

# Lindenhof-Post

## Liebe Gäste

Der starke Franken hinterliess in der Schweizer Hotellerie deutliche Spuren. Dies wirkte sich drastisch auf die ausländische Nachfrage aus und erhöhte die Attraktivität benachbarter ausländischer Destinationen. So haben seit Anfang Jahr bis Ende September 7 Prozent weniger europäische Gäste die Schweiz besucht als im Vorjahr. Vor allem für die alpinen Ferienregionen war die Sommersaison ziemlich schwierig, welche dadurch unter erheblichen Umsatzrückgängen zu leiden hatten, zumal sicherlich zwei der drei W-Faktoren – Wirtschaft, Wetter, Währung – dieses Jahr überhaupt nicht zugunsten des Schweizer Tourismus mitspielten.

Bewahrheiten sich zudem noch die düsteren Konjunkturaussichten, wird diese negative Entwicklung möglicherweise im nächsten Jahr ebenfalls auf die Stadthotellerie übergreifen. Dafür aber schnellten die Übernachtungszahlen von Gästen aus China, Indien und Russland stark nach oben. Pech nur, dass das Volumen aus diesen Ländern zumindest für uns nicht ins Gewicht fällt. Es stellt sich nun die zentrale Frage: Wie können wir Hoteliers dem starken Franken begegnen? Direkt dagegen tun können wir leider gar nichts.

Auch der Entscheid der Kommission für Wirtschaft und Abgaben des Nationalrates, den Bundesrat zu beauftragen, einen dringlichen Bundesbeschluss zur einjährigen Senkung der Mehrwertsteuer für die Beherbergung auszuarbeiten ist bestimmt eine gut gemeinte Sofortmassnahme. Damit würde der folgenschweren Frankenstärke gezielt entgegengewirkt. Aber wahrscheinlich wird die Konjunktur eher wieder einen Aufschwung erleben, als dass diese gut gemeinte Massnahme rasch und nachhaltig greifen wird! Unglaubliche Preisnachteile oder die Verrechnung eines «besseren» Eurokurses sind auch nicht wirklich die Lösung der Aufgabe.

Ich denke wir haben nur eine wirkliche, direkte Chance um im harten Euro/Franken-Umfeld zu bestehen. Es ist dies, dem Gast in allen möglichen Bereichen der Branche beste Qualität, Top-Service auf dem höchst möglichen Niveau und eine unkomplizierte Flexibilität zu bieten. Auch müssen wir uns bewusst werden, dass wir unseren Gästen bieten, was sie wollen und nicht was wir ihnen gerne bieten würden. Die wichtige Frage, welche wir Hoteliers uns stellen müssen ist folgende: Welchen Mehrwert oder welche Zusatzleistung können wir den Gästen – zum gleichen Preis – bieten?

Zusätzlich sind wir gefordert interessante und preislich attraktive Pauschalen anzubieten. Diese Sahnehäubchen werden in Zukunft stark mitentscheiden, für welchen Ferienort und Hotelbetrieb sich der heutzutage kurzfristige, individuelle und kritische Gast entscheiden wird.

All diese Massnahmen geben noch keine hundertprozentige Sicherheit für die Lösung des «Problems». Jedoch sind sie ein zwingend erforderlicher Schritt in die richtige Richtung. Natürlich hoffen wir auch die Schweizergäste wieder zurück zu gewinnen, welche die Gunst der Stunde nutzten um im «günstigen & preiswerten» Euro- oder Dollarraum Ihre sicherlich wohlverdienten Ferien zu verbringen.

In diesem Sinne hoffen wir, dass die Aussagen der Konjunkturforscher, welche eine nachhaltige Rückkehr auf den Wachstumspfad erst für das Tourismusjahr 2013 prognostizieren, schon bereits nächstes Jahr zutreffen werden. Auf jeden Fall freuen wir uns, Sie lieber Lindenhofgast im 2012 erneut begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Hansjörg Imhof, Gastgeber



# Interessantes AUS DER TEAMECKE

## Das Team-Karussell dreht sich!



### Empfang

Unsere treue Receptionistin Frau Ruth Schilliger wird uns leider auf Ende dieses Jahres verlassen. Sie steht kurz vor dem Abschluss der zweijährigen, berufsbegleitenden Ausbildung zur Sachbearbeiterin Rechnungswesen. Nun zieht sie, nach vier Jahren im Berner Oberland wieder zurück in ihre Heimat in der Innerschweiz. Für ihren stets vorbildlichen Einsatz danken wir ihr ganz herzlich und wünschen ihr alles Gute auf dem weiteren Lebensweg.



### Küche

Frau Jasmin Gloor war während der vergangenen Saison eine sehr wichtige Stütze unseres Küchenchefs. Ab nächstem Jahr wird sie bei uns während der ganzen Saison in der Funktion des Sous-Chefs (Stellvertreterin Küchenchef) sein. Wir freuen uns auf das kommende Jahr und auf viele neue kulinarische Genüsse.



