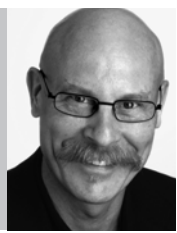


Eine neue Gaststätte im Rütthubelbad?



Liebe Freunde, Bewohner, Mitarbeiter und Gäste  
Die Befragung unserer Gäste in der letzten Zeit hat ein eindeutiges Ergebnis bezüglich Stärken und Schwächen unseres Restaurants ergeben. Während die Leistungen von Küche und Service fast ausschliesslich gelobt wurden, empfand die Mehrheit unserer Gäste die räumliche Atmosphäre als zu nüchtern, zu kalt und für ein gemütliches Beisammensein nicht gerade einladend.

Das Gastrokonzept mit einer A-la-carte-Ausrichtung auf eine Vielzahl von unterschiedlichen Gästegruppen – wie Theater- und Veranstaltungsbesucher, Seminargäste, Bewohner, Mitarbeiter, Kursteilnehmer, Passanten und Sensoriumsbesucher – deckte zwar die hohen Ansprüche ab, aber es war betriebswirtschaftlich nicht tragbar.

Mit dem Umbau wollen wir nicht nur eine schönere und gemütlichere Ambiente herstellen, sondern auch wichtige konzeptionelle Änderungen vornehmen. Wir verwandeln uns in ein gemütliches Bio-Bistro mit einfacher, aber ausgezeichneter Küche im mittleren Preisniveau. Nach wie vor stammen die Produkte aus unserer Gärtnerei und aus dem Emmental und wenn immer möglich in biologischer Qualität. Für die Herstellung unserer Backwaren haben wir eine neue Backstube eingerichtet. Diese ausgezeichneten Rütthubel-Spezialitäten bieten wir im Restaurant, in der Cafeteria und im Laden an.

Auch unser Hotel soll den Bedürfnissen angepasst werden. Einen Teil der Hotelzimmer werden wir umnutzen für unser neues Angebot «Betreutes Wohnen», um so mit unseren Kurs- und Seminargästen eine gute Auslastung zu erreichen.

Stiftungsrat und Geschäftsleitung wünschen unserem Hotel-Restaurant eine grössere Ausstrahlung in die Region. Das Rütthubelbad hat so viel Gutes zu bieten. Es würde uns freuen, wenn sich möglichst viele Menschen davon überzeugen würden!

Daniel Maeder, Präsident der Stiftung Rütthubelbad

# Rütthubelbad

# Mitteilungen Nr. 81

März bis Juli 2008

## 3 Drei Fragen an Martin Volkart

Gastro-Konzepter, Solothurn



Herr Volkart, in der Schweizer Gastroszene sind Sie bekannt für Ihre kreativen und ungewöhnlichen Konzepte für Hotels und Restaurants, mit denen Sie viel Erfolg haben. Das Restaurant im Rütthubelbad war bis in die 80er-Jahre ein typisches Emmentaler «Fressbedli», in das man am Sonntag von Bern aus pilgerte, zu Poulet und Braten, Berner Platte und natürlich zu den legendären Meringues. Hat Sie diese Vergangenheit bei der Gestaltung des neuen Restaurants Rütthubelbad beeinflusst?

Die Geschichte eines Betriebes ist oft eine wichtige Grundlage. Es gilt dabei Bewährtes zu behalten, es aber neu zu interpretieren und für die kommende Zeit weiterzuschreiben. Alt und neu zu verbinden ist in Hotellerie und Gastronomie einer der zentralen Trends. Im Rütthubelbad findet sich dies etwa in der neuzeitlichen Interpretation der Emmentaler Küche von Küchenchef Michael Schipflinger. Auch die Verwendung von regionalen Bio-Produkten knüpft an Zeiten, wo Chemie und Transporte quer durch Europa noch nicht die Regel für die landwirtschaftliche Produktion waren. Oder auch die hauseigene Backstube, in der quasi «artisanal» erstklassige Leckereien neu direkt neben dem Restaurant kreierte werden. Notabene im Rahmen von geschützten Arbeitsplätzen.

Die Anforderungen an das Restaurant Rütthubelbad könnten unterschiedlicher nicht sein: Hier wird ein runder Geburtstag feierlich begangen. Dort wollen Mitarbeiter rasch und abwechslungsreich gepflegt werden. Die vielen Sensoriumsbesucher, besonders die Kinder, haben Hunger bekommen. Aber auch das Konzertpublikum, die Seminar- oder die Kursgäste haben ihre Ansprüche. Wie schafft man diesen Spagat?

