



Doldenhorn- & Ruedihus-Post

DAS MAGAZIN DES WALDHOTEL DOLDENHORN UND DES
LANDGASTHOF RUEDIHUS

NR. 69 2026

**Zu Gast
bei Freunden**

TRB Rolf Beeler
Maitre Fromager GmbH

«Das Beste, was
einem Schweizer
Käse passieren kann.»

www.rolfbeeler.ch

KONDITIONEIRE FELDER
GENUSS AUS BACKKUNST

CAFE DELPHIN

FRUTIGENSTRASSE 14 | 3700 SPIEZWILER | TEL. 033 654 15 55

**Raclette- und Fonduekäse aus
Kandersteger Bergmilch**

Telefon +41 33 675 12 59
info@sennereikandersteg.ch
www.sennereikandersteg.ch

Herstellert im
Berner Oberland

die Mobiliar

Generalagentur Spiez
Bernhard Bigler

HOTEL BLAUSEE
GUTEN APPETIT!
SPEISEN VOM FEINSTEN

HOTEL & SPA | RESTAURANT
NATURPARK | CAFÉ
BIO-FORELLENZUCHT
SHOP
blausee.ch

HANDWERK
AUS DEN
BERGEN

**BRÜGGER
KERAMIK**

bruegger-keramik.ch, T 033 671 03 04

SLF

GERNE IHRE BANK
UND AM PULS DER REGION.

**GRIESALP UND
KIENTAL**

CHF 39.-
1. Auflage 2018
Format 16 x 23 cm
gebunden, 328 Seiten
ISBN 978-3-03818-149-1

Bestellen Sie portofrei per E-Mail
mail@weberag.ch oder Tel. 033 336 55 55

WEBERVERLAG

Produkte für Haus und Hof
Energie-Lieferant
Gartencenter
Getränkemarkt
Do it yourself
Mobilität (Velo, Scooter)
Bekleidung (Arbeit und Freizeit)
Tankstellen in Reichenbach, Interlaken und Meiringen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Interlaken Frutigen Reichenbach Meiringen Brienz
landjungfrau.ch

**Landi
JUNGFRAU AG**

CERUTTI
"il Caffè"

Wein - Bier - Mineralwasser - Softdrinks

TRACHSEL
Getränke

Frutigland - Spiez

ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

ELEKTRO GROSSEN
3718 KANDERSTEG
Elektro- und
Telefoninstallationen
033 675 12 66

**HSR
GASTRO**

OLZBAU STEINER AG
Chaletbau | Zimmerei | Innenausbau

Oeystrasse CH - 3718 Kandersteg
Tel: 033 675 13 88 Fax: 033 675 23 88 holzbau-steiner@bluewin.ch

- Blockbau
- Trockenbau
- Isolationen
- Bedachungen
- Reparaturservice

KMU Treuhandpartner AG
Thun

Schon in der Moderne angekommen?

Digitale Buchführung

Aber nicht nur: Wir sind
rundum-Dienstleister für KMU.

Thun, Allmendstr. 32, ☎ 033 222 40 04
thun@kmu-partnergroupp.ch (Martin Ogi)

www.kmu-partnergroupp.ch

beo
früchte + gemüse

3770 Zweisimmen
033 722 70 19, info@beoag.ch

rösch

Maler. Gipser. Meister.



Liebe Gäste und Freunde

Die Welt hält den Atem an. Die Spannungen im Nahen Osten, gestörte Handelsrouten und ein Präsident, der die globale Wirtschaft noch vor dem Frühstück umgestaltet – das sind keine isolierten Ereignisse. Sie sind Symptome eines Systems, das wir gemeinsam, still und leise, über Jahrzehnte aufgebaut haben: ein System, das beschlossen hat, dass natürliche Grenzen unbequem sind und dass alles überall und jederzeit verfügbar sein sollte.

Wir haben die Saisonalität weggeplant. Wir haben Lieferketten gebaut, die sich über Kontinente erstrecken, damit wir im Januar Mangos, im Dezember Rosen und im Februar Erdbeeren haben können. Und eine Zeit lang fühlte sich das wie Fortschritt an. Warum auf den Sommer warten, wenn man es nicht muss?

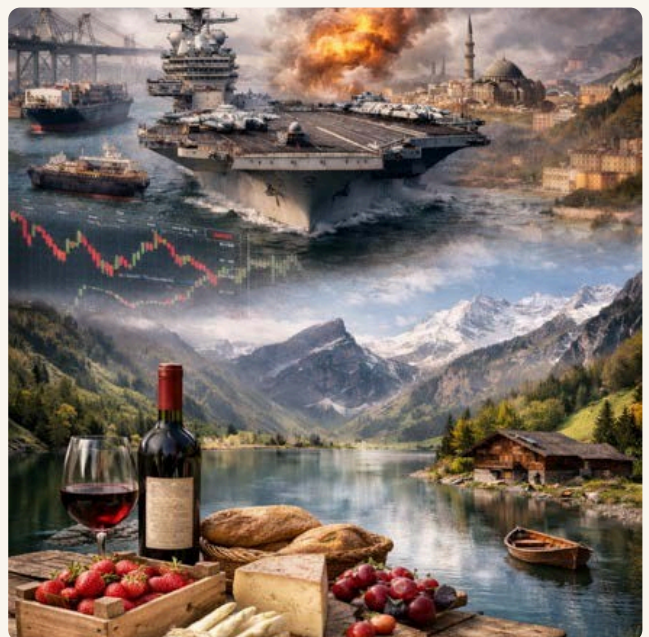
Aber hier ist, was wir vergessen haben: Die Erdbeere im Juni, aus der Nähe, schmeckt völlig anders als jene, die im Februar aus Marokko eingeflogen wird. Nicht nur besser – anders in ihrer Art. Sie trägt etwas in sich, das die andere nicht kann: ein Gefühl von Ort, von Zeit, von Stimmigkeit. Dasselbe gilt für einen Barolo aus dem Piemont, einen Käse aus dem Jura oder einen Fisch aus einem norwegischen Fjord. Diese Dinge gehören irgendwohin. Sie haben eine Saison, eine Landschaft, eine Geschichte. Diese Zugehörigkeit ist nicht nebensächlich – sie ist der Kern.