### Prüfungserfolg

Wir gratulieren unserem Kochlehrling Silvio Kehrli zu seiner mit Erfolg bestandenen Abschlussprüfung. Für den tadellosen, vorbildlichen Einsatz in den vergangenen drei Jahren bedanken wir uns ganz herzlich und wünschen ihm auf dem weiteren beruflichen als auch privaten Lebensweg viel Glück und Erfolg. Das ganze Lindenhof-Team.



### Hauswirtschaft

Unsere langjährige Zimmerdame Frau Rosa Figueiredo verlässt uns auf Saisonende um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für den ausgezeichneten Einsatz und immer im Sinne und Namen des Gastes, möchten wir ihr ganz herzlich danken und wünschen ihr beruflich wie auch privat weiterhin viel Glück und Erfolg.



### Service

#### Frau Janine Geissler meint...

Kurz nach meinem Lehraabschluss im Jahr 2007 habe ich entschieden, eine Saison in der Schweiz zu verbringen. Ich habe mir das Hotel Lindenhof ausgesucht, da es mit einem familiären Arbeitsklima, einer aussergewöhnlichen Küche und den speziellen Themenzimmern genau meinen Vorstellungen entsprach. Ich wurde von Herrn Imhof und dem gesamten Lindenhof-Team herzlich willkommen geheissen. Am Anfang hatte ich grosse Mühe die Schweizer Mundart-Sprache zu verstehen, aber dank meinen geduldigen Kollegen und unseren verständnisvollen Gästen habe ich sehr schnell dazugelernt. Nach einigen Wochen des Einlebens und vertraut machen mit meiner neuen Umgebung, war für mich schnell klar, dass ich nicht nur eine Saison hier bleiben werde.

Ich war und bin immer noch sehr fasziniert von der wunderschönen Region und den freundlichen Menschen. Nach einigen Monaten Pause im letzten Jahr, die ich in Neuseeland mit Work & Travel verbrachte um meine Sprachkenntnisse aufzufrischen, standen mir ohne Weiteres die Türen des Hotel Lindenhof wieder offen. Ich freue mich darauf, in der kommenden Saison als stellvertretende Restaurationsleiterin an der Seite von Frau Karin Egger zu arbeiten. Ebenso freue ich mich auf die neuen Aufgaben und Herausforderungen, welche ich hoffentlich in ihrem Sinne – liebe Gäste – erfüllen werde.



# Kulinarisches VOM KÜCHENCHEF

## Die kulinarischen Tipps von unserem Küchenchef Hasko Böhme

### Gebratenes Steinbuttfilet mit Cherry-Tomaten, Basilikum und Mozzarella (für 4 Personen)



#### Zutaten:

4 Steinbuttfilets je 250 gr.  
je 1 Becher Cherry-Tomaten (rot, gelb)  
2 Stück Büffelmozzarella  
1 Hand voll Basilikumblätter  
1 Hand voll geriebener Parmesan  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 guter Schluck Weisswein  
Olivenöl  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Fischfilets mit Zitronensaft und Weisswein marinieren. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Steinbuttfilets in eine mit Öl bestrichene Form geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und mit den Cherry-Tomaten und Basilikumblätter auf den Fischfilets verteilen. Mit dem frischgeriebenen Parmesan bestreuen und nochmals mit etwas Olivenöl benetzen. Das Ganze auf der obersten Rille des Backofens etwa 15–20 min. backen.

### Kräuterpesto

#### Zutaten:

30 gr. Walnüsse  
80 gr. glatte Petersilie (nur die Blätter)  
50 gr. Basilikumblätter  
20 gr. Estragonblätter  
20 gr. Salbeiblätter  
10 gr. Thymianblätter  
10 gr. Rosmarinblätter  
20 gr. geriebener Parmesan  
80 ml Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
2 Knoblauchzehen  
Meersalz

#### Zubereitung:

Den Knoblauch mit etwas Meersalz im Mörser zerdrücken. Die frischen Kräuter mit einem Küchenmesser grob zerkleinern und nach und nach mit etwas Olivenöl im Mörser zu einem Brei verarbeiten. Walnüsse zerkleinern und in einer Pfanne kurz rösten. Den Parmesan und die gerösteten Walnüsse zur Kräuterpaste geben und mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken. Das Pesto in Gläser abfüllen und mit Olivenöl bedecken. So hält sich das Pesto ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

Zu Fisch, Fleisch und Geflügel oder auch als Brotaufstrich sind Pestos eine hervorragende Ergänzung. Sie passen in jede Jahreszeit und machen Lust auf mehr.



# Kurz UND BÜNDIG



## Brienz Tourismus ist umgezogen

Seit dem 1. Oktober 2011 ist die Tourist Information nicht mehr im Bahnhofgebäude anzutreffen, sondern wieder am «alten» Standort im Sous-Sol des Hotels Weisses Kreuz, gegenüber den Bushaltestellen, Schiffländle und Bahnhof. Da die Platzverhältnisse mit den Jahren immer knapper wurden und die Mitarbeiteranzahl erhöht wurde, gelangte man definitiv an die Grenzen eines ordentlichen Betriebsablaufes.