Die Vielfalt ist ja auch eine grosse Chance. Das gemischte Publikum im Rütthubelbad schafft eine spannende Atmosphäre, und zudem hat man als willkommenen Nebeneffekt praktisch zu jeder Tages-, Wochen- und Jahreszeit Gäste. Im Sommer auf der neu gestalteten Terrasse mit Blick zu den Berner Alpen oder im Winter mit Besuchern des Kulturprogramms, welche dies mit einem Essen verbinden. Beim Lunch mit Seminar- und Sensorium-Gästen oder am Abend bei einem schönen Bankett im ebenfalls aufgefrischten Wikartswiler Saal. Mit Familien, weil die verkehrsfreie Lage und die Spielplätze auch die Eltern unbeschwert geniessen lassen; oder mit Gästen, die einfach dem Rütthubelbad und der Region zugetan sind. Ich bin sicher, dass die verschiedenen, neu gestalteten Räume ein stimmiges Ambiente schaffen, damit sich die verschiedenen Gäste von Rosemarie Vogt und ihrem Team «home away from home» fühlen.

Neu gibt es eine Lounge, also einen gemütlichen Bereich mit Sofas, Sesseln und kleinen Tischchen, an denen man sich Tee, Kaffee, ein Stück Kuchen oder einen erfrischenden Drink servieren lassen kann. Für wen ist diese «gute Stube» gedacht?

Lounge tönt etwas gar «modisch». Es gibt im neuen Restaurant einfach auch Orte, in denen man sich auf eine Bank mit weichen Kissen oder einen schönen Korbstuhl setzen oder sich in ein Sofa zurücklehnen kann. Auf der Terrasse werden Wolldecken für die ersten Sonnenstrahlen im Frühling bereitliegen, und im Sommer werden ein paar Liegestühle auf Erholungssuchende warten. Je nach Vorliebe, Alter und Situation kann der Gast wählen zwischen «normalen» Tischen (natürlich auch mit bequemen Stühlen), einem langen «Stammtisch» für zehn Personen oder kleinen Fauteuils und Sofas. Die Berner Innenarchitektin Kathrin Eichenberger hat dafür ohne übertriebenen Aufwand und stilsicher einen sehr stimmigen Rahmen kreierte.

Lieber Herr Volkart, wir danken Ihnen für dieses interessante Gespräch. Interview: Reto Störi

## RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

### Durchbruch zu neuer Gastlichkeit

Nach Meissel, Hammer, Fräse und Bohrer sind wieder die feineren Werkzeuge unseres Küchenchefs Michael Schipflinger und seiner Crew am Werk. Im neu gestalteten Restaurant verwöhnen wir Sie mit neuen und bewährten Rütthubelbad-Genüssen.



Durchbruch. Foto: Michael Meier, Thun

### Neueröffnung, Tag der offenen Tür, 15. März, 13–18 Uhr

Schauen Sie rein, es erwarten Sie chüschtige Häppli aus der Küche und von unseren Lieferanten, Süsses und der Sonntagszopf aus der Backwerkstatt, erfrischende Tees aus unserer Gärtnerei, ein Glas Biowein zum Anstossen, ein stimmungsvolles musikalisches Rahmenprogramm. Und nicht zuletzt der Flohmarkt mit dem alten Mobiliar und vielen Rütthubel-Trouvaillen. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Rosemarie Vogt

### Rhabarber-Orangen-Schnitte

Ein Rezept aus unserer Backwerkstatt, von Monique Bettler

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Eier (ca. 3–4 Stück)
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 500 g Rhabarber
- 2 Orangen

Den Rhabarber und die Orangen waschen, schälen und in Würfel schneiden. Butter, Eier, Zucker und die Orangenzesten schaumig schlagen. Zesten von 1 Orange, Mehl und Backpulver unter die Masse heben. Diese auf ein rechteckiges Backblech streichen. Die Rhabarber- und Orangwürfel darübergeben. Das Ganze im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Anschliessend auskühlen lassen. Den Kuchen in gleichmässige Stücke schneiden und frisch geniessen.

Festtagsvariante mit Streuseln:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Haselnüsse
- etwas Zimt

Die Zutaten zusammen verreiben. Die Streusel vor dem Backen auf die Früchte streuen.

