

Buechmatt – Bulletin

Januar 2019



Wenn in die Bewegung unserer Tage Ruhe einkehrt, enthüllen sich die Geheimnisse des Lebens!

Chinesisches Sprichwort

„Mercí, äs isch uuguet gsíh“

Kommende Buechmatt-Sunntige:

Mittwoch 02. Januar 2019

Auch dieses Jahr starten wir mit dem **Buechmatt-Jassturnier**, das Vreny Ryf und Thomas von Arx für die Jasser organisieren. Auf Wunsch wurde der Anlass auf den 2.01. verschoben.

→ Standblattausgabe 12:30, Beginn um 13:00.

Es wird ein royales Vergnügen, wollen doch einige der Könige der letzten Jahre um den Titel erneut mitkämpfen.

Die Glut im Kamin ist nach dem Jassen bestens geeignet, das mitgebrachte Bratgut zu grillieren. Auch Nicht Jasser sind willkommen, denn der spannende Teil ist nach dem Jass die Diskussion um Strategien und Spielzüge!

Sonntag 13. Januar 2019

Ruth und Barbara bereiten passend zur Jahreszeit eine wärmende Erbsensuppe mit Einlage(n) vor. Die Erbse weist einen hohen Anteil an Kalium auf und enthält deutlich mehr Protein als anderes Gemüse. 5 Esslöffel würden unseren täglichen Bedarf an Nähr- und Mineralstoffen decken. Die Erbse ist schon seit der Steinzeit auf dem Speiseplan, lange, sehr lange bevor die Wissenschaft herausgefunden hat warum.

Für uns heisst das: nach einer ausgiebigen Wanderung bei Ruth und Barbara einkehren und Kraft tanken für den Rest der Woche.

Ruth und Barbara ist zu wünschen, dass sie nicht wie 2018, wegen eis- und schneebedeckter Strasse alle Ingredienzien im Rucksack hochtragen müssen

Sonntag 20. Januar 2019

Vreny Ryf, Ruth Roth, Paul Flückiger und Thomas von Arx bilden das Hüttenwartteam an diesen Sonntag. Risotto ai Funghi steht auf dem Menü. Es entzieht sich der Kenntnis des Schreibers ob Paul und Thomas mit dem Körbli im Wald die Pilze selbst gesammelt haben? Reis wird seit der Renaissance meist in der Po-Ebene angebaut, bei weitem nicht alle Sorten eignen sich für die typisch cremige Konsistenz des Risotto. Wir dürfen uns freuen.

Sonntag 27. Januar 2019

Marianne und Urs Geiser kochen für uns eine Kürbissuppe, gefolgt von Spätzli und Fleischvogel. Das liest sich sehr verlockend und schmeckt auch so! Die Hütte wird wieder gut besucht sein, wie immer wenn sie Beide Hüttenwarte sind.

Buechmatt-Sunntige im Februar 2019

Sonntag 10. Februar 2019

Marianne und Urs Geiser

Sonntag 17. Februar 2019

Cornelia und Erhard Bohner

Sonntag 24. Februar 2019

Hedi und Hanspeter Vonarburg, Margrit Meier, Bernd Stapf

Rückblicke:

Sonntag 18. November 2018 Saisonstart 2018/2019

Es war der erste richtig kalte Tag der Saison mit leichtem Niesel und Nebel, aber noch längst kein Grund nicht zahlreich zur Buechmatt hochzuwandern. Drinnen der brennende Kamin, die wunderschöne passende Dekoration und die herzliche Begrüssung der Hüttenwartinnen. Die Chäshörnli waren wieder eine besondere Gaumenfreude und das Öpfelmus aus heimischer Ernte sowieso. Bei Kaffee und Kuchen gab's viel zu berichten, bevor wir wieder durch den Niesel dem Tal zustrebten - und viel Geschirr hinterliessen. Vilen Dank Lotti und Margrit für diesen schönen heimeligen Anlass.

Sonntag 25. November 2018

Lilly Rieder mit Tochter Doris und Herbert Bühler ein eingespieltes Team zogen wieder alle Register inkl. Kochkisten und Vorgebackenem. Das Prachtswetter, unten grau und oben blau bei herrlicher Kulisse lockte eine stattliche Anzahl Gäste auf die Buechmatt.

Walliser-Kürbissuppe (SFR 3.00), danach Salat und köstlich gefüllte Rinds-Rouladen in Wurzel-Gemüse-Sauce mit Polenta-Rosetta. Und dann das Dessert, von Doris meisterlich gemacht - keine technischen Details nur geniessen. Natürlich hat so ein Menü nicht Platz in unseren Preislimiten, deshalb wurde die Suppe separat berechnet. Sehr beeindruckend was mit unserem bewusst bescheidenem Hütten-Küchenequipment Köstliches kreiert werden kann!

Sonntag 02. Dezember 2018

Die „garstigen“ meteorologischen Bedingungen füllten zwar den Parkplatz vor der Hütte. Was gibt es dazu Besseres als einen dampfenden Teller Spaghetti. Therese und Katrin Mathys leiteten mit ihrem „Spaghetti-Festival“ den Advent ein - mit raffinierten Saucen - Bolognese und Gorgonzola - ein köstliches Vergnügen. Der Schreiber sollte neutral bleiben, was bei der exzellenten Gorgonzola-Sauce eine Herausforderung ist. Zum Dessert mit Herzli dekorierte Kuchenstücke passend zur stimmigen Tischdekoration. Es war schön wieder einmal Kinderlachen zu hören, das sofort den Clubraum aufhellte.

*Der Vorstand des Buechmatt-Clubs bedankt sich
für das gemeinsam durchlebte erfolgreiche Club-Jahr 2018.
Er wünscht Euch allen eine besinnliche und erfüllende Weihnachtszeit,
und einen guten Start ins 2019, auf dass sich die
selbst beeinflussbaren Wünsche erfüllen mögen.*

Im Auftrag des Vorstandes

Bernd Stapf

bernd.stapf@bluewin.ch