Brienz Tourismus freut sich, Sie beim nächsten Besuch in der neuen, modernen und zentral gelegenen Informationsstelle begrüßen zu dürfen.



## Änderung Zimmerkategorien

Ab kommender Saison werden unsere Zimmerkategorien umbenannt. Die Themenzimmer werden unterteilt in folgende Kategorien: Standard, Comfort und Superior. Ebenfalls finden Sie diese auf unserer Homepage unter der Rubrik Zimmer.



## Weinkellerrenovation

Gustav Stähli (Hausmeister) hat diesen Frühling unserem Carozett einen neuen Anstrich verpasst. Das Heu sowie die alten Gestelle wurden entfernt und machten einem hellen, frischen Auftritt Platz.

Nun können auch die Gäste jederzeit einen Blick in das gemütliche Carozett werfen und sich ihren Lieblingstropfen direkt an Ort und Stelle aussuchen.

## CD Taufe der «Astras» und Baumpflanzung

Was haben ein Geburtstag, ein Schirm, eine Taufe, sowie eine Tanne für Gleichsamkeiten, werden Sie sich möglicherweise fragen? Wenn Sie als aufmerksamer Leser/in der neuen Lindenhofpost 2012 die nachstehenden Zeilen lesen, werden Sie den Zusammenhang erkennen können.

Wir freuen uns, dass wir am Freitag, 4. Mai 2012 ab 18.30 Uhr die «Astras» – ein Mundharmonika Quartett bei uns begrüßen dürfen, welche ihre neue CD tauft. Auf dieser CD kommt das grosse künstlerische Spektrum mit Titeln wie «Viver senza tei», einem lüpfigen «Lusbuebe-Schottisch» oder dem weltberühmten Stück aus Evita «Don't cry for me Argentina» voll zur Geltung.

Um 20.30 Uhr findet als musikalischer Höhepunkt die offizielle Taufe der neuen CD statt. Die vier junggebliebenen Mundharmonika Virtuosen KK & PP = Kurt Dellenbach am Bass, Kurt Schaffner Akkord, Paul Ming 1. Stimme und Paul Schwerzmann 2. Stimme begleiten uns durch einen musikalisch und kulinarischen Abend.

Blenden wir ein paar Jahre zurück, an irgendeinem Tag im herbstlichen 1970 bei Regengüssen und Sturmböen. Im Bereich des heutigen Moränengartens beim kleinen Märchenhäuschen «Hohlnde» im Park wurde eine Schirmtanne *Sciadopitys verticillata* so verletzt, dass sie leider gefällt werden musste. Ich erinnere mich noch gut an meine Kindheit zurück, als mir mein Vater Geschichtchen über diese im Bernbiet sehr seltene Baumart erzählt hat.



Der heilige Baum mit seinem würzigen und feinduftendem Holz stammt ursprünglich aus Japan und wird heute als Ziergehölz in Parkanlagen und Villengärten angepflanzt.

Zum 90-jährigen Jubiläum des Lindenhofs im Besitze der Familien Fotsch, pflanzen wir – punkt 17.30 Uhr – wieder eine Schirmtanne bei uns im Park, welche dem Lindenhof und seinen Gästen symbolisch Schutz vor Unbill und Ungemach bringen soll.

# Lindenhof **GEFLÜSTER**



Nach dem ersten Baumbeschrieb in der Lindenpost vom Spätherbst 2003, jenem der Linde (Tilia), ein wunderbarer Baum, welcher dem Lindenhofareal den Namen gegeben hat, haben wir in den darauf folgenden Jahren immer wieder einen speziellen Baum aus unserem Park beschrieben.

Im 90. Jahr möchten wir Ihnen keinen stattlichen Baum, sondern eher einen kleinen verholzenden Strauch beschreiben, welchen Sie in der freien Natur recht häufig antreffen. Der Holunder – *Sambucus nigra*. Diese Gattung umfasst rund 30 Arten kleinerer, sommergrüner Bäume, Sträucher und auch Stauden. Der schwarze Holunder, im Volksmund auch Hölder genannt, ist in den gemäßigten Zonen beheimatet, wo er in fruchtbarer und feuchter Erde bis gegen 10 Meter hoch werden kann. Der Holunder liebt einen sonnigen bis halbschattigen Standort, an welchem er im Frühjahr seine weisse Blütenpracht, welche an ein Hochzeitskleid erinnert, entwickelt. Die tiefschwarzen Holunderbeeren, die im Herbst geerntet werden können, dürfen nie roh gegessen werden, da sie giftig (!) sind. Die Holunderbeeren müssen in jedem Fall auf 100 Grad Celsius erhitzt werden, damit die giftigen Stoffe verschwinden und die Fruchtsäuren und wertvollen Vitamine A und C frei werden. Diese verholzende Pflanze, mit korkiger und graubrauner Rinde, muss jedes Jahr durch einen Rückschnitt verjüngt werden.

