

Buechmatt – Bulletin

Dezember 2020



Conny's Buechmätteli ist offen
und einen Besuch wert

*Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tann ahnt, wie bald
sie fromm und lichterheilig wird,
und lauscht hinaus. Den weißen Wegen
streckt sie die Zweige hin – bereit,
und wehrt dem Wind und wächst entgegen
der einen Nacht der Herrlichkeit.*

Rainer Maria Rilke (um 1900)

Liebe Freunde der Buechmatt,

ich weiss, Rilke und das aktuelle Vokabular zur Pandemie ein gewollt gewagtes Beieinander! Danke für die vielen Mails im Anschluss an das November Bulletin.

Wir warten auf die Rückkehr der Normalität und sind doch mitten drin in einer belastenden und ökonomisch bedrohlichen Routine. Betroffen sind wir alle links, rechts und überall in der Welt. Den Unterschied machen die regionalen Massnahmen gepaart mit der Verantwortung eines jedes Einzelnen. Unser Handeln mitentscheidet letztendlich den weiteren Verlauf. Prof. Volker Thiel: „Wir müssen alle auf Sicht fahren. Und zwar noch lange.“

Marianne hatte uns im November geschrieben: „Leider ist es im Moment nicht möglich, langfristig zu planen. So bleiben wir zu Hause oder unternehmen lange Spaziergänge mit unseren Lamas....“ Sind Marianne und Urs nicht zu beneiden?

Welch ein Privileg, wohnen wir doch in einer Region, die uns unzählige Möglichkeiten bietet, sich mit geringem Fahraufwand, in der Natur fast frei bewegen zu können. Die winterlich verzuckerten Wälder auf den Höhen nehmen unsere Wahrnehmung gefangen und lassen uns frei durchatmen. Oben lösen sich die Probleme nicht auf, sie erhalten nur eine andere Perspektive aber bereits das tut schon gut.

Vorstandssitzung 25. November 2020

- ✚ Keine Buechmatt-Sunntige im Januar/Februar 2021
Vorstandssitzung im Februar für die Monate März bis inkl. Mai 2021
- ✚ Hällchöpfli Apéro 2. Mai 2021 mit der Seniorenkommission des SAC
- ✚ 40 Jahre Buechmatt Chilbi für den Herbst 2021 vorgesehen
- ✚ Neue Mitglieder werben

Der Buechmattvorstand traf sich am 25. November 2020 um die Situation zu besprechen und die nähere Zukunft zu planen. Die Informationen im Vorfeld liessen erahnen, welche herausfordernde Situation auf uns zukommen wird. Nach intensiven Gesprächen im Vorstand haben wir entschieden, im Januar und Februar keine Buechmatt-Sunntige durchzuführen. Dies ist unser aller Interesse sowohl Hüttenwarte wie Gäste. Am 24. Februar treffen wir uns wieder, um die Lage zu überprüfen und hoffentlich mit den Buechmatt-Sunntige im März zu starten und die Saison bis in den Mai zu verlängern. Vreni ist schon recht konkret mit den Daten, hoffen wir, dass es die Situation erlaubt.

Der Vorstand hat Conny angeboten, dass sie den Clubraum als zusätzlichen Gastraum nutzen kann, solange wir keine Sunntige veranstalten. Sie hat alles weihnachtlich dekoriert, ein Besuch an die 4er-Tischen lohnt sich.

Wir gehen stark davon aus, im September die Chilbi realisieren zu können, die uns anlässlich des 40igsten am 6. Juni 2020 durch „C“ nicht möglich war. Im kommenden Februar starten die planerischen Vorarbeiten, Danke Kari für Deine aktive und wertvolle Mithilfe.

Ebenfalls angesprochen haben wir die Herausforderung, wie wir neue Mitglieder gewinnen können. Auch wenn die Anzahl der Buechmattbesucher fast konstant geblieben ist, sinkt die Anzahl Mitglieder. Dem wollen wir entgegenwirken. Das wird ein Schwerpunkt an einer nächsten Vorstandssitzung sein.