Dasselbe haben wir mit unserem Leben gemacht. Wir haben begonnen, alles auf Abruf zu erwarten – Dienstleistungen, Produkte, Erlebnisse, Sonnenschein. Wir haben eine Wirtschaft aufgebaut, die diese Erwartung stützt: lang, fragil und auf Verfügbarkeit statt auf Tiefe ausgerichtet. Und irgendwo auf dem Weg haben wir aufgehört zu bemerken, dass das, was wir an der Welt am meisten liebten, genau das war, was sich nicht planen lässt: der

erste Spargel des Frühlings, die besondere Stille eines Bergtals im November, der Wein, der nur deshalb so schmeckt, weil er von genau jenem Hang stammt.

Die Störungen, die wir heute im Welthandel beobachten, sind eine Botschaft des Systems. Nicht, dass es kaputt ist, sondern dass es immer fragiler war, als wir glauben wollten. Wenn alles davon abhängt, dass alles irgendwo ist, wo es von Natur aus nicht hingehört, reicht eine Spannung in einer Region, um das Ganze zum Zittern zu bringen.

Aber Zerbrechlichkeit ist auch eine Einladung. Eine Einladung, neu zu entdecken, was es bedeutet, dass etwas verwurzelt ist. Ein verwurzelt Ding kommt von irgendwo Echtem. Es hat eine Saison. Es spiegelt den besonderen Charakter seines Ortes wider – ob dieser Ort ein Weinberg in der Toskana, ein Fischerdorf in Norwegen oder ein Tal im Berner Oberland ist. Verwurzelung ist keine Frage der Distanz. Es ist eine Frage der Integrität. Darum, dass Dinge das sind, was sie wirklich sind – und nicht das, was die Logistik möglich gemacht hat.





Das ist es, wonach wir wirklich suchen, wenn wir reisen, wenn wir essen, wenn wir ruhen. Nicht das weiteste Ziel, das billigste Produkt oder die exotischste Zutat, sondern die echteste. Den Urlaub, der sich richtig anfühlt, weil der Ort einen Charakter hat, das Essen eine Geschichte hat und die Jahreszeit Sinn ergibt.

Kandersteg im April ist nicht Kandersteg im August. Das Licht ist anders, die Wege sind anders, die Stille ist anders. Dieser Unterschied ist keine Einschränkung – er ist das eigentliche Angebot. Wir haben alles darum herum aufgebaut: eine Küche, die folgt, was die Saison möglich macht, eine Landschaft, die diejenigen belohnt, die bereit sind, langsam genug zu werden, um sie wirklich zu lesen, und eine Gastfreundschaft, die in diesem besonderen Ort verwurzelt ist und nirgendwo sonst.

Die Welt draussen ist laut und aus dem Takt. Wir versuchen nicht, das zu reparieren. Wir bieten einfach eine Alternative: Kommen Sie und seien Sie irgendwo, das weiss, welche Jahreszeit es ist. Wir freuen uns, Sie bald willkommen zu heissen.

Patric Maeder und Ihre Gastgeberfamilie Maeder



Abschied nach sieben erfolgreichen Jahren

Nach sieben Jahren engagierter und wertvoller Tätigkeit verabschieden wir uns von unserer Assistentin der Geschäftsleitung,

Frau Lisa-Sophia Ziegler.

In dieser Zeit hat Frau Ziegler mit ihrem Einsatz, ihrer Verlässlichkeit und ihrem Organisationstalent massgeblich zum Erfolg unseres Hauses beigetragen. Sie war nicht nur eine wichtige Stütze der Geschäftsleitung, sondern auch eine geschätzte Ansprechpartnerin für Gäste, Partner und Mitarbeitende. Zahlreiche Projekte und Begegnungen tragen ihre Handschrift und werden uns in bester Erinnerung bleiben.

Frau Ziegler hat sich entschieden, einen neuen beruflichen Weg einzuschlagen und den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. Mit ihrem Unternehmen Ziegler Holzarbeiten erfüllt sie sich einen lang gehegten Traum. Wir

bewundern diesen mutigen Schritt und wünschen ihr für diesen neuen Lebensabschnitt viel Erfolg, Erfüllung und Freude.

Gleichzeitig freuen wir uns, dass die Kontinuität gewährleistet ist: **Olga Sieroszewska** und **Riana Maeder** übernehmen diese wichtige Aufgabe.

Liebe Lisa, wir danken dir von Herzen für deinen grossen Einsatz, deine Loyalität und die gemeinsame Zeit. Für deine Zukunft wünschen wir dir nur das Beste – sowohl beruflich als auch privat!





Mitarbeitende

Ihr Mitarbeitenden-Team im DOLDENHORN und RUEDIHUS

GESCHÄFTSLEITUNG

Patric Maeder	Schweiz	Gastgeber	10 Jahre
Riana Maeder	Schweiz	Gastgeberin / Events	6 Jahre
René F. Maeder	Schweiz	Senior Gastgeber/ Keller Küche	50 Jahre
Olga Sieroszezwska	Polen	Direktionsassistentin	6 Jahre

GÄSTEBETREUUNG / SPEZIELLE AUFGABEN

Anne Maeder	Schweiz	Senior Gastgeberin	50 Jahre
Barbara Steiner	Schweiz	Hausdame / Deko / Blumen	4 Jahre

ADMINISTRATION

Helene Zurbrügg	Schweiz	Sekretärin	6 Jahre
Marzena Michalek	Polen	Receptionsmitarbeiterin	17 Jahre
Maja Ryter	Schweiz	Receptionsmitarbeiterin	1 Jahr
Niklas Würsig	Deutschland	Receptionsmitarbeiter	Neueintritt