2012 dürfen wir wie bereits vorgeannt unser 90-jähriges Betriebsjubiläum feiern. Im Jahre 1922 wurde der Lindenhof im Tal von Hedwig Michel – zuerst geführt als Gartenbauschule



und Gärtnerinnenlehranstalt für Töchter – pachtweise übernommen. Im Jahr 1927 und 1928 konnte der Lindenhof dann durch Carl & Hedwig Fotsch – Michel käuflich übernommen werden. Den Auftakt unseres Jubiläumsjahres haben wir am 24. September 2011 mit einem Konzert der «Sherlocks» gefeiert. «The Sherlocks» – eine damals bekannte Rockgruppe traten vor über 43 Jahren bei uns auf. Mit ihren Interpretationen von Songs der Beatles, von Don Gibson, den Shadows und von Eric Clapton heizten sie den Gästen ganz mächtig ein. Wenn dann «Black Magic Woman» von Carlos Santana gespielt wurde, war die Stimmung auf dem Höhepunkt. Die Musikjungs verstanden es hervorragend, die vielen Musikfans voll mitreissen zu können.

Damals, in der zweiten Hälfte der 1960-er Jahre war die «Heidi Bar» im alten Blockhaus, mit dem Tanzplatz unter der Buchengruppe ein

weitherum beliebter Treffpunkt für die jungen Leute. Im Gegensatz zu heute waren die Jugendlichen damals – man sollte mindestens 20 Jahre alt gewesen sein – natürlich finanziell fast immer «blank». Es kam nicht selten vor, dass die Bierflasche nach 1–2 Glas mit einem Dekkel wieder verschlossen, angeschrieben mit dem Namen des Besitzers versehen, nochmals in den Kühlschrank gestellt wurde, damit die halbvolle Flasche am kommenden Abend dem jeweiligen Gast wieder hingestellt werden konnte. Autos waren noch sehr selten. Nur hin und wieder ein alter Ford Consul, ein Taunus, ein Fiat oder ein VW Käfer. Wenn ein lachender Sonnyboy aber mit einer eleganten Borgward Isabella aufkreuzte, dann konnte er sich seiner Sache sicher sein, die jungen Frauen in seinen Bann ziehen zu können.

Der Lindenhof hat in den vergangenen 90 Jahren bereits viele Stürme erlebt. Die Anforderungen an einen zukunftsorientierten Gastwirtschaftsbetrieb sind in den letzten Jahren massiv gestiegen. Zwischen 1997 bis 2011 haben wir gegen 4,5 Mio Franken in den Lindenhof investiert – Investitionen für die Zukunft. Die gegenwärtigen wirtschaftlichen Probleme – Krise in den Euroländern, Frankenstärke, Börsenspektakel, UBS Debakel, Abzocker Boni – mit welchen die Volkswirtschaft im vergangenen Jahr konfrontiert war, sind leider auch nicht ganz spurlos an uns vorbei gegangen. Wir werden im kommenden Winter unser Investitionsbudget leider auf die notwendigsten Unterhalts- und Reparaturarbeiten reduzieren und anpassen müssen. Damit sind wir in sehr guter «Gesellschaft», was für uns aber nicht befriedigend sein darf. Unser Haus im Grünen wird mit seinem aufgestellten Lindenblütenteam die Herausforderungen für das 90. Betriebsjahr motiviert und mit vielen Ideen inspiriert, in Angriff nehmen. Wir freuen uns, Sie auch im 2012 wieder bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Lindenhof im Spätherbst 2011  
Die Besitzerfamilien Fotsch



# Silberdistel NEWS



## Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel



### Liebe Silberdistel- und Lindenhof-Gäste

#### Kräuter- (Garten-, Koch- und Heilpflanzen) Kurse

Wir haben unser Kursangebot ausgebaut und mit speziellen Angeboten erweitert. Unser Küchenchef Hasko Böhme, sowie Beni Haslebacher Drogist HF von der Dropa Drogerie Haslebacher in Brienz, sind neu als Co-Referenten tätig.

Die durch das Kurszentrum Ballenberg (ballenbergkurse.ch), der SNE - Stiftung für Naturheilkunde und Erfahrungsmedizin (stiftung-sne.ch) und der Sfa Schule für Aromatherapie (aromatherapieschule.ch) angebotenen Kurse waren 2011 gut besucht oder sogar ausgebucht. Einzelheiten über all diese Kurse können Sie auf der Homepage des Hotel Lindenhofs (hotel-lindenhof.ch/News und Anlässe) einsehen.

#### Kräuterwissen der EGK Gesundheitskasse

Die monatlichen Kräuterbeschriebe, welche wir für die EGK Gesundheitskasse unter dem Motto «Kräuterwissen», in Zusammenarbeit mit der bekannten Ernährungsberaterin und Kochbuchautorin Brigitte Speck bearbeiten und ausführen dürfen, halten uns fachlich voll auf "Trab". Diese Kräuter Newsletters können Sie kostenlos abonnieren unter egk.ch – «Kräuterwissen».

