

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Im Restaurant Rüttihubelbad stehen grosse Veränderungen bevor! Es besteht in seiner heutigen Form seit 15 Jahren – in der Gastronomie, wo aktuelle Trends das Design bestimmen, eigentlich eine lange Zeit. Deshalb bauen wir um, geben dem Restaurant ein neues Gesicht.

Neu wird es verschiedene Bereiche geben: Neben der Gaststube finden Sie eine Lounge, die zum gemütlichen Plaudern bei Kaffee oder einem Glas Wein einlädt. Zum Ton des Holzes kommt Farbe dazu: modern, mit Stil, aber nicht trendig. Auch die Terrasse werden Sie kaum wiedererkennen!

Manche Restaurants ringen jahrelang um ein Profil. Vom Röschti-Palast bis zum Gourmet-Tempel wird alles ausprobiert. Die Anforderungen im Rüttihubelbad sind anders und vielfältiger; da sind die Ausflügler, die Wanderer, die Familien und Besucher des Sensoriums, die die Aussicht und die Sonne geniessen wollen; da sind viele Mitarbeitende und Bewohner, für die das Restaurant ein Treffpunkt ist. Und unsere Kultur- und Seminargäste, die pünktlich essen wollen, um die Zeit optimal zu nutzen. Mit unserer neuzeitlichen Emmentalerküche mit Bioprodukten und Spezialitäten aus unserer Gärtnerei und der Region wollen wir Sie überraschen und verführen. Unsere neue Backstube beliefert uns mit süssen und pikanten Köstlichkeiten und dem beliebten Sonntagszopf.

Für Anlässe und Feste ziehen wir alle Register! Gerne verwöhnen wir Sie auf Bestellung mit einem reichhaltigen Angebot ...

Noch ist es nicht so weit – wir sind noch mitten in der Planung und Gestaltung. Natürlich läuft der Betrieb weiter, wir sind, ausser Montag, täglich für Sie da.

Herzlich wünsche ich Ihnen eine frohe Weihnachtszeit und den berühmten guten Rutsch! Vielleicht feiern Sie sogar mit uns?

Rosemarie Vogt und das ganze Gastro-Team.

Umbau im Restaurant: 18.2.–14.3.08 / Cafeteria offen

Rüttihubelbad Mitteilungen · Nr. 80



Am Planen – Leiterin Service Manuela Schaub, Küchenchef Michael Schipflinger, Rosemarie Vogt, Leiterin der Gastronomie

Rüttihubelbad

Mitteilungen Nr. 80

Dezember 07 bis März 08

Betreutes Wohnen im Sans Souci

Für die neue Wohnform **Betreutes Wohnen** stellen wir ab 1. Januar 08 im schön gelegenen Sans Souci (Hotelgebäude) attraktive 1-Zimmer-Wohnungen für noch selbständige Bewohnerinnen und Bewohner zur Verfügung. Auf verschiedenen Ebenen kann die gewohnte Selbständigkeit gelebt und erweitert werden. Dienstleistungen aus den Bereichen Pflege, Küche, Hauswirtschaft, Kultur und Bildung stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Gerne informieren wir Sie über das neue Projekt. (Tel. 031 700 81 80, Hansueli Eggimann und Ruth Deiss)

Kultur im Rüttihubelbad, eine Vorschau

Sehr verehrtes Publikum
Unsere Kulturlandschaft ist ständig im Wandel, viele Veranstalter bemühen sich um die Gunst der Kulturgäste. Im Rüttihubelbad wird Ihnen ein spannendes und anspruchsvolles Kulturprogramm abseits ausgetretener Pfade geboten. Veranstaltungen auf Top-Niveau, kombiniert mit einem hervorragenden kulinarischen Angebot, erwarten Sie auch im kommenden Jahr. Wir möchten Ihnen einige Glanzlichter vorstellen:
Am 26. Januar hat die Emmentaler Liebhaberbühne Premiere mit **«Vorgeschter u hüt»**; es erwarten Sie heitere Szenen von Rudolf Stalder nach Molière.
Am 25. April findet im Rüttihubelbad die Premiere von Georges Bizets Oper **«Carmen»** statt. Diese Produktion steht wieder unter der künstlerischen Leitung des Dirigenten Theo Loosli.
Im Juni werden wir mit einigen Alternativen zum Fussball aufwarten, zum Beispiel mit einem **Sufi-Konzert**.
Vom 12. bis 14. September steht das Rüttihubelbad mit dem Festival **«urCHix uf em Hubu»** ganz im Zeichen der neuen Volksmusik. Wir haben namhafte Künstlerinnen und Künstler eingeladen, unter anderen Nadja Räss, Tritonus und die Hanneli-Musig.
Am 22. November hat wiederum die Emmentaler Liebhaberbühne Premiere, das Stück **«Wyssi Ross»** basiert auf dem Roman «Rosmersholm» von Henrik Ibsen.
Wir wünschen Ihnen schöne Festtage und freuen uns, wenn wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen.
Bart van Doorn

