



Saison 2023/24
INFO 3



Clubhütte 1529 m

Schon wieder...

Bereits ist wieder Adventszeit, das Jahr geht zu Ende. Vom friedlichen Neben- und Miteinander sind wir leider nach wie vor weit entfernt. Wir blicken aber auch auf einen wettermässig rekordverdächtigen Sommer und Herbst zurück. Viele Tage, die zu Ausflügen, Wanderungen oder Badefreuden einladen. Tage auch, die beschwingte Begegnungen mit Gleichgesinnten ermöglichen.

Auch im Ski-Club bieten sich Begegnungsmöglichkeiten. Sie werden zwar unterschiedlich genutzt. Aber es zeigt sich, dass viele Mitglieder das Bedürfnis nach gemütlichem Beisammensein haben.

Wir wollen diesem Bedürfnis auch weiterhin gerecht werden. Diese Anlässe, ob gemütlich oder arbeitsam, bleiben feste Bestandteile unseres Tätigkeitsprogramms. Wir rechnen mit deinem Kommen.

Ich wünsche allen besinnliche Feiertage, einen guten Rutsch und ein erfreuliches neues Jahr.



Hansruedi Gilgen



Weihnachtsstamm 14. Dezember 2023

Traditionsgemäss verzichten wir auch am Abend des Weihnachtsessens der SCG-Turner nicht auf ein (verkürztes) Training. Das Leiterteam freut sich, das «Turnjahr 2023» mit möglichst vielen Teilnehmenden ausklingen zu lassen und zum gemütlichen zweiten Teil im Restaurant auch Gäste zu begrüssen.

Datum

Donnerstag, 14. Dezember 2023

Treffpunkt

Turner (und Gäste, die einmal dabei sein wollen): 19.50 Uhr vor der Halle Fellergut.
Alle anderen: ab 21.00 Uhr im Restaurant «Jäger» (Murtenstrasse 221, 3027 Bern; Tel. 031 992 16 12)

Anmeldung

Bis **Montag, 11. Dezember 2023** bei Urs Brand, E-Mail: brandurs@bluewin.ch, Tel: 079 311 77 70

(Wegen der vielen Anlässe kurz vor Weihnachten muss ich dem Restaurant für die Tischreservation melden, wie viele Plätze wir benötigen.)

Urs Brand



Hüttenplausch mit Canzoni italiane – Schneesportwochenende auf dem Jaun- pass am 13./14. Januar 2024

Unsere Clubhütte steht an diesem Wochenende im Zentrum der schneesportlichen Aktivitäten und der HüttensängerInnen. Alle aktiven TeilnehmerInnen können sich entweder einer Schneeschuhgruppe oder einer Skitourengruppe anschliessen. Vertreten dürfen aber nicht nur Sportaktive, sondern auch Hüttenaktive sein. Abends soll unsere Hütte möglichst gut gefüllt sein, so dass eine tolle Stimmung herrschen wird.

Am Samstagabend wird gemeinsam gekocht: Wir versuchen es mal mit einem speziellen Fondue «Fonduta all'italiana».

Im Vorfeld dürft ihr mir eure zwei Wünsche für Lieblingslieder durchgeben. Einzige Bedingung: sie sollten doch irgendwie italienisch tönen. Stimmung kommt von Stimme...

Datum

Samstag/Sonntag, 13./14. Januar 2024

Besammlung

Individuell bei der Hütte. Wird anlässlich der

Anmeldung koordiniert.

Material

Lockere Kleidung. Alles was es zum Übernachten in der Hütte braucht.

Für SkitourenfahrerInnen angepasste Ausrüstung, LVS, Schaufel und Sonde.

Verpflegung

Für das Morgenessen und den Proviant für unterwegs seid ihr selbst besorgt.

Anmeldung

Bis spätestens **Dienstag, 9. Januar 2024**

bei Urs Brand, E-Mail: brandurs@bluewin.ch, Tel: 079 311 77 70

Der Anlass findet bei jeder Witterung statt!

Bei schönem Wetter brechen wir bereits am Samstagmorgen zu einer Skitour auf. Details werden bei der Anmeldung bekannt gegeben.

Yves Pfister



Schneeschuhtour Oberwallis 22. Februar 2024

Im letzten Jahr musste die Schneeschuhtour aufgrund der frühlingshaften, schneearmen Bedingungen in eine Wanderung umgewandelt werden. Dies war auch sehr schön, aber trotzdem hoffen wir für das Jahr 2024 auf einen schneereichen Winter.

Datum

Donnerstag, 22. Februar 2024

Treffpunkt

Wird bei der Anmeldung bekannt gegeben.

Ausrüstung

Alle bringen die notwendige Ausrüstung sowie einen kleinen Lunch für die Mittagspause selber mit.

Anmeldung

Bis **Samstag, 18. Februar 2024** bei Urs Brand, E-Mail: brandurs@bluewin.ch, Tel: 079 311 77 70

Bemerkung

Je nach Wetterprognose behalte ich mir vor, den Anlass an einem anderen Wochentag in dieser Woche durchzuführen.

Urs Brand



Einmal mehr Glück gehabt



Fast die gesamte Holzerschar besammelte sich am Freitagabend im Restaurant Eschhalten zum Wildessen, jedenfalls benötigten wir diesmal sogar zwei Tische.

Offenbar hatten alle begriffen, dass eine optimale Stärkung wichtig war, angesichts der enormen Holzmenge, die auf uns wartete. Wartete im wahrsten Sinn des Wortes, weil Christian Schuwey den Aebi mit dem Holz schon während unseres Nachtessens hinter der Scheiterbeige abgestellt hatte.