KÜCHE

Bruno Vieira	Portugal	Küchenchef	7½ Jahre
Joao Baptista Vieira	Portugal	Pâtissier	3½ Jahre
Simone Scognamiglio	Italien	Entremétier	2½ Jahre
Martina Buonanno	Italien	Tournant	½ Jahr
Tanja Kodola	Ukraine	Frühstücksköchin	3 Jahre

SERVICE

Mile Knezevic	Schweiz	Chef de Service	37½ Jahre
Marko Malinic	Serbien	Servicemitarbeiter	7½ Jahre
Daniela Veloso	Portugal	Servicemitarbeiterin	16 Jahre
Veronika Svitlychna	Ukraine	Servicemitarbeiterin	1 Jahr
Ricardo Carvalho	Portugal	Servicemitarbeiter	1½ Jahr
Daria Bovkun	Ukraine	Servicemitarbeiterin	1½ Jahr
Marianna Trocino	Italien	Servicemitarbeiterin	2½ Jahre

HOUSEKEEPING

Anabela Azevedo	Portugal	Gouvernante	11 Jahre
Angela Arsentì	Italien	Housekeeping	5½ Jahre
Paola Naia Rivas	Venezuela	Housekeeping	5½ Jahre
Carmo Marques	Portugal	Housekeeping	3½ Jahre
Melissa Alberti	Italien	Housekeeping	½ Jahr

HAUS + GARTEN

Vitor Marques Veloso	Portugal	Hausmeister	16 Jahre
Joao Tavares	Portugal	Portier/Allrounder	5½ Jahre
Luca Marcone	Italien	Portier/Allrounder	3½ Jahre
Marek Sieroszewski	Polen	Portier/Allrounder	2 Jahre
Pasquale Cannavacciuolo	Italien	Office Mitarbeiter	2½ Jahre
Marina Fumo	Italien	Office Mitarbeiterin	1½ Jahr

WELLNESS

Elisabeth Kaisari	Griechenland	Masseurin	Neueintritt
-------------------	--------------	-----------	-------------



IM RUEDIHUS

Nelliya Rakovska	Lettland	Gastgeberin	9 Jahre
Sabina Letalova	Tschechien	Servicemitarbeiterin/Chef de Service	3 Jahre
Klara Stankova	Tschechien	Servicemitarbeiter/in	Neueintritt
Hassan Neqo	Syrien	Servicemitarbeiter/in	Neueintritt
Anja Bissig	Schweiz	Köchin	2½ Jahre
Simone Scanduzzi	Italien	Koch	½ Jahr
Marvin Bonzi	Frankreich	Küchenhilfe	2½ Jahre
Ricardo Heras Puente	Spanien	Küchenhilfe	½ Jahr

IM BERGHOTEL GASTERNTAL

Marcos Hernandez	Argentinien	Koch/Allrounder	3½ Jahre
Christian Navarro	Italien	Koch/ Allrounder	1 Jahr
Katherine Rodriguez	Spanien	Housekeeping/Allrounderin	1 Jahr
Natalie Chybova	Tschechien	Housekeeping/Allrounderin	Neueintritt

SAMSTAG, 18. JULI 2026 AB 18.00 UHR

Gulasch-Event

Im Berghotel Gasterntal

Unser Gast Gabor Magyarovits kocht uns ein original ungarisches Gulasch.

Menü

Sommersalat

* * *

Ungarisches Gulasch
Hausgemachte Spätzli

* * *

Süssmostcrème

CHF 50.00

Wochenend-Arrangement

- 1 Übernachtung mit Frühstück vom 18.-19. Juli 2026 im Doppelzimmer und Nachtessen
CHF 160.00 pro Person + Kurtaxe

- 2 Übernachtungen mit Frühstück vom 17.-19. Juli 2026 im Doppelzimmer mit Nachtessen am 17. Juli und Gulasch-Event am 18. Juli 2026 **CHF 320.00** pro Person + Kurtaxe





8. JULI BIS 22. AUGUST 2026

Musical am Thunersee

jeweils von Mittwoch bis Samstag

Mit GREASE präsentieren die Thunerseespiele vom 8. Juli bis 22. August 2026 eines der erfolgreichsten Musicals aller Zeiten in der Schweiz erstmals als Open-Air-Musical. Rock'n'Roll, Rebellion und Romantik, neu inszeniert in der einmaligen Naturkulisse vor Eiger, Mönch und Jungfrau – gute Laune ist garantiert!

Mit legendären Songs in englischem Original wie «Greased Lightnin'», «Summer Nights», «Hopelessly Devoted to You» und «You're the One That I Want» liefert GREASE ein Feuerwerk aus Nostalgie, Humor und Lebensfreude. Ein spritziger Mix aus 50er-Jahre-Flair, Tanz, Tempo und Teenie-Träumen – ein Musical, das Generationen begeistert und die Tribüne zum Beben bringt!



Wir haben ein besonderes Arrangement für Sie zusammengestellt:

Übernachtung mit Frühstücksbuffet:

4-Gang-Menü um 17:15 Uhr

Transport nach Thun um 18:15 Uhr

Eintrittskarte zum Musical

Rücktransport nach Kandersteg um 23:00 Uhr

Schlummertrunk an der Hotelbar

Premium Arrangement (pro Person)

Juniorsuite, Muscalticket der Kat. Premium

CHF 590.00

First-Class Arrangement (pro Person)

Ambiance-Zimmer, Muscalticket der Kat. 1

CHF 495.00

Economy Arrangement (pro Person)

Economy-Zimmer, Muscalticket der Kat. 2

CHF 450.00



FREITAG, 26. BIS SONNTAG, 28. JUNI 2026

Jazz am Doldenhorn

Jazz, Blues and Boogie

unter Leitung Franz Wosnitza, Bandleader
der Unnerhaus Jazzband

Programm

Freitag, 26. Juni 2026

Blues-Gala-Music Dinner

ab 18.30 Uhr **CHF 110.00** inklusive Aperero und 5-
Gang-Menü

- Sander Swing Wing
- Unnerhaus Jazz Band

Samstag, 27. Juni 2026

Frühschoppen-Konzert

ab 11.00 Uhr am Ruedihus.
Mit der Unnerhaus Jazzband und Gästen.

