



Glücksorte im Berner Oberland



Fahr hin &
werd glücklich



DROSTE

Burri / Reber

Blanca Burri & Sabine Reber

Glücksorte
im
Berner Oberland

Fahr hin & werd glücklich



Dieses
Glücksbuch
ist für



Liebe Glücksuchende,



von unserer Wahlheimat im Saanenland aus, wo wir zusammen schon etliche Gipfel erklommen haben, durften wir für dieses schöne Projekt in die anderen Regionen des Berner Oberlandes ausschweifen. Mit viel Freude und Neugier haben wir von Grindelwald bis zum Kiental, vom Hasliberg bis ins hinterste Suldtal neue Menschen, urchige Berghütten und kulinarische Höhepunkte, ergreifende Landschaften mit seltener Flora und Fauna kennengelernt, ebenso wie Kulturelles.

Auf unseren Entdeckungstouren haben wir lebhaft diskutiert und uns gegenseitig inspiriert – schließlich sehen vier Augen mehr als zwei und geteiltes Glück ist doppeltes Glück! Manchmal begleiteten uns auch unsere Töchter sowie Freundinnen und Freunde auf der Glückssuche. Natürlich wurden aus unserem Bekanntenkreis auch etliche Geheimtipps beigesteuert. Ein herzliches Merci allen fürs Mitgenießen und Mitdenken!

Manchmal ging auch jede von uns allein ihres Weges. Das Berner Oberland eignet sich nämlich hervorragend für Alleinreisende. Man trifft unterwegs immer wieder spannende Leute und kommt leicht mit den Einheimischen ins Gespräch.

Gerne nehmen wir Sie mit an die Orte, wo wir unser Glück im Kleinen wie auch im Größeren gefunden haben.

Herzlich
Blanca Burri & Sabine Reber



Deine Glücksorte ...

- 1 Von oben die Welt bestaunen**
Auf dem Giferspitz
in Gstaad8
- 2 Paradies für Schaumsläger**
Meringues im Meiringer
Tea Room Frutiger10
- 3 Herzige Bäckerei-Lädeli**
Traditioneller Boltig-Lebkuchen
aus dem Simmental12
- 4 Baum und Stollenwagen**
Schreinerkunst und
Kuchen im Café 369214
- 5 Tack-zisch, tack-zisch ...**
Im Sparenmoos auf
Langlaufskis abheben16
- 6 In Schräglage hinauf**
Die Niesenbahn am
Thunersee18
- 7 Gletscherluft schnuppern**
Auf einen Zwetschgenkuchen
in die Gaulihütte20
- 8 Champagner-Picknick**
Historisches Bad und
Thermalquelle Weissenburg22
- 9 Ein Dorf der Begegnungen**
Saanen – wo der Kranich
die Flügel ausbreitet24
- 10 Eigenwilliger Alpenchic**
Kulturhotel Wetterhorn
auf dem Hasliberg26
- 11 Tierischer Durchblick**
In Gstaad im Stallbeizli
mit Kühen schlemmen28
- 12 Sprudelnde Quellen**
Simmenfälle und Siebenbrünnen
an der Lenk30
- 13 Käsbrätel in Habkern**
Restaurant Jägerstübli
auf der Lombachalp32
- 14 Schwindelfreies Glück**
Spektakuläre Bergarchitektur
oberhalb Müren34
- 15 Wo der Spiezer Wein reift**
Museum und Innenhof
Schloss Spiez36
- 16 Auf einen Drink mit Liz Taylor**
Nostalgie und Glamour
an der Palace-Bar in Gstaad38
- 17 Kraftort mit klarem See**
Naturnahe Touristik-Tradition
auf der Engstlenalp40
- 18 Essig und Knoblauch**
Bioladen „Ihr Lebenskreis“
in Zweisimmen42
- 19 Zeitreise mit Wasserfall**
Historisches Grandhotel
Giessbach bei Brienz44
- 20 Wo das Edelweiß blüht**
Blütenwanderung vom
Lauenensee zur Geltenhütte46