Das Rüttihubel-Preisrätsel

11	K ₁	L ₂	A ₃	N ₄	G ₅	10	13	14	3	2	12
4	9	11	4	10	3	2	3	8	9	3	9
10	11	4	4	12	10	16	7	3	18	16	2
12	12	10	3	11	8	6	3	10	8	9	12
1	10	12	10	2	6	10	11	8	6	11	19
8	12	10	10	11	4	12	9	11	4	10	4
12	2	1	12	17	6	4	8	12	11	17	11
4	8	15	9	11	4	10	6	4	4	12	10
14	3	2	11	8	14	6	16	14	6	4	16
O ₆	F ₇	T ₈	4	12	5	9	6	10	17	5	7
8	12	15	12	9	3	11	14	6	19	6	3
12	2	R ₉	S ₁₀	16	7	15	4	18	12	4	18
2	6	13	14	1	3	17	12	9	3	5	6

K ₁	L ₂	A ₃	N ₄	G ₅	O ₆	F ₇	T ₈	R ₉	S ₁₀	11	12
13	14	15	16	17	18	19					

Senden Sie uns das Lösungswort mit dem Antworttalon bis 13. Januar 08. Wir benachrichtigen die GewinnerInnen schriftlich.
1. Preis: Gutschein für einen Kultur Anlass Ihrer Wahl mit Nachtessen im Restaurant Rüttihubelbad für zwei Personen.
2. Preis: Gutschein für ein Nachtessen für 2 Personen im Restaurant Rüttihubelbad.
3.–20. Preis: Je eine Eintrittskarte ins sensorium.

Rüttihubel-Preisrätsel · Die Lösung lautet:

11	17	16	15	2	10	1	15	5	12	2	4
----	----	----	----	---	----	---	----	---	----	---	---

Name _____
 Strasse _____
 PLZ, Ort _____
 Telefon _____
 E-Mail _____

Talon

Bitte senden Sie mir Informationen über:

Restaurant, Tag der offenen Tür (Versand März)

Kultur / Veranstaltungen

Bildungszentrum / Kurse

sensorium

Rüttihubelbad allgemein

Programm Rüttihubeliade 2007



Highlights im Restaurant Rütthubelbad

- **Silvester im Rütthubelbad**
Mit Konzert und anschliessendem stilvollem Silvesterdiner.
- Kennen Sie unseren **Laden** mit den ausgewählten und einmaligen Geschenkartikeln, mit Büchern und Kosmetik?
- 15. März 2008: **Tag der offenen Tür** im neu umgebauten Restaurant.

Ein Winterrezept der Rütthubelbadküche

Rütthubelrösti mit Gemüsestreifen und Sauerrahm

Die Knusprige war im Sommer ein Renner und wird auch in der Winterzeit auf der Karte sein. – Das Rezept, wenn unser Restaurant mal geschlossen ist:

Für 4 hungrige Personen, als Hauptgang
1200 g gekochte Schalenkartoffeln
240 g Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi)
Eingesottene Butter oder Butterschmalz (Ghee)
(Menge ist von Qualität der Kartoffeln abhängig, nicht sparen!)

Sauerrahmsauce

200 g Sauerrahm
50 g Naturjoghurt
10 g Petersilie
5 g Dill
1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Kräuter und Knoblauch fein hacken und alles mischen, gut würzen und kühl stellen.

Rösti

- Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel raspeln
- Gemüsestreifen mit geräffelten Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Bratpfanne (gross) ohne Fett vorheizen
- Temperatur zurückstellen (mittlere Hitze) und reichlich Butter in die Pfanne geben
- Rösti-Gemüse-Mischung in die Pfanne geben, locker zu einem Kuchen formen und langsam auf beiden Seiten goldgelb backen (20 bis 30 Minuten)
- auf einen grossen, heissen Teller anrichten, mit frischen Kräutern garnieren und Sauerrahm dazu oder darauf servieren.

Die aktuelle Menükarte finden Sie auf unserer Homepage.