Jazz-Matinée mit Brunch

11.30–14.00 Uhr mit Frühstücksbrunch
CHF 45.00, Kinder **CHF 20.00**
Jamsession aller Bands

Sander Swing Wing

Rainer Sander ist einer der profiliertesten deutschen Jazz-Klarinettenisten im Swingstil. Die Mitglieder des Quartetts «Rainer Sander Swing Wing», die sich allesamt auch international in anderen Bands als hervorragende Solisten bewährt haben, sind: Thilo Wagner, Peter Cischeck und Gregor Beck. Besetzung der Swing-Ära – heiss, beschwingt, fetzig und lyrisch. Es ist ein Vergnügen zu sehen und zu hören, wie aus den 4 Teilen des Quartetts in der Summe mehr wird als ein Ganzes: Swing mit Flügeln– SWING WING

Jazz, Blues and Boogie Night

19.00–1.00 Uhr mit Barbecue

- Unnerhaus Jazz Band
- Los Dos Hombres
- SMITTY's Blues Session
- Acoustic Colors

CHF 60.00 inklusive Barbecue
(Reservierte Plätze)
ohne Barbecue **Eintritt frei**

Sonntag, 28. Juni 2026

Jazzgottesdienst

ab 10.00 Uhr in der reformierten
Kirche Kandersteg
Jazz-Matinee mit Brunch 11.30 bis 14.00 Uhr
anschliessend

Los Dos Hombres

Die musikalischen Grenzgänger Los Dos Hombres sind weit mehr als nur ein Duo – sie sind die Verkörperung kreativer Vielfalt und musikalischer Innovation.

Unnerhaus Jazzband

Seit 40 Jahren ist unsere Festival Stamm Band international unterwegs mit Swing und New Orleans Jazz und seit dem 1. Tag beim Festival in Kandersteg dabei.

Smitty

Smitty «the Voice» verzaubert seit vielen Jahren, mit Blues und Soul, die Fans des Festivals am Doldenhorn.

Acoustic Colors

Jazziges, aber auch Pop- und Latin Perlen und weniger bekannte, wunderschöne Songs präsentiert die Band auf ganz eigene Art und Weise, und das eben akustisch.



SANDER SWING WING



LOS DOS HOMBRES



SMITTY



UNNERHAUS JAZZBAND



ACOUSTIC COLOUR

Leider ausverkauft

Buchen Sie Ihr spezielles JAZZWEEKEND im Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet, Music Dinner am Freitagabend, Jazz, Blues & Boogie Night mit Barbecue, kleine Jazzwanderung um Kandersteg, Jazz Matinée mit Frühstücksbrunch zum Abschluss. Bei 3 Nächten 3. Nacht mit Halbpension.

	2 NÄCHTE	3 NÄCHTE
ECONOMY	650.00	830.00
AMBIANCE (Leider ausverkauft)	750.00	970.00
JUNIORSUITE	850.00	1030.00

Einzelzimmerzuschlag **CHF 50.00** pro Tag und Kategorie Bei 3 Nächten: 3. Nacht mit Halbpension





FREITAG, 22. MAI 2026, 18.30 UHR

Musikdinner mit dem Duo Artesky

Melodien der Sehnsucht

Suchst du einen Moment zum Innehalten?
Möchtest du wieder einmal bewusst
geniessen? Liebst du Musik und schätzt du
feine Kulinarik? Dann erwartet dich im stilvollen
Ambiente des Waldhotel Doldenhorn ein
besonderer Abend, an dem Musik und Genuss
auf einzigartige Weise zusammenfinden. Das
Duo ARTESKY (Laura Valkovsky-Klavier und
Carolina Mazalesky-Violine) nimmt dich mit auf
eine musikalische Reise, die berührt und
begeistert. Im Programm mit Werken unter
anderem von Grieg und Rachmaninoff entfaltet
sich eine wertvolle Sehnsucht: Virtuosität und
grosse Emotionen treffen auf leise, innige
Momente, die sich wie ein Nachhausekommen
anfühlen. Ergänzt wird das Programm durch
Filmmusik, die direkt ins Herz trifft. Darunter
die bewegenden Klänge aus Schindlers Liste,
die unter die Haut gehen und lange nachhallen.
Im Rahmen des stimmungsvollen
«Dinner&Concert»-Formats verschmelzen
Musik und kulinarischer Genuss zu einem

besonderen Erlebnis. Ein Abend zum
Innehalten, zum Träumen und zum bewussten
Geniessen ...

Aperitif und 4-Gang-Gourmetmenü

Preis pro Person: **CHF 110.00**

Arrangement mit Übernachtung, Tea Time,
reichhaltigem Frühstücksbuffet, Benutzung
der Wellnesslandschaft **CHF 250.00** pro
Person Zuzüglich Kurtaxe CHF 4.60 pro Person,
Energietaxe CHF 7.00 pro Person



Wir brauchen Fans des Gastgewerbes

Ein Beruf – Eine Passion

In der Gastronomie zu arbeiten ist etwas ganz Besonderes. Wir
suchen Menschen, die ihren Job mit Leidenschaft ausüben und
Professionalität schätzen. Menschen, die andere begeistern
können mit dem, was sie tun. Vielleicht haben wir deine
Traumausbildung. Möchtest Du bei uns in die wunderbare Welt des
Gastgewerbes einsteigen?