- 21 100 Meter über dem Nichts**
Spektakuläre Hängebrücke
im Grimselgebiet48
- 22 Prosit bei der blauen Kuh**
La Vache Bleue in Saanen50
- 23 60 Rätselzeichen für Sherlock**
Sherlock-Holmes-Museum
in Meiringen52
- 24 Natürliches Muskelwohl**
Wohltuende Murmerli-Salbe
von puralpina54
- 25 Voralpengipfel mit Aussicht**
Ein Türli aufs Walighürli56
- 26 Unterwegs mit der Baronin**
Bonstettenpark mit
städtischem Flair in Gwatt58
- 27 Kaffee auf zwei Rädern**
Gemütlichkeit im Velo Café
in Interlaken60
- 28 Höchste Berghütte der Welt**
Mönchsjochhütte auf
3.657 Höhenmetern62
- 29 Fondue-Plausch beim Grafen**
Verwöhnpause im Restaurant
Fang in Zweisimmen64
- 30 Sanft in der Luft wiegen**
Das Hängemattenparadies
von Thun66
- 31 Zauberhafte Eisfelder**
Winterwunderland Ice Magic
in Interlaken68
- 32 Schneeschuhlaufen zum Iglu**
Vom Stockhorn aus über
das Nebelmeer blicken70
- 33 Kunst in der Garage**
Kulturgarage in Interlaken72
- 34 Wo das Goldvreneli wohnte**
Im Langlaufparadies Gadmen
entschleunigen74
- 35 Lesezeit in Spiez**
Die schönste Bibliothek
im Berner Oberland76
- 36 Wo die Soldanellen blühen**
Bergfrühling auf dem Weg
zur Mittagsfluh78
- 37 Mit viel Pep**
Kaffee und Kreatives im „The Mad
Cow“ in Unterseen80
- 38 Meditieren mit Naturtönen**
Alphornatelier in Schönried82
- 39 Blumenmeer mit Eiger**
Botanischer Alpengarten Schynige
Platte84
- 40 Winterliche Skulpturenkunst**
World Snow Festival
in Grindelwald86

... noch mehr Glück für dich



- 41 Am Ende der Welt**
Berghotel Restaurant „Zur Sau“
in Abländschen88
- 42 Chance für verletzte Vögel**
Alpenvogelpark Ischboden
bei Grindelwald90
- 43 Die schönste Miss**
Älplerfest und Misswahl
an der Lenk92
- 44 Der schönste Grenzgrat**
Augenzwinkernder Seeblick
vom Wittenberghorn94
- 45 Weißer Pistenteppich**
Familiärer Skiplausch
auf dem Hasliberg96
- 46 Steak mit Blumen**
Kulinarische Verwöhnpause
auf dem Rossberg98
- 47 Aus dem Ei gepellt**
Ecocapsule in Guttannen100
- 48 Adler und Glückspilze**
Grubenberghütte in
den Gastlosen102
- 49 Einkaufs-Flanierparadies**
Schöner shoppen auf der
Insel Bälliz in Thun104
- 50 Kühler Schwamm**
Vom Seebergsee zum
Stierenberg106
- 51 Triffst im Abendrot daher ...**
Sonnenuntergang im
Hotel Meielisalp in Leissingen108
- 52 Wellness mit sieben Quellen**
Im Spa Resort Lenkerhof
zur Ruhe kommen110
- 53 Stille Oase**
Das Naturfreundehaus in der
Gorneren112
- 54 Hölzernes Handwerksglück**
Schule für Holzbildhauerei
in Brienz114
- 55 Picknick mit Steinböcken**
Am Niederhorn lebt
zutrauliches Steinwild116
- 56 Trachtenglück nach Maß**
Atelier Rieben im
Simmental118
- 57 Aroma aus der Kanne**
Teeglück bei MiraTee in
Thun entdecken120
- 58 Wo die Birkhähne balzen**
Mit den Rangern durchs
Moor der Lombachalp122
- 59 Kneipen im Gletschersee**
Eiskalte Kraftoase am
Iffigsee ob Lenk124
- 60 Mit den Libellen tanzen**
Badevergnügen in Unterseen126