#### Heilpflanzengarten im Freilichtmuseum Ballenberg

Der Heilkräutergarten im Freilichtmuseum Ballenberg, welchen wir seit nun 25 Jahren im Auftrag der Schweizer Drogisten betreuen dürfen, ist mit seiner klaren Gliederung nach Indikationen-, Küchen-, Färbepflanzen, Duft- und Feldanbau nach Dr. A. Vogel der wohl umfangreichste Kräutergarten der Schweiz. Viele Familien und Kinder haben sich u.a. an der Schokoladenblume, die mit ihren gelben Blüten einen wunderbaren Schokoduft verströmt, den Citrusgewächsen oder auch an der Gummibärchenpflanze erfreut.

#### Schaugärten der Firma Ricola AG

Immer wieder eine Freude und Herausforderung ist für uns die nun schon seit vielen Jahren bestehende Zusammenarbeit mit der bekannten Firma Ricola AG aus Laufen. In den Ricola Schaugärten in Zermatt, Pontresina, Klewenalp, Kandersteg und auf dem Trogberg treffen Sie Pflanzen an, welche bei uns in Brienz kultiviert wurden.

Nutzen Sie unsere mittlerweile 30-jährige Erfahrung im Bereich der Kräuter- und Heilpflanzen.

Ursula & Christian Fotsch-Eicher  
078/ 635 31 99; fotsch.brienz@bluewin.ch



# Saisonkalender 2012



Freitag	9. März
So – Do	1. April – 31. Mai
Fr – Mo	6. – 9. April
Freitag	4. Mai
Sonntag	13. Mai
Sonntag	17. Juni
So – Fr	1. Juli – 31. August
Mi – Sa	11. Juli – 25. August
Mittwoch	1. August
Freitag	17. August
Samstag	25. August
Sa – Mi	15. Sept. – 31. Okt.
Samstag	22. September
Fr – So	31. August – 2. Sept.
Freitag	2. November
Sa – Do	3. Nov. – 20. Dez.
Sa – So	1. – 2. Dez.
Montag	31. Dezember
Mittwoch	2. Januar 2013

Hotel- und Restauranteröffnung 15.00 Uhr  
Frühlingsgenuss-Wochen

Ostermenü vom Feinsten aus der Lindenhofküche  
Kulinarischer Abend mit CD-Taufe des «Astras» Mundharmonika-Quartetts  
Muttertag – «Verwöhnen Sie Ihre Liebsten»  
Jazz-Brunch mit der Red-Point Jazz-Band  
Grilladen und leichte Sommergerichte  
Landschaftstheater Ballenberg «Der Pfarrer und der Kapitän»  
1. August-Feier mit urchigem Buffet und Feuerwerk  
Handharmonikaformation Ad hoc «Locker vom Hocker»  
Country-Abend mit Kim Carson & Band  
Herbstgenuss-Wochen  
«Sherlocks» musikalisch-kulinarischer Ausklang des 90-jährigen Jubiläums  
7. Holzfallertage Brienz am See  
Open Air Fondueparty  
Fondue im Alpstübli & Cordon Bleu Spezialitäten  
12. Brienzler Erlebnis-Weihnachtsmarkt  
Silvesterparty mit Unterhaltung  
Hotel- und Restaurantschliessung mit der traditionellen «Usässete»

Die detaillierten Informationen zu den jeweiligen Anlässen können Sie auf unserer Homepage unter «News/Anlässe» nachlesen.



# Ballenberg- und SNE KRÄUTERKURSE 2012

**Mo, 21.05.2012 (Kurszentrum Ballenberg)**

**«Mit Kräutern auf DU» – Kräutergarten und Grillsaison**

Der Kräutergarten nach verschiedenen (Geschichts-) Punkten – Küchentipps mit Kräutern für Snacks und die Grillsaison

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Hasko Böhme, Küchenchef Erlebnishotel Lindenhof Brienz

Info und Anmeldung: ballenbergkurse.ch und info@ballenbergkurse.ch / Tel. 033 952 80 40



**Fr, 25.05.2012 (SfA Schule für Aromatherapie)**

**«Kräuterduett» – Kräuter in Garten und Küche**

Der Kräutergarten im Jahresverlauf – Kräuter in der neuzeitlichen Küche

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Hasko Böhme, Küchenchef Erlebnishotel Lindenhof Brienz

Info und Anmeldung: aromatherapieschule.ch und kursanmeldungen@gmx.ch / Tel. 031 819 62 63



Christian Fotsch

**Fr, 01.06.2012 (SNE – Stiftung für Naturheilkunde und Erfahrungsmedizin)**

**«Kräutertrilogie» – Keine Berührungsgänge mit Kräutern**

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Hasko Böhme, Küchenchef Erlebnishotel Lindenhof Brienz

Beni Haslebacher, Dipl. Drogist HF, Droga Drogerie Haslebacher Brienz

Info und Anmeldung: stiftung-sne.ch und info@stiftung-sne.ch / Tel. 032 626 31 13

**Sa, 16.06.2012 (Kurszentrum Ballenberg)**

**«Kräutersymphonie» – Duftpflanzengarten**

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Info und Anmeldung: ballenbergkurse.ch und info@ballenbergkurse.ch / Tel. 033 952 80 40



Beni Haslebacher

**Mi, 04.07.2012 (Kurszentrum Ballenberg)**

**«Kräutersymphonie» – Duftpflanzengarten**

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Info und Anmeldung: ballenbergkurse.ch und info@ballenbergkurse.ch / Tel. 033 952 80 40