- Hotel-Kommunikationsfachfrau / -mann
- Köchin / Koch
- Restaurantfachfrau / -mann
- Praktikantinnen / Praktikanten in allen Abteilungen





DONNERSTAG, 14. BIS SONNTAG, 17.
MAI 2026

Auffahrt

in Kandersteg geniessen

3 Übernachtungen im Zimmer Ihrer Wahl,
Willkommensaperitif, reichhaltiges
Frühstücksbuffet und Nachtessen

im Landgasthof Ruedihus oder Waldhotel Doldenhorn.

- Donnerstag: **Nachtessen im Waldhotel Doldenhorn**
- Freitag: **Nachtessen im Landgasthof Ruedihus**
- Samstag: **Menü Gastronomique** (7-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant)
- 1 Ticket für 1 Retourfahrt mit einer Bergbahn und 1 Teilkörpermassage bei 3 Übernachtungen

Preis pro Person in CHF:

	3 NÄCHTE	2 NÄCHTE
ECONOMY oder RUEDIHUS	680.00	475.00
AMBIANCE	795.00	530.00
JUNIORSUITE (Whirlpool)	975.00	650.00
Einzelzimmerzuschlag	90.00	60.00

Zuzüglich Kurtaxe CHF 4.60 pro Person,
Energietaxe CHF 7.00 pro Person



FREITAG, 22. BIS MONTAG, 25. MAI 2026

Pfingsten

Frühling in den Bergen – Wandern und die Natur geniessen

- Willkommensaperitif, reichhaltiges
Frühstücksbuffet
- Freitagabend Musikdinner mit dem
Duo Artesky
- Gourmethalbpension im Waldhotel
Doldenhorn oder Landgasthof Ruedihus
- 1 Ticket für 1 Retourfahrt mit einer Bergbahn
und 1 Teilkörpermassage bei 3
Übernachtungen

Preis pro Person in CHF:

	3 NÄCHTE	2 NÄCHTE
ECONOMY oder RUEDIHUS	680.00	475.00
AMBIANCE	795.00	530.00
JUNIORSUITE (Whirlpool)	975.00	650.00
Einzelzimmerzuschlag	90.00	60.00

Zuzüglich Kurtaxe CHF 4.60 pro Person,
Energietaxe CHF 7.00 pro Person





Events in Kandersteg

Samstag, 30. Mai 2026

Weltmeisterschaft Mountain Tubing

Premiere auf Pneus in Kandersteg: Dieser brandneue Event für die ganze Familie sorgt am 30. Mai für rasante Frühlingsgefühle – und zwar aus purem Adrenalin.

Von wegen Nebensaison: Die Schanzen sind da, die Mutigen auch. Bei der ersten Ausgabe der Mountain Tubing Weltmeisterschaften in der Nordic Arena geht es mit bis zu 90 km/h in Luftreifen den Hang der Sprungschanzen hinunter. In drei Kategorien und in verschiedenen Gewichtsklassen können sich Jung und Alt auf den prallen Pneus messen.

Klar steht der Wettkampf Ende Mai an erster Stelle. Am Nachmittag können Kinder auf der kleinen Schanze das Mountain Tubing aber auch ganz ohne sportliche Konkurrenz testen. Zelebriert wird der rasante Frühlingsstag zudem mit musikalischer Unterhaltung, einer Festwirtschaft und einer WM-Party.

Alle Infos unter: nordicarena.ch



Donnerstag, 9. bis Sonntag, 12. Juli 2026

Concours Kandersteg

Der Event ist aus Kandersteg nicht mehr wegzudenken.

Vom 9. bis 12.7.2026 messen sich Pferd und Reiter vor einer eindrücklichen Kulisse in Kandersteg. Ein Fest von Sport, gemütlichem Zusammensein und Action.

Zu gegebener Zeit sind sämtliche Informationen auf der Seite: www.reitverein-kandersteg.ch zu finden.





Freitag, 31. Juli 2026

Bundesfeier

Am 31.7.2026 findet die traditionelle Bundesfeier auf der Bahnhofmatte statt. Neben kulturellen Auftritten und der obligaten Festansprache ist der Einmarsch der ca. 1700 Pfadfinderinnen und Pfadfinder ein absolut einzigartiges Spektakel.

Das Programm wird zu gegebener Zeit veröffentlicht.



SAMSTAG, 1. AUGUST 2026, 19.00 UHR

Nationalfeiertag

Grosser kulinarischer Markt

An verschiedenen Ständen servieren wir Ihnen Schweizer Spezialitäten.

Geniessen Sie unsere Kreationen à discrétion.

Erwachsene **CHF 80.00**

Kinder **CHF 30.00**



Freitag, 14. bis Sonntag, 16. August 2026

Kandertaler Country Festival

Mitten im Sommer treffen sich die Gäste aus dem Westen. Eintauchen in eine andere Welt voller Musik und guter Stimmung.

Sämtliche Info unter: www.countrykandertal.ch





Samstag, 5. September 2026

Gummienten Rennen

Am 5.9.2026 findet das zweite Gummientenrennen in Kandersteg statt. Ein Anlass für die ganze Familie und alles für den guten Zweck. Sämtliche Einnahmen gehen dieses Jahr zu Gunsten der Stiftung Freude herrscht von Alt Bundesrat Dölf Ogi

Sei dabei, wenn es wieder heisst, auf die Ente, fertig, los!!

Alle Infos unter: **adelboden-lenk-kandersteg.ch/aktivitaeten/ganzjaehrig/events**



Freitag, 11. bis Samstag, 12. September 2026

UTMB

Am 11.9.2026 und 12.9.2026 ist der UTMB by Wildstrubel zu Gast in Kandersteg.

Am Freitag starten 1000 Läuferinnen und Läufer zum 70 km Lauf mit dem Ziel in Crans Montana. In der Nacht auf Samstag, werden sich ca. 1000 Läuferinnen und Läufer in Kandersteg verpflegen. Sie befinden sich auf dem 110 km Lauf von Crans Montana-Kandersteg-Adelboden-Lenk-Wildstrubel-Crans Montana.