- 61 Wo das Joderglöcklein läutet**
Spätgotische Kirche in
Gsteig bei Gstaad128
- 62 Milchige Berg-Wellness**
Hotpot und Molkenbad
auf Alp Morgeten130
- 63 Baden mit schönster Bergsicht**
Das Spa im Hotel Bellevue
in Adelboden132
- 64 Fangfrisch auf den Tisch**
Felchen aus dem Thunersee
in Faulensee genießen134
- 65 Narzissenmeer in Gsteig**
Frühlingsblumenfülle
am Fuß des Oldenhorns136
- 66 Mit Schwung ins große Glück**
Riesenschaukel oberhalb
von Adelboden138
- 67 Zeitreise mit Eigerblick**
Hotel Bellevue des Alpes
auf der Kleinen Scheidegg140
- 68 Im Einklang**
Die Permakulturgärten auf der
Schweibenalp142
- 69 Vogelleicht den Berg hinauf**
Mit dem E-Bike die Hänge
von Mürren meistern144
- 70 Alles für Katzenfreunde**
Catlovers in der
Thuner Altstadt146
- 71 Die Blumen der Erde**
Ein Keller voller Bergkristallglück
in Reichenbach148
- 72 Flauschiges Wollparadies**
Im Wollreich in Meiringen150
- 73 Rast mit Wasserfall**
Historisches Restaurant
Pochtenfall im Suldtal152
- 74 Pulver und Schwarzfahren**
Steilpiste und Bond-Nostalgie
am Schilthorn154
- 75 Erfrischung zwischen Felsen**
Die imposante Cholerenschlucht
bei Adelboden156
- 76 Unter den wilden Felszacken**
Tällihütte und Klettersteig
oberhalb von Gadmen158
- 77 Die steilste aller Bahnen**
In Guttannen mit der Gelmerbahn
hinauf160
- 78 Gemecker ob Grindelwald**
Bei den glücklichen Geißen
auf dem Steessiboden162
- 79 Historisch schlafen**
Schlafen und essen im Ruedihus in
Kandersteg164
- 80 Glück auf zwei E-Bike-Reifen**
Höhenweg von der Großen
Scheidegg zum Bachalpsee166

Von oben die Welt bestaunen

1

Auf dem Giferspitz in Gstaad

Das Berner Oberland zählt zum großen Teil zu den Voralpen. Sie bestehen aus Kalkmassiven mit Gipfeln bis zu 2.500 Metern Höhe. Die Voralpen nehmen nicht weniger als zwölf Prozent der Schweizer Landesfläche ein. Ein für sie typischer Gipfel steht mitten im Saanenland und ist 2.541 Meter hoch: der Giferspitz, im Volksmund auch Giferhorn genannt. Im Gipfelbuch beim Gipfelkreuz stehen Namen aus aller Welt, vor allem aber von Saanern, die ihren Hausberg gerne besteigen. Hier liegt die Welt dem Bergwanderer zu Füßen: Matterhorn, Dent Blanche, Mont-Blanc-Massiv im Süden und der Jura im Norden zeigen sich bei guten Sichtverhältnissen. Im Tal schmiegen sich die Chalets des Nobelkurorts Gstaad aneinander. Es fällt leicht, über die Kraft der Alpen zu staunen und sich mit den Wolken wegzuträumen, die einige

Berggipfel umgarnen, während die Sonne das Gesicht bräunt und der Wind das Haar zerzaust. Manchmal kann man sich das Plätzchen mit neugierig schauenden Geißen teilen, die den Sommer auf dem Berg verbringen.

TIPP

Wer auf den Giferspitz will, muss trittsicher und schwindelfrei sein.