Nach nunmehr fünf Jahren hat sich die Rütthubeliade ihren festen Platz unter den Musikfestivals der Schweiz erobert. In der einmaligen Atmosphäre des Rütthubelbades erwarten Sie auch in diesem Jahr wieder unvergessliche Musikerlebnisse.

Wir haben für Sie eine Reise vorbereitet, die mit heiteren Kompositionen und Geschichten im Salon beginnt. Im zweiten Konzert lassen wir uns von verschiedenen Winterstimmungen verzaubern, unter anderem von der Uraufführung der «Winter-sonate» von Joan Berkheimer. Anschliessend entdecken wir mit Jürg Neuenschwander die Kräuter und Kräfte des Emmentals und gelangen bis nach Wien. Wir begegnen unterwegs unter anderem dem Casal Quartett, Eugène Ysaye, Barry Guy und Studierenden der Hochschule der Künste Bern.

Nach den Höhen und Tiefen der Musik beenden wir unsere Reise in Budapest, wo wir ein berauschendes Silvesterkonzert mit dem virtuosen «Ensemble Kalandos» geniessen werden. Und danach empfehlen wir Ihnen das gepflegte Silvesterdiner im Restaurant Rütthubelbad.

Reisen Sie mit uns? Wir würden uns sehr darüber freuen!



Maya Homburger und Barry Guy
(Konzert «Höhen und Tiefen in der Musik» 30.12.07, 20.00 Uhr)

Vorverkauf und Reservationen Rütthubeliade:
www.kulturticket.ch 0900 585 887 / Mo.–Fr. 10.30 – 12.30 Uhr (Fr. 1.20/Min.)
www.ruettihubelbad.ch, 031 700 81 81
BaZ am Aeschenplatz, Aeschenplatz 7, Basel, 061 639 11 11
Musik Wyler, Schneidergasse 24, Basel, 061 261 90 25
BernBillett, Nägeligasse 1A, Bern (nur Schalterverkauf)
Zentrum Paul Klee, Monument im Fruchtländ, Bern, 031 359 01 01
Fribourg Tourisme, Av. de la Gare 1, Fribourg, 026 350 11 11
Kultur- und Kongresszentrum KKL, Europaplatz 1, Luzern, 041 226 77 77
Zentrale Vorverkaufsstelle, Hauptgasse 69, Solothurn 032 626 46 86
Musikhaus Jecklin, Rämistrasse 30, Zürich, 044 253 77 77
Buchhandlung Krebsler AG, Bärliz 64, Thun, 033 439 83 83

Eintrittspreise:
Kategorie I: Fr. 45.–, Kategorie II: Fr. 40.–
Kinder bis 16 Jahre, Studierende, AHV/IV mit Ausweis: alle Kategorien Fr. 20.–
Wahlabonnemente:
Ab 3 bis 5 Eintritte: 10% Rabatt
Ab 5 Eintritte: 15% Rabatt
Arrangement für den 31. Dezember:
Konzerteintritt und Silvesterdiner: Kategorie I: Fr. 140.–, Kategorie II: Fr. 135.–
Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig: 031 700 81 81

Kultur & Gastronomie

im Rütthubelbad

Dezember 07 bis März 08

Dauerausstellung: sensorium im Rütthubelbad – Das Erfahrungsfeld der Sinne.

sononero – Essen im Dunkeln: Jeden ersten Freitag im Monat, ab Dezember am ersten und zweiten Freitag im Monat. Dieser Anlass kann für Gruppen ab 20 Personen auch an einem anderen Datum gebucht werden.

Restaurant Sonntag ab 18.00 Uhr und Montag geschlossen. **Cafeteria und Laden** täglich geöffnet.