Alle Infos: **wildstrubel.utmb.world**



Besuchen Sie unsere Webseite, wenn Sie Zimmer buchen möchten:

In Kandersteg: www.doldenhorn.ch, www.ruedihus.ch

Im Gasterntal: berghotel-gasterntal.ch



Curling: Wir gratulieren

RACLETTE-CUP 6.-7. DEZEMBER 2025

1. **CC GLARUS – Marco Padovan**
2. Team DUSCH 2.0 – Christian Durtschi
3. FROZEN BEACHERS – Markus Gygax
4. CCK Doldenhorn – Patric Maeder

WALDHOTEL DOLDENHORN UND NICOLAS FEUILLATTE CUP 20. – 22. MÄRZ 2026

1. **Capitals 7 – Stefan Signer**
2. Wild No. 10 Queen's – Gernot Higatzberger
3. Ackeret-bau.ch – Philippe Ackeret
4. CC Wetzikon – Urs Zimmermann
5. CC Baden Regio – Philipp Bader

6. The Scotsmen – Daniel Stocker
7. CC Rhonesand – Kevin Wicht
8. Longvalley – Thomas Schmid
9. Die Ruehige – Nicole Zurwerra
10. Alle gegen Einen – Jürg Burkhardt
11. CC Kandersteg – Hansueli Ryter
12. Steinfels – Joe Frei

VETERANENTURNIER 23. MÄRZ 2026

1. **Bern-Crystal-City 8 – Ueli Blaser**
2. Doldenhorn Selection – Peter Ogi
3. CC Interlaken – Aschi Lehmann
4. Gstaad Veteranen – Kurt Trachsel
5. CC Uzwil – Vitus Frei
6. Emmental Oldtimers – Freddy Meister



TURNIERDATEN SAISON 2026/2027

Ruedihus Raclette-Cup 5./6. Dezember 2026

Waldhotel Doldenhorn-Cup 19.-21. März 2027

Veteranenturnier 22. März 2027



Seminare in Kandersteg

WIR BIETEN IHNEN DEN RAHMEN FÜR SEMINARE, TAGUNGEN UND BESONDERE ANLÄSSE

Kombinierbare Seminarräume für 3 bis 200 Personen

Helle Tagungsräume mit Hellraumprojektor und Leinwand, Internet, Flipchart, Fax, Rednerpult, Beamer, WLAN sowie besonderen Geräten auf Wunsch.

Seminarpauschale

Einzelzimmer mit Dusche oder Bad, Shuttle-Service vom und zum Bahnhof Kandersteg (15 Gehminuten), Seminarraum mit Infrastruktur und Kaffeepausen, leichter 3-Gang-Businesslunch, 5-Gang-Menü am Abend – wahlweise rustikal in unserem Landgasthof Ruedihus oder exquisit im Waldhotel Doldenhorn (15 GaultMillau-Punkte) –, freie Benutzung der Wellnesslandschaft (Hallenbad mit Innen- und Aussen-Whirlpool, Bio-Sauna, finnischer Sauna, Kräuterstube, Eisgrotte, Dampfbad, Salzarium, Fitnessgeräten, Massageabteilung)

Pauschalpreise pro Person und Tag

Mit den aufgeführten Leistungen, inklusive MwSt., exklusive Kurtaxe

BIS 7 PERSONEN AB 8 PERSONEN

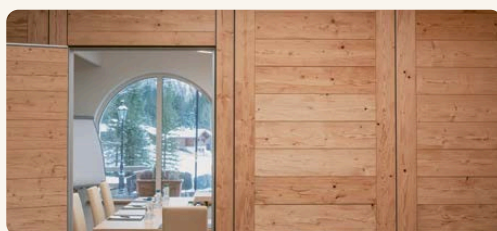
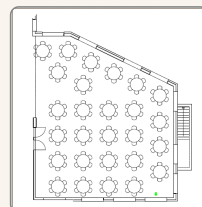
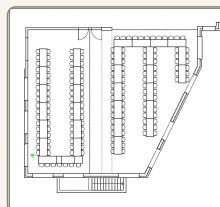
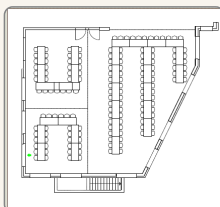
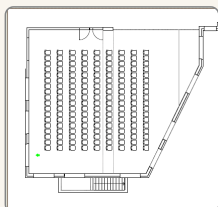
Standardzimmer im Waldhotel Doldenhorn und Landgasthof Ruedihus	ab	CHF 335.00	CHF 285.00
Superiorzimmer im Waldhotel Doldenhorn	ab	CHF 365.00	CHF 315.00
7-Gang-Gourmetmenü (Aufpreis)		+ CHF 65.00	+ CHF 65.00
Zusätzlicher Halbtage:			
Raummierte, Mittagessen und Kaffeepausen		+ CHF 80.00	+ CHF 80.00

Energiezuschlag CHF 7.00 pro Nacht und Person Ausführliche Unterlagen und Pläne unter www.doldenhorn-ruedihus.ch/doldenhorn/seminar-infos

Raummierte ohne Pauschale:

Halbtagesmiete: CHF 120.00 bis CHF 400.00 | Tagesmiete: CHF 250.00 bis CHF 700.00

Räumlichkeiten für
Seminare und
Anlässe von bis zu
200 Personen





Küchenfeste

Saisonal wechselnde Gerichte

jeden 3. Donnerstag im Monat im **WALDHOTEL DOLDENHORN** Haben Sie Lust unseren Köchen über die Schulter zu schauen und sich selbst in der Küche zu bedienen?

