

Buechmatt – Bulletin

November 2021

*Wer will, dass die Welt so bleibt,
wie sie ist, der will nicht, dass
sie bleibt,*

Erich Fried, (Lyriker 1921 - 1988)



Liebe Freunde der Buechmatt,

Ein strahlender Herbst verliert seine farbigen Blätter, die hohen Gipfel werden überzuckert und wir müssen uns wieder in die Winter-Normalzeit eingewöhnen. So wie gäng! Nein, wir dürfen wieder unserer Kameradschaft und Geselligkeit frönen und die Perspektive für einen Buechmatt-Sunntige-Winter ist positiv.

Wir konnten endlich unsere Planungen in Vorbereitungen umsetzen und statt Jubiläum ein Buechmatt-Zmorge zelebrieren - dazu später mehr. Auch die Hauptversammlung vom 22. Oktober war ein überaus geselliger Anlass. Welch eine Freude sich nach so langer Zeit wieder zu begegnen und auszutauschen.

Unsere nächsten Anlässe:

Buechmatt-Sunntige

Im Clubraum nur mit Zertifikat, auf der Terrasse frei.

07. November

Lotti Thomi und Margrit Gasser eröffnen die Saison traditionell:
Chäshörnli mit Öpfelmues und zum Dessert Selberbachnigs.

28. November

Therese und Katrin Mathys zelebrieren ihr **Spaghetti-Festival**. Wir erinnern uns noch an die köstliche Gorgonzola-Sauce. Kuchen zum Dessert, da ist die Wanderung hoch und runter empfehlenswert.

12. Dezember

Monika und Ernst Anderegg. Ernst wurde an der HV einstimmig in den Vorstand des BMC gewählt. Wir dürfen neugierig sein und freuen uns auf den Anlass.

02. Januar 2022

Vreny Ryf und Thomas von Arx organisieren das **Buechmatt-Jass-Turnier**
Standblattausgabe 12:30 Uhr

Beginn 13:00 Uhr

Auch Nichtjasser sind herzlich willkommen. *Gemeinsames Bräteln* nach dem Turnier. (Bratgut bitte mitbringen)

16. Januar 2022

Kathrin Kappeler und Ruth Schwander / **Älplermaccronen** mit Öpfelmues.
„meisterlich gekocht, herrlicher Geschmack“ Zitat vom 19.01.2020

23. Januar 2022

Barbara Obrecht und Ruth Roth - aus Erfahrung bei jedem Wetter!!!

Rückblick:

Haus und Club wurden 40

Am 26. September 2021 offerierte der BMC aus Anlass des 40 Jährigen von Club und Haus seinen Mitglieder, bei prächtigem Wetter, ein Buechmatt-Zmorge.. Der in allen Belangen gut gelungene Anlass wurde von 59 Mitgliedern und Gästen besucht. Hans-Peter Vonarburg Chef von OK und Infrastruktur sowie Festwirt Kari Christen haben gemeinsam mit ihren Teams (insgesamt 20 Personen) Großartiges geleistet.

Dazu eine kleine Rückschau in Bild und Ton. Die Fotos sind von Margrit M., die Komposition zur Tonbildschau hat Christian kreiert. Zu betrachten ist das Video auf der Website des SAC-Sektion-Oberaargau. An gleicher Stelle ist das Video gespeichert, das aus dem Bildmaterial der letzten 40 Jahre die Entstehung der Buechmatt und des Clubs sehenswert darstellt.

Hier der Internet-Zugang: [SAC Sektion Oberaargau - Buechmatt \(sac-oberaargau.ch\)](https://www.sac-oberaargau.ch)

Unsere Ehrengäste; Frau Dauwalder mit ihren Töchtern bereicherte unseren Anlass, die Töchter sind zum Teil in der früheren Buechmatt aufgewachsen und mussten von hier aus zur Schule nach Niederbipp. Erich Altermatt überbrachte die guten Grüsse und Wünsche der Sektion. Herbert Bühler übergab dem BMC eine prächtig geschnitzte Holztafel, die nun unseren Clubraum ziert. Hans Ruedi Schnyder überreichte Bernd, aus seiner persönlichen Sammlung, einen wunderschönen Bergkristall, für dessen Kommunikation mit den Mitgliedern.