Ausgangspunkt für diese Hochtour ist Turbach (ab Gstaad Bahnhof bis Haltestelle Post). Von dort führt der Wanderweg hinab zum Turpachbach, was eigentlich nichts anderes bedeutet als Bachbachbach. Auf der anderen Seite geht es hoch Richtung Berzgumm mit drei Sömmerungsbetrieben und über eine Matte bis zum Giferhüttli. Anschließend wird der gut markierte Weg hochalpin, weshalb Trittsicherheit wichtig ist. Felsige, zum Teil abschüssige Stellen wechseln sich mit Gras- und Blumenhängen ab. Unterhalb des Gipfelkreuzes teilt sich der Weg bei einem mannshohen Steinmandli. Links geht es weiter zum Lauenenhorn und rechts zum geschmiedeten Gipfelkreuz. Für den Abstieg gibt es zwei Varianten. Den gleichen Weg zurück nach Turbach oder zum Lauenenhorn und anschließend über die Alp Turnels ins Tal. Beim Turnelssattel gibt es sogar eine Quelle mit einem kleinen Wasserhahn extra für Wanderer. Für die erste Variante braucht man rund 5 Stunden und für die zweite etwa 7. Doch beide Touren lohnen sich und werden mit wunderschöner Aussicht honoriert!

● Giferspitz, Ausgangspunkt: Dorfladen, Turbachstraße 123, 3781 Turbach
www.gstaad.ch

● ÖPNV: Bus 182, Haltestelle Turbach/Post



GIFFERHORN

1882



Paradies für Schaumschläger

2

Meringues im Meiringer Tea Room Frutiger

Eigentlich sind Meringues nichts anderes als Zucker, etwas Eiweiß und viel Luft. Diese Masse wird geschlagen, bis sie steif ist. Danach trocknet sie im Ofen bei 110 Grad. Wer das Wort trocknen mit backen berichtigen möchte, liegt falsch, sagt Meiringens erfahrener Meringueshersteller Christoph Frutiger. Ihm gehört die Versandbäckerei Frutal in Meiringen, wo jährlich 40 Tonnen Zucker und 200.000 Liter Eiweiß verarbeitet werden. Er liefert die weißen Wolken in die ganze Welt. Angefangen in der Schweiz, versendet er sie auch nach Deutschland, Belgien und Frankreich. Sogar nach Japan werden sie geflogen.

In Meiringen selbst betreibt Christoph Frutiger mit seiner Frau Erika ein Tea Room und einen Verkaufsladen. Dort stehen Einheimische wie Gäste Schlange. Der absolute Verkaufrenner ist das sogenannte

Gschneuslisäckli, eine Naschtüte mit verschiedenen Sorten Meringues. Bei den Geschmacksrichtungen sind sowieso fast keine Grenzen gesetzt: Natur, Schokolade, Baileys-Kaffee, Himbeere, Zimt, Karamell. Wer es lieber exotisch mag, bestellt sich eine Meringue mit Chili oder mit schwarzem Pfeffer. Auf alle Fälle ein Genuss für den Gaumen.

Dass Meiringen der Geburtsort der Meringues ist, bleibt umstritten, was die Meiringer natürlich nicht gerne hören. Es wird vermutet, dass der italienischstämmige Koch Gasparini die Meringues im 17. Jahrhundert im ehemaligen Hotel „Zum Wilden Mann“ (heute Parkhotel du Sauvage) erfunden hat. Da Meiringen in den vergangenen vier Jahrhunderten zweimal gebrannt hat, geht man davon aus, dass dabei eventuelle Archivunterlagen zerstört worden sind. Das Museum für kulinarische Kunst in Frankfurt besaß ebenfalls umfangreiches Schriftmaterial. Es wurde im Zweiten Weltkrieg leider ebenfalls zerstört. Somit kann man es heute nicht mehr genau nachprüfen. Trotz allem gehören die Meringues zu Meiringen wie der Eiffelturm zu Paris: 1986 stellte Christoph Frutigers Vater die weltgrößte Meringue in der Größe eines VW Busses her und sicherte sich so den Eintrag ins Guinnessbuch der Weltrekorde. Aber das ist eine andere Geschichte ...