**Fr, 31.08.2012 (Kurszentrum Ballenberg)**

**«Kräutersymphonie» – Duftpflanzengarten**

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Info und Anmeldung: ballenbergkurse.ch und info@ballenbergkurse.ch / Tel. 033 952 80 40



**Sa, 01.09.2012 (SNE – Stiftung für Naturheilkunde und Erfahrungsmedizin)**

**«Kräutertrilogie» – Keine Berührungsgänge mit Kräutern**

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Hasko Böhme, Küchenchef Erlebnishotel Lindenhof Brienz

Beni Haslebacher, Dipl. Drogist HF, Droga Drogerie Haslebacher Brienz

Info und Anmeldung: stiftung-sne.ch und info@stiftung-sne.ch / Tel. 032 626 31 13

**Fr, 14.09.2012 (Kurszentrum Ballenberg)**

**«Mit Kräutern auf DU» – Kräutergarten und herbstliche Küche**

Der Kräutergarten nach verschiedenen (Geschichts-) Punkten / Verwendung von Kräutern in Kräuterminis und herbstlichen Desserts.

Mit Christian Fotsch, Heil- und Duftpflanzen Garten ART Silberdistel Brienz

Hasko Böhme, Küchenchef Erlebnishotel Lindenhof Brienz

Info und Anmeldung: ballenbergkurse.ch und info@ballenbergkurse.ch / Tel. 033 952 80 40



Hasko Böhme

# 2012 PAUSCHALANGEBOTE



## Lindentage «Drei für Zwei» oder «Sechs für Vier»

Im Rahmen des 90-jährigen Jubiläums vom Hotel Lindenhof offerieren wir Ihnen zwei attraktive Geburtstagsangebote: 3 oder 6 Nächte genießen und nur 2 oder 4 Nächte bezahlen.

### Anreisen:

Drei für Zwei: März / April und Nov. / Dez. jeweils mittwochs  
 Mai bis Oktober jeweils sonntags, montags oder dienstags  
 Sechs für Vier: ab 29. April bis 30. Oktober jeweils sonntags

- 3 oder 6 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- 3 oder 6 Abende Halbpension mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Eintritt in Hallenbad und Sauna

### Preise pro Person

#### «Drei für Zwei» (9. März bis 30. Dez. 2012)

Zimmer Standard	320.—
Zimmer Comfort	390.—
Zimmer Superior	430.—
Einzelzimmerzuschlag	30.— pro Nacht

#### «Sechs für Vier» (29. April bis 30. Okt. 2012)

Zimmer Standard	640.—
Zimmer Comfort	780.—
Zimmer Superior	860.—
Einzelzimmerzuschlag	30.— pro Nacht



## Seminarpauschalen 2012

### Preise Grundpauschale

**Vor-/ Nachsaison**  
**9. März bis 15. Juni 2012**  
**15. Okt. - 31. Dez. 2012**

Einzelzimmer	190.—
Doppelzimmer	160.—

**Hochsaison**  
**15. Juni - 15. Okt. 2012**

Einzelzimmer	210.—
Doppelzimmer	180.—

Diese Preise verstehen sich pro Person und Tag. Im Preis inbegriffen sind die Übernachtung mit Frühstücksbuffet, Mittagessen (2-Gänge), Abendessen (3-Gänge), Seminarraumbenützung am ersten Tag und Eintritt in Hallenbad und Sauna. Kostenlose Parkplatzbenützung.

Seminar Top-Pauschale 20.—  
 Grundpauschale mit folgenden Zusatzleistungen:  
 Kaffeepause morgens und nachmittags (Kaffee, Säfte, Gipfeli/Gebäck), Mineralwasser im Seminarraum

Tagespauschale (ohne Übernachtung) 80.—  
 2-Gang-Businesslunch, Kaffeepause morgens und nachmittags (Kaffee, Säfte, Gipfeli/Gebäck), Seminarraummierte und Mineralwasser im Seminarraum.



# Hotelcard

Besitzen Sie schon eine Hotelcard? Auch wir akzeptieren diese sehr attraktive und preiswerte Reservationsmöglichkeit, bereits ab einer Übernachtung! Man kann sie auch als Gutschein verschenken.

Schauen Sie doch einfach mal rein auf [www.hotelcard.com](http://www.hotelcard.com)  
 Es wird sich bestimmt lohnen.