Es sind die kleinen nicht sichtbaren Geschichten dahinter die einen Anlass aussergewöhnlich werden lassen und das Engagement der Beteiligten zeigen. Die geschmackvolle Dekoration von Raum und Tischen durch Hedi, mit Naturprodukten. Oder Toni, der an die vielen Bänke akribisch angepasste Holzstücken anbrachte, damit die auf dem Naturboden sicher stehen. Vreny und Margrit G. haben Unmengen Geschirr so organisiert, dass sie es gebraucht wieder zurückbringen konnten (und wir Mannen nicht abspülen mussten). Brigitte, Marianne und Rita bereiteten die appetitlichen Plättli fürs Buffet vor, verlockend für Auge und Gaumen. Lilly und Herbert arrangierten die Gedecke mit sorgfältig gefalteten Servietten. Reinhard focht einen Kampf mit der Riesenpfanne Rösti, den er letztendlich gewann. Am Grill brutzelte Fritz Unmengen von Speck auf der heissen Platte und Silvia klopfte fast 80 Eier in die Pfanne. Vreny G. nutzte 2 Kaffeemaschinen um eine Batterien von Thermo-Krügen immer gefüllt zu halten.

Im Hintergrund bereicherte Ruedi Hofstetter den Anlass mit den meisterlich gespielten musikalischen Einlagen auf seinen Blechinstrumenten..

Ihnen Allen widmet der Vorstand im November einen Fondue-Abend auf der Buechmatt um sich für diesen beispielhaften Einsatz zu bedanken.

Ursula und Martin hatten für das Restaurant Betriebsferien erklärt und sich im Anlass integriert, sie selbst waren erstaunt wie reibungslos alles ineinander ablief.

Gegen 16:00 verliessen die letzten Gäste die Buechmatt. Der drohenden Schlechtwetterfront wegen wurden die Zeltinstallationen noch abgebaut und sichergestellt.

Wir meinen die Hauptprobe für die 50 Jahre Feier am 8. Juni 2030 gut bestanden zu haben!

Hauptversammlung 2021

Am 22. Oktober 2021 fand die HV 2021 im Restaurant Alpenblick statt. 43 Mitglieder waren anwesend. Traktandenliste und Jahresbericht habt ihr bereits per Post erhalten, das Protokoll wird erstellt.

Der Vorstand wurde durch die Wahl der Herren Ernst Anderegg (Günsberg) und Karl Christen (Balsthal) deutlich verstärkt. Am 17. November trifft sich der neue Vorstand zu seiner ersten konstituierenden Sitzung. Im Dezember Bulletin werden wir auf die beiden Ereignisse näher eingehen.

Buechmatt-Winterputzete

Lotti und Margrit G. haben heute zusammen mit Monika, Therese, Vreny, Ernst und Bernd die Buechmatt „süber geputzt und dargetan“.

Wir sind parat und freuen uns auf Euren Besuch an einem der Buechmatt-Sunntige.

Bis dahin bliibet bitte gsund und gwunderig.

Beste Grüsse

Redaktion

Bernd Stapf

bernd.stapf@bluewin.ch

Mobile: 079 205 1275

Noch etwas Nostalgie ; ein Rezept, das in den Hüttenbüchern von früher jährlich auftauchte :

Kari Christen hat von Peter Hänggi das Rezept erhalten und dazu noch einen kleinen geschichtlichen Abriss beigefügt.

„Ihren Ursprung hat die Kuttelsuppe auf dem Backi und wurde später durch Hugo Roth und Peter Hänggi auf die Buechmatt transferiert. Das Rezept stammt mit grösster Wahrscheinlichkeit vom ehemaligen SAC OAG Präsidenten Jakob Bernasconi (Tessiner).“

➔ Wer möchte die Tradition fortsetzen? Termin beim Vreny reservieren.

SAC-Kuttelsuppe für 12 Personen

- 2.5-3 KG Kutteln mit
 - 4-5 Zwiebeln andämpfen, mit
 - 1,5 Ltr Rotwein ablöschen!

 - ca. 15 Kartoffeln
 - 1 KG Ruebli
 - 3-4 Lauch
 - 2 kl. Sellerie
 - 1 Köhli mittel
- } Klein schneiden
den Kutteln
dazugeben
- 1 Büchse 500Gr. Tomatenpüree mit Lorbeerblatt, Boullion, dazu
 - 2 Büchsen Böhnli an Tomatensauce begeben.

Gut würzen

Eintrag im Hüttenbuch
vom 7. April 1991