TIPP

Stüßer geht nicht:
Besichtigungen
der Produktions-
stätte und Meringues
backen für Kinder
und Erwachsene.

● Tea Room Frutiger, Bahnhofstraße 18, 3860 Meiringen, Tel. +41 3 39 71 18 21
www.frutal.ch

● ÖPNV: ab Bahnhof Meiringen ca. 10 Minuten Fußweg



Tiere Manger

Tiere Manger
Desserts
Kuchen
Brot
Backwaren

Tiere Manger
Kuchen
Brot
Backwaren

Tiere Manger
Desserts
Kuchen
Brot
Backwaren

Riesen
Fr. 6.-

Herziges Bäckerei-Lädeli

3

Traditioneller Boltig-Lebkuchen aus dem Simmental

Von der Hauptstraße führt ein Gässlein ins Herz des Simmentaler Dorfes Boltigen mit seinen prächtigen Bauernhäusern. Ein Schild in leuchtendem Kobaltblau weist den Weg: Boltig Lebkuchen. Hier am Hohlenweg wird in einem kleinen, liebevoll im Shabby-Chic eingerichteten Bäckerei-Lädeli der traditionelle Simmentaler Lebkuchen feilgeboten. Diesen legendären Boltig-Lebkuchen gibt es bereits seit dem Jahr 1904 und er wird bis heute nach demselben, streng geheimen Familienrezept gebacken. Bäcker Emanuel Kammer schmunzelt: „Nicht einmal meine Frau Monika weiß das Rezept!“ Einzig sein Bruder ist noch eingeweiht, der eine Zeit lang in der Backstube mitgeholfen hat. Der Boltig-Lebkuchen ist luftig und bleibt lange weich. Auch nach einem Jahr ist er bei richtiger Lagerung noch genießbar. Er enthält reine Schweizer Zutaten, alles ist so lokal wie möglich. Früher war der Lebkuchen bei den Holzfällern beliebt, die ihn als Proviant im Winter in den Wald mitgenommen haben, als eine Art Vorläufer der heutigen Energieriegel. Heute wird das Stärkungsgebäck aus dem gleichen Grund geschätzt: Es enthält viel Energie, ist leicht, praktisch zum Mitnehmen und klebt weder an den Fingern noch an den Zähnen. Als reichhaltiges Zwieri für kalte Wintertage wird er meist in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen oder mit Schlagrahm kombiniert und zum Tee oder Kaffee genossen.

TIPP

Boltig-Lebkuchen passt gut zu feinem Schwarztee oder Lindenblütentee, mit Simmentaler Honig gesüßt.

Von Oktober bis März kann man den Boltig-Lebkuchen an vielen Verkaufsstellen im ganzen Berner Oberland bekommen. Den Sommer über gibt es keinen Lebkuchen, da er eine traditionelle Winterspeise ist. Dennoch lohnt sich auch dann ein Besuch in der Boltig-Bäckerei, wo ganzjährig Spezialitäten aus der Region wie Kräuter, Tee, Käse oder Honig probiert werden können. Vor allem aber werden hausgemachte Überraschungen aus der Backstube angeboten. Zur Boltig-Bäckerei gehört auch eine rustikale Stall-Bar, in der verschiedene thematische Events stattfinden, beispielsweise ein Fondue-Abend mit Käse aus der Region. Auch ein Fyrabe-Bier (Feierabend-Bier) von einer kleinen Brauerei in der Lenk gibt es hier. Wohl bekomm's!

● Boltig-Lebkuchen, Hohlenweg 236, 3766 Boltigen, Tel. +41 7 92 58 71 52
www.boltig-lebkuchen.ch

● ÖPNV: ab Bahnhof Boltigen ca. 5 Minuten Fußweg