21. 12.	Das Oberuferer Christgeburtsspiel – Berndeutsch gespielt von BewohnerInnen und MitarbeiterInnen der Sozialtherapeutischen Gemeinschaft Rütthubelbad – 16.00 Uhr
26. 12. – 31. 12.	Musikfestival Rütthubeliade 07 · Verlangen Sie das Detailprogramm mit untenstehendem Talon oder informieren Sie sich unter www.ruettihubelbad.ch
31. 12.	Silvester im Rütthubelbad – Konzert mit dem Kalandos-Ensemble Budapest – 17.00 Uhr, Silvesterdiner ab 19.30 Uhr
1. 1.	Restaurant offen – Zum Jahresanfang ein feines Essen mit Panoramablick ins winterliche Emmental
1. 12. – 6. 1.	Galerie: ZwischenZeiten, Inge Louven – Bilderausstellung
4. 1.	Schattentheater «Der vierte König» – 15.30 Uhr
5. 1.	Theater für den Kanton Bern: «Der Froschkönig» – frei nach dem Märchen der Brüder Grimm – 16.00 Uhr
5. 1.	Vortrag: Die politischen Ereignisse des Jahres 2007 – mit Dr. Johannes W. Schneider – 20.00 Uhr
11. 1.	Musikkabarett von und mit Florin Caviezel «Beim nächsten Ton» – 20.00 Uhr
12. 1.	Konzert mit der Capella Bernensis – Leitung: Lorenz Mühlemann – 20.00 Uhr
12. 1. – 10. 2.	Galerie: Verena Jaggi – Bilderausstellung aus dem Nachlass
18. 1. – 20. 1.	Kurs 1 Imaginations- und Karmaarbeit – mit Christiane Feuerstack
26. 1. – 27. 1.	Kurs 2 Wenn die Hormone tanzen – ein Seminar für Frauen – mit Anette Metzner und Gudrun Grebu
26. 1. – 17. 2.	Emmentaler Liebhaberbühne spielt «Vorgeschter u hüt» Die Vorstellungen beginnen am Freitag und Samstag jeweils um 20.00 Uhr, am Sonntag um 17.00 Uhr Platzreservierungen direkt bei der Geschäftsstelle ELB, Tel. 031 741 60 22 Für Reservationen mit Essen und/oder Übernachtung: Vorverkauf Rütthubelbad, Tel. 031 700 81 81
1. 2. – 3. 2.	Kurs 3 Brain Food – Intelligente Ernährung für DenkerInnen – mit Annegret Bohmert
2. 2.	Kurs 4 Yoga meets Pilates – ein wohltuendes Timeout – mit Caroline Siegenthaler
8. 2.	Kurs 5 Entspannung/Spannung in der Sprache – bewusstes verbales Kommunizieren mit R.W. Rutishauser
9. 2.	Kurs 6 Tarot, Weisheitsbuch und Ratgeber – Umsetzen in das eigene Lebensgeschehen – mit Pier Hänni
16. 2. – 20. 4.	Galerie: Bilderausstellung M. Afshar
18. 2. – 14. 3.	Das Restaurant wird umgebaut und bleibt deshalb geschlossen / Cafeteria offen
22. 2. – 24. 2.	Kurs 7 Beziehungen vertiefen, Konflikte lösen , Modul 1 – mit Elisabeth Christen und Andreas Hauri
29. 2. – 2. 3.	Kurs 8 Soulfood Seminar – Nutzen Sie Ihre Stimme für mehr Erfolg im Leben – mit Liz Howard
1. 3.	Schüler der Rudolf-Steiner-Schule Solothurn spielen Szenen aus «Die Zauberflöte» von Mozart – 15.00 Uhr
1. 3. – 3. 3.	Kurs 9 Bachblüten-Einführungskurs – mit Marta Frey
14. 3. – 16. 3.	Kurs 10 Full Power Energy Management – mit Rosemarie Weibel
14. 3.	Tanzveranstaltung «Geschichten aus 1001 Nacht» – mit Brigitte Schildknecht – 20.00 Uhr
15. 3.	Tag der offenen Türe im neu gestalteten Restaurant
15. 3.	Kurs 11 Gewaltfreie Kommunikation «Sei nicht nett, sei echt!» , Modul 1 – mit M. Rausch und G. Reinwald
15. 3. – 16. 3.	Kurs 12 Einführung in den orientalischen und beduinischen Tanz – mit Brigitte Schildknecht
20. 3.	Konzert mit dem Vokalensemble Ermitage aus St. Petersburg – 19.30 Uhr
20. 3. – 24. 3.	Kurs 13 Verbindung mit Christus – Meditation auf Basis der Anthroposophie – mit A. Hardorp und Th. Mayer
21. 3.	Karfreitagskonzert mit Paul Giger, Pudi Lehmann und Michael Dähler – 16.30 Uhr
29. 3. – 30. 3.	Kurs 14 Physik für Heiler – oder wie Liebe die Physik verändert – mit Dr. med. Jürg Reinhard (in Schweizer Mundart)

Verlangen Sie das Detailprogramm mit untenstehendem Talon oder informieren Sie sich unter www.ruettihubelbad.ch



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 viermal jährlich



Saison Highlight

VORGESCHTER U HÜT

Heitere Szenen von
Rudolf Stalder
nach Motiven von Molière
Regie: Ulrich S. Eggimann
Information: www.elb.ch