Bitte senden Sie mir Informationen über:

- Restaurant / Hotel
- Kultur / Veranstaltungen
- Bildungszentrum / Kurse
- sensorium
- Rütthubelbad allgemein
- Programm urCHix 08

Name

Strasse

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail



## Die Partnerschaukel im Aussenbereich

Zwei Schaukelkumpane nehmen auf zwei gegenüberliegenden Sitzen Platz. Die Halteseile der Schaukel sind auf etwa drei Metern Höhe über ein Gelenk mit einem weiteren Seil verbunden. Jetzt beginnt einer der beiden zu schaukeln. Der andere verhält sich passiv, und für den Moment passiert auch weiter nichts mit ihm. Doch plötzlich ergreift ihn ein Schwung und er kommt ins Fliegen, wie von Geisterhand bewegt. Und der andere? Der steht plötzlich still. Nach einigen Flügen durch die Luft wechselt der Schaukel erneut die Seiten. Der, der schwingt, gibt durch die Schaukelbewegung neue Energie «ins System», der andere lässt sich einfach «mitreissen».

Was fasziniert uns eigentlich so am Schaukeln? An den Umkehrpunkten der Pendelbewegung sind wir für den Bruchteil einer Sekunde schwerelos und auf diesen Moment antworten wir mit einem Glücksgefühl, dessen Wiederholung wir fast unbeschränkt suchen. Bereits das Kind in der Wiege erlebt dies als beruhigend und schläft besser ein. Und Grossvater hatte einen Schaukelstuhl, in dem er es sich am Abend gemütlich machte.

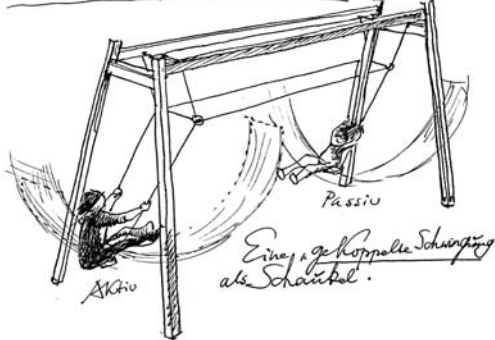
Aber bei Kükelhaus-Stationen ist immer noch mehr dabei. So lässt sich der Vorgang natürlich auch als Partnerschaft, Zusammenarbeit, gegenseitige Ergänzung verstehen: Es funktioniert nur, wenn einer mit einem Impuls beginnt, diesen dann aber loslässt und weitergibt.

Aber oft wird einfach nur wild durcheinandergeschaukelt. Auch das ist schön und auch das macht Spass. Schliesslich gibt es im Sensorium kein Richtig und kein Falsch. Du musst es tun!, hat Hugo Kükelhaus immer wieder gesagt: Ausprobieren, Fehler

machen, erleben, wiederholen, verbessern. Und auch das hat Kükelhaus noch gesagt: Ein Leben ohne Schaukeln ist ein Missverständnis!

Reto Störi

## Die Partner-Schaukel



Zeichnung: Hugo Kükelhaus

## Kurse im Rütthubelbad

### Der Frühling bringt viele Neuigkeiten!

Einen bunten Frühlingsstrauss an Kursen bieten wir Ihnen im Rütthubelbad an: Nebst Bewährtem finden Sie neu eine «Einführung in den orientalischen und beduinischen Tanz» (Kurs 12, 15./16. März) oder einen an körperlichen Bedürfnissen orientierten Workshop zum Thema «Berührung und Massage - ein Jungbrunnen im reiferen Alter» (Kurs 16, 5./6. April).

Eine Einführung in die altorientalische Musik und Musiktherapie bietet Sufimeister Oruç Güvenç aus Istanbul (Kurs 29, 3.-5. Juni). Bei ihm können Sie auch in einem meditativen Sufiseminar und dem dazugehörigen Konzert neue Welten entdecken (Kurs 30, 6.-8. Juni).

An Burnout-Gefährdete, Hausmänner sowie Managerinnen richten sich die Seminare «Stressbewältigung durch Achtsamkeit» (Kurs 31, 6.-8. Juni; auch Kurse 43 und 60).

Die Schweizer Volksmusikszene erlebt eine spannende und rasante Entwicklung. Ein reiches musikalisches Erbe und die einmalige Schweizer Bergwelt sind immer wieder Inspirationsquelle für Musikerinnen und Musiker auf der Suche nach neuen Formen der Volksmusik. Ein Beispiel dafür ist der eindrückliche Film «Heimatklänge» von Stefan Swiertert.

Das Rütthubelbad wird nun eine Plattform schaffen und wird so zum Zentrum für neue Volksmusik in der Region Bern.