Donnerstag, 16. April

Rund um den Spargel

Donnerstag, 21. Mai

Fernöstliche Gerichte

Donnerstag, 18. Juni

Bella Italia

Donnerstag, 20. August

Doldenhorn Klassiker

Donnerstag, 17. September

Wild auf Wild

Donnerstag, 15. Oktober

Fernöstliche Gerichte

Donnerstag, 16. Juli

Erfrischende Sommergerichte

Donnerstag, 19. November

Vorweihnachtliche Köstlichkeiten

Verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge, Käse- und Dessertspezialitäten à discrétion **CHF 80.00**

Mittagsmenü

Unter dem Motto «Gourmet muss nicht teuer sein»

servieren wir Ihnen von 11.30 – 13.30 Uhr ein 4-Gang-Menü zum Preis von **CHF 50.00** mit Getränken: 2 Glas Wein, Wasser und Kaffee **CHF 75.00**



Überraschung bei der Ankunft

Möchten Sie gerne im Voraus eine Überraschung buchen?

Zum Beispiel:

- Einen Blumenstrauß **CHF 50.00**
- Eine Flasche Champagner in Geschenkpackung mit zwei Gläsern **CHF 65.00**
- Feinste Trüffelpralinen **CHF 18.00**
- Geschenkgutschein für eine Massage

Bestellen Sie auf info@doldenhorn.ch



Liebes Brautpaar

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens bei uns.

Im Waldhotel Doldenhorn können wir Sie zu ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen. Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten: Sie wählen Ihr spezielles Menü mit den entsprechenden Weinen aus oder Sie buchen eines unserer attraktiven Angebote.

Package Classic CHF 170.00

Inbegriffen sind:

- Sekt-Aperitif mit Knabbergeback
- 4-Gang-Menü aus unseren Vorschlägen
- Rot- und Weisswein aus unserem Angebot CLASSIC
- Mineral, Softdrinks, Bier, Kaffee/Tee
- Hochzeitstorte
- Menükarte, Kerzen
- Tischdekoration mit frischen Blumen

Unser Hochzeitspackage **CLASSIC** bis 1.00 Uhr zum Fixpreis von **CHF 170.00**, Kinder von 8 bis 14 Jahren **CHF 75.00**

Mögliche Zusatzpakete:

Auswahl vom Spirituosenwagen (1 pro Person) + **CHF 8.00**
Verlängerung pro Stunde all inclusive + **CHF 12.00** pro Person

Package Exquisit CHF 250.00

Inbegriffen sind:

- Champagner-Aperitif mit Amuse-Bouche
- 6-Gang-Menü aus unseren Vorschlägen
- Rot- und Weisswein aus unserem Angebot EXQUISIT
- Mineral, Softdrinks, Bier, Kaffee/Tee
- Hochzeitstorte
- Spirituosenwagen
- Menükarte, Kerzen
- Tischdekoration mit frischen Blumen

Unser Hochzeitspackage **EXQUISIT** bis 3.00 Uhr zum Fixpreis von **CHF 250.00**, Kinder von 8 bis 14 Jahren **CHF 95.00**

In beiden Packages inbegriffen:

- Probeessen für das Brautpaar
- Übernachtung im speziellen Hochzeitszimmer ab 50 zahlenden Gästen



Reisen ohne Stress

Bequem bei Ihnen zu Hause einsteigen, direkt beim Hotel aussteigen

Vor Ihrer Haustür abholen lassen, im ★★★★★ Hotel aussteigen.

- 6 Nächte in Kandersteg (jeweils von Sonntag – Samstag) mit Begrüssungsaperitif
- Frühstücksbuffet

- Nachtessen mit Menüwahl (Diät auf Wunsch)
- 1 freie Fahrt auf Kanderstegs Bergbahnen
- Eintritt zum Blausee, inklusive Hin- und Rücktransport

Abhol- und Rückfahrservice von Ihrer Haustür nach Kandersteg, inklusive ab 2 Personen bis ca. 2 1/2 – 3 Fahrstunden pro Weg. Spitex-Betreuung auf Wunsch gegen Gebühr.

Frühjahr 2026

Samstag 18.04. – Freitag
24.04.2026
Sonntag 26.04. – Samstag
02.05.2026
Sonntag 03.05. – Samstag
09.05.2026
Sonntag 24.05. – Samstag
30.05.2026

Herbst 2026

Sonntag 04.10. – Samstag
10.10.2026
Sonntag 11.10. –
Samstag 17.10.2026
Sonntag 18.10. – Samstag
24.10.2026
Sonntag 25.10. –
Samstag 31.10.2026
Samstag 31.10. – Freitag
06.11.2026



Preise in CHF pro Person

Standardzimmer	1250.00*	1100.00**	240.00***
Superiorzimmer	1370.00*	1220.00**	270.00***
Juniorsuite	1540.00*	1390.00**	300.00***

mit Abholservice*, ohne Abholservice**, Einzelzimmerzuschlag***

Energiezuschlag pro Nacht CHF 7.00 und Kurtaxe CHF 4.60



Die Blümlisalpssage

Hoch oben in den Bergen, auf der prächtigen Blümlisalp, lebte einst ein Senn, der reicher war als alle anderen weit und breit. Seine Weiden waren saftig, seine Kühe stark und zahlreich, und seine Vorratskammern quollen über von Milch, Butter und Käse. Doch obwohl er so viel besass, war sein Herz kalt.