# 2012 PAUSCHALANGEBOTE



## Brienzer - Arrangement

Übernachtungspauschale zwischen Sonntag und Freitag mit folgenden Leistungen:

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- 3 Abende Halbpension mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Eintritt in Hallenbad und Sauna
- Eintritt ins Freilichtmuseum Ballenberg

### Preise pro Person

Zimmer Standard	375.—
Zimmer Comfort	480.—
Zimmer Superior	525.—
Einzelzimmerzuschlag	30.— pro Nacht

### 6. April bis 15. Juni 2012

### Preise pro Person

Zimmer Standard	405.—
Zimmer Comfort	510.—
Zimmer Superior	570.—
Einzelzimmerzuschlag	30.— pro Nacht

### 15. Juni bis 31. Okt. 2012

## Berg & See - Arrangement

Drei schöne Tage zwischen Sonntag und Freitag im Berner Oberland mit einer erholsamen Schifffahrt auf dem schönen, blauen Brienzensee nach Interlaken und zurück. Eine gemütliche Zahnradbahnfahrt auf unseren bekannten Hausberg, das Brienz Rothorn. Viele kulinarische Leckerbissen aus der Lindenhofküche, lassen Sie sich überraschen. Die Seele etwas baumeln zu lassen gehört natürlich auch dazu, mit Hallenbad und Sauna.

- 2 Übernachtungen im Standardzimmer inkl. Frühstücksbuffet
- 2 Abende Halbpension mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Eintritt in Hallenbad und Sauna
- Schifffahrt Brienz - Interlaken retour
- Retourfahrt auf das Brienz Rothorn

### 2. Juni bis 14. Oktober 2012

Doppelzimmer pro Person	395.—
Einzelzimmerzuschlag	30.— pro Nacht



## Gutscheine

Sind Sie auf der Suche nach einem geeigneten Geschenk, wissen aber nicht genau was schenken? Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein vom Hotel Lindenhof? Von Zimmer/Frühstück, mit Halbpension, eine Pauschale, eine Erlebnisübernachtung mit Kerzenlicht-Diner oder einfach nur einen Betragsgutschein.

Auf unserer Homepage können Sie sich in aller Ruhe die gewünschte Dienstleistung aussuchen, die nötigen Daten ergänzen und absenden. In wenigen Tagen finden Sie den persönlichen Gutschein in Ihrem Briefkasten.

# Ballenberg

## THEATERPAUSCHALE 2012



Im Sommer 2012 findet erneut ein Ballenberg-Theater statt. Unseren kulturliebenden Gästen bieten wir in gemütlicher, entspannender Lindenhof-Atmosphäre hoch über dem blauen Brienzsee, ein originelles Rahmenprogramm an. Wir würden uns freuen, Sie begrüßen und verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen schon jetzt einen unterhaltsamen Theateraufenthalt.

### Der Pfarrer und der Kapitän

Eine Komödie von Dagny Gioulami (Uraufführung) / Regie: Jürg Schneckenburger

Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts konnte niemand ahnen, dass sich in unmittelbarer Zukunft das Flugzeug gegen den Ballon und den Zeppelin als Verkehrsmittel der Lüfte durchsetzen würde. Noch erlebte die Ballonfahrt ihre Hochblüte, sei es als Jahrmarktsattraktion, als Hilfsmittel für wissenschaftliche Forschungen oder für militärische Vorhaben.

In diesem Theaterstück kommt der Ballonpionier Kapitän Kasparo in ein kleines Dorf im Berner Oberland, um von hier aus zu einem Alpenüberflug zu starten. Dem Pfarrer des Dorfes sind der Kapitän und sein Vorhaben ein Dorn im Auge, und er setzt alles daran, den Abflug zu vereiteln.

Wird der Ballon nach Streit, Intrigen und Verwirrungen doch noch in die Luft gehen? «Der Pfarrer und der Kapitän» ist eine Komödie über Aberglauben und Fortschrittswahn, Machtanspruch und Freiheitsdrang und nicht zuletzt über alte und neue Liebesgeschichten

**Premiere** 11. Juli 2012

**Aufführungen** jeweils Mi Do Fr Sa  
Juli: 13. 14. 18. 19. 20. 21. 25. 26. 27. 28.  
August: 2. 3. 4. 5. 8. 9. 10. 11. 15. 16. 17. 18. 22. 23. 24. 25.  
Ersatzspieltag: jeweils dienstags  
Spielbeginn 20.15 Uhr/Spieldauer ca. 100 Minuten (keine Pause)

### Theatereingang

Eingang West (Hofstetten) Freilichtmuseums Ballenberg.  
15 min. Fussmarsch zum Spielort Jura

### Preise

Im Doppelzimmer:	Mittwoch & Donnerstag	Fr. 190.00 pro Person
	Freitag & Samstag	Fr. 210.00 pro Person
Einzelzimmerzuschlag		Fr. 30.00

### Inbegriffen sind:

1 Übernachtung im Doppelzimmer «Standard» mit Begrüssungsapero  
Frühstücksbuffet, Hallenbad und Sauna  
«Kasparo's Menu» Abendessen im Hotel Lindenhof ab 17.30 Uhr  
Theatereintritt mit Sitzplatz in der Kategorie A

### Auskünfte

Hotel Lindenhof, 3855 Brienz	
Tel 033 952 20 30	Fax 033 952 20 40
www.hotel-lindenhof.ch	E-Mail: info@hotel-lindenhof.ch

Weitere Auskünfte erteilt das Landschaftstheater Ballenberg in Brienz Tel 033 952 10 45  
Mail: landschaftstheater@ballenberg.ch/www.landschaftstheater-ballenberg.ch  
Online-Buchung: www.ltb-tickets.ch