Füürige Ofensuppe

Zum Schluss doch noch was Konkretes, Kari und sein Hüttenwart-Team Kathrin, Marianne, Franz-Josef haben uns das Rezept ihrer sehr geschätzten Füürige Ofensuppe zum Publizieren überlassen. Kari schreibt dazu „Ursprüngliches Rezept stammt von Sybille Lanz und wurde im Laufe der Buechmattjahre

angepasst". Schon beeindruckend die lange Liste des mise en place und die 14 Stufen der Zubereitung, kein Wunder ist sie so beliebt.

Danke Kari und Deinem Team, hoffen auch 2021 die Ofensuppe kosten zu dürfen.

Ofensuppe (12 Portionen als Hauptmahlzeit)

März 2019 / k.christen

Mise en place:

2 ofenfeste **Töpfe** (Guss) verwenden (2 x 6 Portionen)
2 kg Schnitzfleisch (Schweinehals und Nierstück)
Salz + frisch gemahlener Pfeffer
750 g Rüebli, halbiert, Scheiben
8 mittelgroße Schalotten
Fleischbrühe (Fleischsuppe, KNORR, ca. 100 gr. in 2 Liter Wasser vorher aufkochen). Evtl. nur die Hälfte nehmen und vor Ort verdünnen.
6 Gläser Champignons in Scheiben (beste Qualität)
2 Dosen Ananasstücke- Halbieren.
330 g Tomatenpaprika (Abtropfgewicht) PEPPADEW - 8teln
2 Flaschen Chilisaucе HEINZ Hot Ketchup
2 Flaschen scharfer Curryketchup Thommy
2 Flaschen Curry Mango HEINZ
0.5 l Halbrahm, ungeschlagen.
2 Becher Sauerrahm, Säurefest
2 Fl. Rama
500 g TK-Erbesen, gefroren

Zubereitung

1. Schnitzfleisch kalt abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Das Fleisch in einen geölten, ofenfesten (190°C) großen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Fleischbrühe würzen.
2. Schalotten abziehen, vierteln und zum Fleisch geben.
3. Rüebli schälen, der Länge nach halbieren, halbrunde Stücke schneiden.
4. Champignons mit $\frac{1}{2}$ der Flüssigkeit vom Glas zugeben
5. Ananasstücke abtropfen lassen, evtl. halbieren, dazugeben,.
6. Chilisaucе darüber
7. Curryketchup darüber
8. Tomaten-Paprika Peppadew, in 1/4, grosse in 1/8 schneiden, dazu geben
9. Rama und Sauerrahm dazu, Halbrahm zuletzt.
10. Leicht verrühren, unterziehen. NICHT aufrühren.

11. Zuletzt: tiefgefrorene Erbsen darüber
12. Den Topf zugedeckt auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/mehr Unterhitze: etwa 190C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 170C, Kochzeit: etwa 2 Std.
13. Bei vorgeheiztem Chessi $\frac{1}{2}$ h weniger Zeit
14. Kein Silberhaltiges Kochgeschirr oder Werkzeug (Suppenkelle) verwenden.

Bis zum nächsten Bulletin im Januar 2021

Wir bedanken uns für die offene Kommunikation und die (nicht nur) positiven Impulse von Euch.. Wir durften 13 Sunntige durchführen und dabei 275 Gäste bewirten, ein stolzes Ergebnis in diesem speziellen Jahr.

Wir wünschen Euch und uns besinnliche aber auch fröhliche Festtage im Kreise unserer Lieben. Auch wenn wir dieses Jahr uns anders organisieren müssen, die ursprüngliche Bedeutung des Weihnachtsfestes ist unverändert und unverändert wichtig.

Der BMC Vorstand Kathrin, Margrit, Vreny, Hanspeter, Ruedi und Bernd wünschen Euch einen vertrauensvoller Start in das neue Jahr.

Bliibet bitte gesund.

Redaktion

Bernd Stapf

bernd.stapf@bluewin.ch

Mobile: 079 205 1275

Waldgasse 8 3360 Herzogenbuchsee

n.b. Gestattet mir bitte im Namen von Euch Mitgliedern dem Vorstand für seine engagierte und überlegte Handlungsweisen zu danken.