Enorm war die Menge, weil im Frühling ja nicht geholt wurde. Gut, der Ofen war noch kaputt, da konnte man längere Zeit gar nicht feuern, so war die enorme Menge gerade mal fünf Ster, was aber trotzdem

geholt werden musste. Einige altgediente Holzer haben sich abgemeldet, so waren wir froh, dass sich dafür Teilnehmerinnen und Teilnehmer angemeldet haben, die noch nicht so oft dabei waren.

So wollten 16 Skiclübler den Tag in Angriff nehmen, was aber zuerst misslang. Ähnlich wie im letzten Jahr regnete es, da aber Aussicht auf Besserung bestand (gemäss Wetteräpp), verzichteten wir auf die Blache und fingen halt um 9 Uhr an. Eben: einmal mehr Glück gehabt.

Zu putzen gab es wegen der Frühlingsputzete ohne Holzete nicht speziell viel. Die Küchenschränke wurden deshalb für einmal á fond gereinigt.



Derweil bereitete Riche das Znüni und die Kürbissuppe für das Mittagessen vor. Der Dessertkuchen wurde von Maryse spendiert, herzlichen Dank dafür.

Der Nachmittag konnte programmgemäss abgeschlossen werden, so dass sogar noch ein bisschen Zeit blieb, um in die Pilze zu gehen. War auch nicht so schwierig, die Hallimasche (von Hubert richtigerweise erkannt) wuchsen in grosser Zahl gerade unterhalb der Hütte und haben uns zu Hause

eine leckere Mahlzeit beschert.

Der Schlusspunkt der diesjährigen Holzete/ Putzete war einmal mehr das Nachtessen, welches von Bambino zubereitet wurde.

Mänu Wüthrich



Kultureller Anlass 2023

Pünktlich fanden sich elf interessierte Gürtler zur Betriebsbesichtigung der Firma Eglis Küchenkräuter in Riedbach ein, perfekt um noch von der Dämmerung zu profitieren, damit uns der Chef, Stefan Egli, höchstpersönlich die um diese Jahreszeit noch vorhandenen Kräuter (alles in Bio Qualität) draussen im 20 Meter langen Plastiktunnel zeigen konnte: was sind schon Rosmarin,

se, Beeren, Salate und eben auch Kräuter anzubauen. Schnell entwickelten sich die frischen Kräuter zu einem gefragten Produkt auf dem Schweizer Markt. Im Jahre 1998 kam dann noch die Sprossenproduktion dazu. Mit dem Bau der neuen Produktionshalle im Jahre 2005 ging es steil bergauf mit dem Betrieb und seither wurde der Betrieb ständig weiterentwickelt.

Wir wurden weiter zu den angelieferten

Weiter geht's zu einer Auswahl verpackter Sprossenvariationen, welche zum direkten Verzehr bestimmt sind und zu den sogenannten Micro Leaves gehören (z.B. Kapuziner Kresse). Des Weiteren wird das Sortiment mit Produkten für die Thai Küche ergänzt. Beliefert werden sowohl die bekannten Grossverteiler als auch die Gastronomie.

Angekommen bei einer sogenannten

nach Niederwangen ins Restaurant Pizzeria Wangenbrüggli, wo wir den Abend mit genügend Gesprächsstoff unter Gürtelern gemütlich ausklingen liessen.

Franziska Ast



Zitronenmelisse und Sauerampfer ohne «Riechprobe»? Gleich ging's los mit dem Raten, um was es sich bei den uns gereichten Zweiglein handeln könnte. Danach gingen wir alle in den Betrieb und freuten uns über die entgegenkommende «Duftwolke» in der Produktionshalle.

Genau da, wo jetzt die Firma steht, betrieb die Bauernfamilie Egli Milch- und Mastproduktion. Vor 35 Jahren hatte der Vater von Stefan Egli keine Lust mehr, den Betrieb traditionell weiterzuführen und begann Gemü-

Waren geführt und erfuhren, dass neben Israel vor allem Marokko zu den Lieferländern für z.B. Salbei und Thymian gehören. Man ist von der Luftfracht abgekommen und setzt mehr auf die Anlieferung auf dem Landweg, was ökologischer und ökonomischer ist. Selbst Blumenblüten dürfen wir bestaunen: dies sind bunte Stiefmütterchen, rote und gelbe Gänseblümchen und nebenan packen gerade Mitarbeitende Salbeizweige – manuell, wohl verstanden. Das meiste wird jedoch maschinell abgepackt.

Schlauchbeutel Verpackungsanlage sehen wir, wie die Kräuter in Plastiksäcke verpackt und gleich etikettiert werden, um danach umgehend an den Bestimmungsort ausgeliefert zu werden. Dabei werden Bestellungen direkt an die einzelnen Filialen der Detailhändler geliefert! Eine grosse logistische Herausforderung.

Wir verlassen den Rundgang, aufgeheitert durch einige lustige Sprüche, die der Chef bei seiner Führung eingebaut hatte, und begeben uns mit hungrigen Bäuchen spontan





Clubadresse:

Ski-Club Gurten
3000 Bern
www.scgurten.ch
info@scgurten.ch

Redaktion: Anna Katarina Gilgen**Lektorat:** Hansruedi Gilgen**Layout:** Beat Stingel**Druck und Versand:** Ast & Fischer AG

Die Clubmitteilungen erscheinen 4-mal pro Saison

Nr. 1 im Juli

Nr. 2 im September

Nr. 3 im Dezember

Nr. 4 im April