Wir beginnen am 30. Mai mit «**Netnakisum**», ein Damenquartett, das sich zwischen verschiedenen Musik- bzw. Volksmusikstilen auf einer Gratwanderung befindet. Direkt, frech, froh, ernst, frisch und immer mit einer notwendigen Portion an Tiefgang.

Vom 12. bis 14. September servieren wir dann den diesjährigen Hauptgang:

## urCHix

Festival der neuen Volksmusik im Rütthubelbad bei Bern

Während dreier Tage steht das Rütthubelbad ganz im Zeichen der Volksmusik. Wir haben ein abwechslungsreiches Programm für Sie zusammengestellt mit der «**Hüüsmüsigg Gehrig**», dem **Quartett Laseyer, Nadja Räss** mit der «**Stimmreise**», **Tritonus, Res Schmid & Gebrüder Marti**, die Ländlerkapelle «**Fürschi**», die «**Hanneli-Musig**» und **Max Lässer** mit dem «**Überland Orchester**».

Wir hoffen, dass dieses Festival sich zu einem eigentlichen Fest entwickeln wird, nebst viel Musik gibt es auch Interessantes zu sehen, z.B. zum Thema Instrumentenbau. Vor und nach den Konzerten begrüßen wir Sie gerne im neu gestalteten Restaurant, wo wir Ihnen urchige Gaumenfreuden bereiten werden.

Bart van Doorn

**Tickets** für diese klangvollen Erlebnisse können ab sofort bestellt werden. 031 700 81 81 / [www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch)

Wann haben Sie das letzte Mal etwas Greifbares mit Ihren Händen erschaffen? Die Kurse «Bildhauern mit Fundhölzern» (Kurs 37, 7.-12. Juli), «Das Instrument mit dem Nat-Ur-Klang», (Kurs 38, 12.-18. Juli) oder «Das Plastizieren von Wirbelschalen (Flowforms)» (Kurs 40, 2.-6. August) schenken uns die Befriedigung, etwas von Grund auf selber gemacht zu haben; auch für Jugendliche mit ihren Eltern geeignet!

Dann ein ganz spezielles Ereignis im Hochsommer: Am 5. und 6. Juli 2008 findet im Rütthubelbad ein Himalaya-Klangschalen-Seminar mit Yolanda Stillhard und Ram K. Shrestha aus Nepal statt. Auf die Klangschalen-Meditation im **sensorium** folgt im Restaurant eine kulinarische Reise auf das Dach der Welt – eine Horizonsweiterung! Informationen und Anmeldung direkt bei [www.trekkersholidayinn.com](http://www.trekkersholidayinn.com).

Die vollständige Übersicht sowie ergänzende Informationen erhalten Sie unter [www.ruettihubelbad.ch](http://www.ruettihubelbad.ch) oder 031 700 81 83. Wir freuen uns auf Sie!

Manuela Schwarz

# Kultur & Gastronomie

im Rütthubelbad

März bis Juli 2008

**sensorium** im Rütthubelbad, Dauerausstellung – Das Erfahrungsfeld der Sinne

**Galerie:** Amishe und mennonitische Quilts – 26. 4. - 29. 6. 2008

**sononero, Essen im Dunkeln:** Jeweils am 1. und 2. Freitag im Monat – ab 20 Personen auch an anderen Daten

**Restaurant** vom 18. Februar bis 14. März **wegen Umbaus geschlossen – Cafeteria und Laden** durchgehend offen

**Tag der offenen Tür im neuen Restaurant:** 15. März

**Z'Mörgälä uf em Hubu:** Bei schönem Wetter sogar draussen auf der gemütlichen Terrasse

Jeden Samstag **frische Zöpfe aus der Backwerkstatt**, auch zum Mitnehmen

Ruhetag im Restaurant ist weiterhin der Montag, Cafeteria und Laden sind täglich geöffnet.

