Trio</b> – Konzert mit Maurice Steger, Hille Perl und Lee Santana, 20.00 Uhr
28. 4.	<b>Kabarett Männerkulturen «Knallzart»</b> 20.00 Uhr
4. 5.	<b>SENSORERO</b> – Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
13. 5.	<b>«Im weissen Rössli»</b> – Festliches Konzert und Essen zum Muttertag mit dem Ensemble Edelvoice, Konzertbeginn 11.00 Uhr
17. 5. – 30. 9.	<b>Sinnespfad</b> durch unseren Demeter-Garten
19. 5. – 1. 7.	<b>Galerie: Catherine Fricker</b> – Raku-Keramik / <b>Katharine Shepard</b> – Japanische Tuschkmalerei
26. 5.	<b>Konzert zu Pfingsten</b> – Das <b>Amar Quartett</b> spielt Haydn, Schnyder und Beethoven, 20.00 Uhr
1. 6.	<b>SENSORERO</b> Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
3. 6.	<b>«Pique-Nique»</b> – sinnliches Konzert mit den <b>Musique Simili</b> , 11.00 Uhr
16. 6.	<b>«Venessia»</b> Musik, Lyrik, Bilder, 20.00 Uhr
30. 6.	<b>Rütthubelfest</b> 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr
6. 7.	<b>SENSORERO</b> Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
7. 7. – 19. 8.	<b>Galerie: Täuferjahr 2007: «Ohne Gewalt»</b> / Bilder, Texte, Objekte und Begleitveranstaltungen
1. 8.	<b>1. August Brunchbuffet</b> auf der Terrasse (keine Musik)
3. 8.	<b>SENSORERO</b> Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
7. 9. – 7. 10.	<b>Galerie: Helga Gebert</b> – Märchenbilder
7. 9.	<b>SENSORERO</b> Abendessen im Dunkeln um 18.30 Uhr
7. 9. – 9. 9.	<b>Rütthubel Märchentage</b> – Vorträge, Seminare, Märchenabende, Kinderprogramm, Märchenmarkt...
15. 9.	<b>«Niid dergliiche tuä»</b> – Alpsaga mit Musik und Gesang im Dunkeln, 20.00, Vorspann: Risotto im Freien, 17.30.
22. 9.	<b>Saisonöffnung</b> Details im nächsten Kulturprogramm
28. 9.	<b>Grundlagen einer neuen Zivilisation</b> – Vortrag mit M. Pogacnik, 20.00 Uhr



Stiftung Rütthubelbad

CH-3512 Walkringen  
Telefon +41 (0)31 700 81 81  
Fax +41 (0)31 700 81 90  
info@ruettihubelbad.ch  
www.ruettihubelbad.ch

#### Impressum

Mitteilungsblatt für die Mitglieder des  
Freundeskreises Rütthubelbad  
Redaktion: Kultur & Gastronomie Rütthubelbad  
Gestaltung: Reto Mettler, Langnau  
Druck: Vögeli AG, Druckzentrum, Langnau  
Auflage: 24'000 Exemplare  
Erscheint 4 x jährlich

## Saison Highlight Rütthubelfest

Samstag, 30. Juni 2007 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Auf dem ganzen Gelände des Rütthubelbades finden Sie bunte Marktstände, spannende Kinderspiele, musikalische Unterhaltung und selbstverständlich ist an diesem Tag unser Restaurant mit seiner Sonnenterrasse und seinen Verpflegungsständen besonders gerne für Sie da!