# Freilichtmuseum BALLENBERG

FREILICHTMUSEUM  
**Ballenberg**  
DAS ERLEBNIS



## Jahresthema 2012: Der Nase nach durch den Ballenberg

### Veranstaltungen 2012

Karfreitag 6. April  
Fr – So 6. – 9. April  
Sonntag 15. April  
Sa – So 19. – 20. Mai  
Sonntag 20. Mai  
Sonntag 3. Juni  
So – So 17. Juni – 5. August  
Sa – So 23. – 24. Juni  
Sa – So 23. – 24. Juni  
Mo – So 25. Juni – 15. Juli  
Sa – So 7. – 8. Juli  
Mi – Sa 11. Juli – 25. August

Sonntag 1. Juli  
Mittwoch 1. August  
Fr – So 17. – 19. August  
Sonntag 26. August  
Sa – So 22. – 23. September  
Sonntag 23. September  
Sonntag 7. Oktober  
Sa – So 20. – 21. Oktober

Saisoneröffnung auf dem Ballenberg  
Ostertage  
Ballenberg Schwinget (Verschiebedatum 22. April)  
Schur- und Wolltage  
Bauernhoftiertag  
Trachten und Tänze aus der Region Zürich und Schaffhausen  
Faszination Seide – Von der Raupe zum Seidentuch  
Ballenberg Platzger-Cup (Verschiebedatum 30. Juni/1. Juli)  
Journées Romandes: Canton du Jura  
Köhlerei  
Heilkräutertage  
Landschaftstheater Ballenberg  
Der Pfarrer und der Kapitän (Uraufführung)  
Eine Komödie von Dagny Gioulami. Regie: Jürg Schneckenburger.  
Kinderschminken mit den Theatercoiffeuren 11.00 bis 16.00 Uhr  
Bundesfeier  
Waschtage auf dem Ballenberg: Mit Asche waschen und Seifenproduktion  
Volksmusiktag VSV (Verband Schweizer Volksmusik)  
Herbstmarkt / Esel- und Maultiertage  
Patentag  
Tessinerfest «Viva il Ticino» (Verschiebedatum 14. Oktober)  
Brächette



### Kurszentrum Ballenberg

Was immer Sie mit Glas, Holz, Eisen und anderen Materialien vorhaben, bei uns finden Sie den passenden Kurs.  
Tel. +41 (0)33 952 80 40 | [www.ballenbergkurse.ch](http://www.ballenbergkurse.ch)

### Öffnungszeiten

6. April bis 31. Oktober 2012, täglich von 10 bis 17 Uhr offen.

### Auskunft/Information

Schweizerisches Freilichtmuseum Ballenberg, Museumsstrasse 131, CH-3858 Hofstetten  
Tel. 033 952 10 30, Fax. 033 952 10 39, [www.ballenberg.ch](http://www.ballenberg.ch), [info@ballenberg.ch](mailto:info@ballenberg.ch)

# Brienzer ROTHORN BAHN

## Events

Sonntag 13.5.2012 Saisonöffnung Brienzer Rothorn Bahn mit Muttertag-Special

Mittwochs 6.6. – 17.10.2012: Jeden Mittwoch um 10.00 Uhr «Dampfwürstlibummler»

Jeden 2. und 4. Freitag vom 29.6. bis 28.9.2012

Abendfahrt mit historischer Lokomotive und köstlichem Nachtessen im Hotel Rothorn Kulm ab 18.10 Uhr

Mittwoch 1. August 2012 Nationaltag-Feier auf Rothorn Kulm

5.8. – 16.9.2012 Jeden Sonntagmorgen Bahn & Frühstück ab 07.30 Uhr

## Juniaktion – Bergfrühling

Vom 2. bis 17. Juni gilt «Rückfahrt gratis». Alle bezahlen während dieser Zeit nur den einfachen Preis (auch gültig für Gruppen).

## Oktoberaktion – Bergherbst

Vom 6. bis 21. Oktober gilt «Rückfahrt gratis». Alle bezahlen während dieser Zeit nur den einfachen Preis (auch gültig für Gruppen).

## Gratisfahrt am Geburtstag

Sie haben Geburtstag? Teilen Sie uns das am Schalter mit und zeigen Sie uns bitte Ihren Ausweis.

Wir schenken Ihnen die Fahrt und zusätzlich erhalten Sie noch eine kleine Aufmerksamkeit als Dankeschön.

Gültig während der gesamten Saison vom 12.5. bis 21.10.2012.

## Kinder

Kinder bis 15 Jahre in Begleitung von min. einer erwachsenen Person reisen gratis. Keine Familienkarte nötig.

## Betriebszeiten 2012

Bis Mittelstation Planalp: 12./13.5.; 17.5. – 1.6.2012 / Bis Rothorn Kulm: 2.6. – 21.10.2012



## Information

Brienzer Rothorn Bahn, Brienzer, Tel. +41 33 952 22 22,  
Fahrplanauskunft +41 33 952 22 20, [www.brienzer-rothorn-bahn.ch](http://www.brienzer-rothorn-bahn.ch)