14. 3.	<b>Tanzveranstaltung «Geschichten aus 1001 Nacht»</b> mit Brigitte Schildknecht – 20.00 Uhr
15. 3.	<b>Tag der offenen Tür im neu gestalteten Restaurant</b> – 13.00 – 18.00 Uhr
15. 3. – 16. 3.	<b>Kurs 12 Einführung in den orientalischen und beduinischen Tanz</b> – mit Brigitte Schildknecht
20. 3.	<b>Konzert</b> mit dem <b>Vokalensemble Ermitage aus St. Petersburg</b> – 19.30 Uhr
20. 3. – 24. 3.	<b>Kurs 13 Verbindung mit Christus – Meditation auf Basis der Anthroposophie</b> – mit A. Hardorp und Th. Mayer
21. 3.	<b>Konzert Markuspassion – Konzert und Lesung zum Karfreitag</b> – Paul Giger, Pudi Lehmann, Michael Dähler – 16.30 Uhr
23. 3. / 24. 3.	<b>Ostern Eier suchen für Kinder und Junggebliebene in der Gartenanlage</b>
1. 4. – 30. 4.	<b>Einmalig im Restaurant – Ein Gericht vom Strauss aus Worb</b>
5. 4.	<b>Oper Dido &amp; Aeneas, Oper von Henry Purcell</b> , musikalische Leitung <b>Yves Senn</b> – 19.30 Uhr
5. 4. – 6. 4.	<b>Kurs 16 Berührung und Massage – ein Jungbrunnen im reiferen Alter</b> – mit Elisabeth Christen
12. 4.	<b>Konzert Linard Bardill und Pippo Pollina – «Di nuovo insieme»</b> – 20.00 Uhr
11. 4. – 13. 4.	<b>Kurs 19 Geistiges Heilen I – die Kraft der Präsenz und der Passivität</b> – mit Paul Skorpen
18. 4. – 20. 4.	<b>Kurs 20 Rhythmus und Erkenntnis</b> , Seele der Bewegung in europäischen Tänzen – mit G. Haack und M. Thiemel
25. 4. – 27. 4.	<b>Kurs 21 Die Bienenhaltung – das Leben und Überleben der Honigbienen</b> – Einführungskurs mit Peter Loepfe
24. 4. – 27. 4.	<b>Kurs 22 Die Welt der Naturtöne</b> – mit Heinz Bürgin (Begrenzte Teilnehmerzahl)
3. 4. 9. + 16. 5.	<b>Drama von Henrik Ibsen «Ein Volksfeind» – Goetheanum-Bühne Dornach</b> – jeweils 20.00 Uhr, So., 15.00 Uhr
9. 5. – 12. 5.	<b>Kurs 24 «Engelsgesang» – Stimme, Atem, Obertöne</b> – mit Lutz Czech, Münster, De / 10. 5. <b>Konzert</b> – 20.00 Uhr
11. 5.	Das <b>Ensemble Edelvoice</b> präsentiert <b>Highlights aus Musicals</b> – dazu <b>festliches Muttertagsmenü</b> – 10.30 Uhr
23. 5. – 25. 5.	<b>Kurs 27 Stärkung der Gemütskräfte – auf dem Weg der Verinnerlichung</b> – mit Marcus Schneider, Basel
30. 5.	<b>Konzert Netnakisum</b> – ein Quartett zwischen verschiedenen Musik- bzw. Volksmusikstilen – 20.00 Uhr
5. 6.	<b>Tanz «Tanz-Fuer...»</b> Eine lustvolle Tanzproduktion für Jung und Alt – 20.00 Uhr
6. 6. – 8. 6.	<b>Kurs 30 Sufiseminar und Konzert</b> – mit Dr. Oruç Güvenç, Istanbul / TR
6. 6. – 8. 6.	<b>Kurs 31 Stressbewältigung durch Achtsamkeit</b> – mit Reto Müller, Wasterkingen
15. 6. – 21. 6.	<b>Kurs 33 Wohlfühlwoche für Frauen – Nahrung für Körper, Geist und Seele</b> – mit Rosemarie Weibel, Dommartin
22. 6.	<b>Matinee Gorbatschow und Freund – klassische Saitensprünge</b> – 10.30 Uhr
27. 6. – 29. 6.	<b>Kurs 34 Symbol des Lebens</b> – mit Birgit Skorpen, Ludwigsburg / D
28. 6.	<b>Rütthubelfest – Musik, Marktstände, Spiele für Kinder, Karussell, Essen und Trinken</b> – ab 10.00 Uhr
28. 6. – 3. 7.	<b>Kurs 35 Aquarellieren – Schleiermalen</b>

Verlangen Sie das Detailprogramm mit unten stehendem Talon oder informieren Sie sich unter [www.ruettihubelbad.ch](http://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](mailto:info@ruettihubelbad.ch)  
[www.ruettihubelbad.ch](http://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: 56'000 Exemplare  
Erscheint 4-mal jährlich

Saison-Highlight

Neueröffnung / Tag der offenen Tür **15. März 2008**

RESTAURANT HOTEL  
RÜTTIHUBELBAD



Talon

Bitte einsenden an:

Rütthubelbad · CH-3512 Walkringen