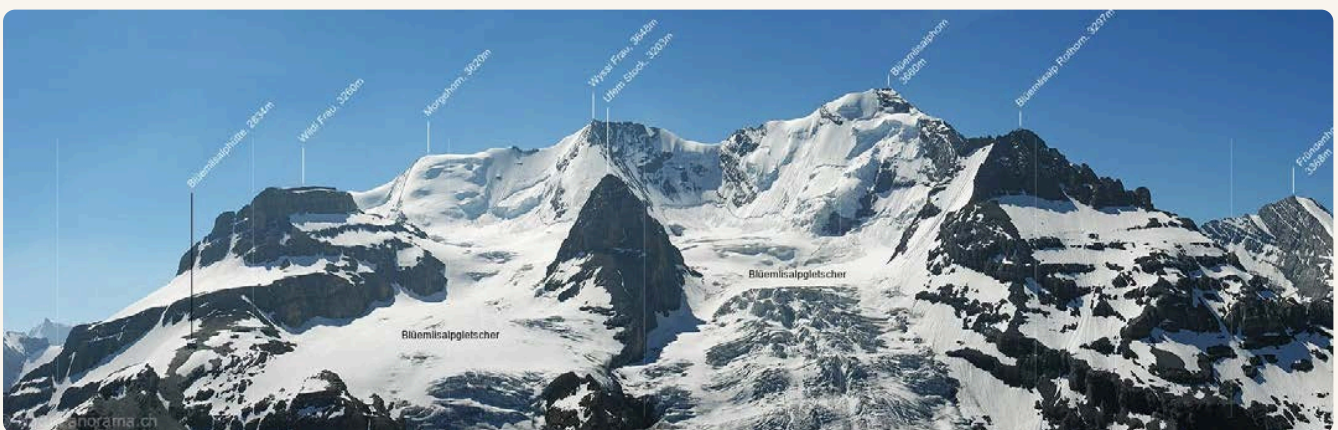
Die Menschen aus den Tälern erzählten sich, dass kein Bettler jemals mit vollen Händen von seiner Alp zurückgekehrt sei. Wenn Arme oder hungrige Wanderer um ein Stück Brot oder einen Becher Milch baten, wurden sie fortgeschickt – oft sogar verspottet. «Arbeiten sollen sie!», rief der Senn. «Ich habe mir meinen Reichtum auch verdient!»

Eines Sommers war die Ernte besonders gut. Die Milch floss in Strömen, und der Senn wurde immer übermütiger. Er begann, mit seinem Reichtum zu prahlen. Um zu zeigen, wie wenig ihm all das bedeutete, liess er seine Knechte verschwenderisch mit den Lebensmitteln umgehen. Sie schütteten Milch auf den Boden, als wäre es Wasser. Sie liessen Käse liegen, bis er verdarb. Sie warfen Butter weg, nur um zu zeigen, wie viel sie hatten. Die Knechte lachten unsicher – doch viele von ihnen hatten ein ungutes Gefühl dabei.

Eines Tages erschien eine alte, müde Frau auf der Alp. Sie bat leise: «Gebt mir doch ein wenig Milch. Ich habe einen weiten Weg hinter mir.» Der Senn lachte laut. «Milch? Schau dich um! Wir haben mehr als genug – aber für dich gibt es nichts!» Die Frau sah ihn lange an. In ihren Augen lag etwas Unheimliches. «Wer nicht teilt, wird verlieren», sagte sie leise. Doch der Senn winkte nur ab.

Am selben Abend zog ein dunkler Himmel auf. Der Wind heulte über die Alp, und schwere Wolken legten sich über die Berge. Ein gewaltiges Gewitter brach los. Blitze zuckten, Donner krachte, und plötzlich begann die Erde zu beben. Die Kühe gerieten in Panik, Felsen lösten sich und stürzten ins Tal. Die prächtige Alp wurde von einem gewaltigen Bergsturz verschlungen. Der Senn und alles, was ihm gehörte, verschwanden unter Schnee und Gestein. Am nächsten Morgen war es still. Dort, wo einst Leben und Reichtum gewesen waren, lag nur noch eine karge, eisige Landschaft.

Und doch erzählen sich die Menschen bis heute: Wenn der Wind über die Blümlisalp streicht, kann man manchmal ein fernes Klagen hören – als würde der Senn noch immer dort oben sein, gefangen im Berg, zur Strafe für seine Hartherzigkeit.





Gourmet – Aufenthalt

Überraschen Sie Ihren Partner, Ihre Familie oder Freunde mit einem unvergesslichen Gourmet-Erlebnis

Freuen Sie sich auf:

- Übernachtung im Doppelzimmer Ihrer Wahl
- Willkommensaperitif zur Einstimmung
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet und gemütliche Tea Time
- Ein exklusives 7-Gang Menü Gastronomique – ein Fest für alle Sinne

Bei 2 Übernachtungen

Am zweiten Abend servieren wir Ihnen ein stimmungsvolles Abendessen mit Schweizer Spezialitäten in unserem historischen Landgasthof Ruedihus.

Bei 3 Übernachtungen

Zusätzlich wählen Sie Ihr Abendessen ganz nach Lust und Laune à la carte – im eleganten

Waldhotel Doldenhorn oder im charmanten Landgasthof Ruedihus. Als besonderes Extra erhalten Sie ein Retourbillett für die Kandersteger Bergbahnen um die atemberaubende Bergwelt von Kandersteg zu entdecken. Geniessen Sie kulinarische Höhepunkte, herzliche Gastfreundschaft und die Schönheit der Schweizer Alpen – ein Aufenthalt, der Gaumen und Seele verwöhnt.



Preise pro Person im Doppelzimmer

inklusive der oben aufgeführten Leistungen exklusive Kurtaxe CHF 4.60, Energiepauschale CHF 7.00

		1 NACHT	2 NÄCHTE	3 NÄCHTE
Economy	CHF	285.00	520.00	750.00
Standardzimmer zur Waldseite				
Ambiance	CHF	325.00	590.00	850.00
Grössere Zimmer mit Aussicht und Balkon				
Junior Suite	CHF	370.00	690.00	1000.00
Zimmer Balkon und Whirlpool				
Suite	CHF	440.00	830.00	1200.00
Grosses Zimmer mit Wohn- und Schlafteil, zweitem Schlafzimmer, Balkon und Whirlpool				
Landhauszimmer	CHF	270.00	490.00	700.00
Standardzimmer im Landgasthof Ruedihus				
Junior Suite	CHF	330.00	600.00	850.00
Junior Suite im Landgasthof Ruedihus				



Konstanz bedeutet für uns:
mehr als zwei Jahrzehnte
15 Punkte im Gault&Millau –
Qualität ohne Kompromisse.

VIP-Darlehen

Ein Finanzierungsmodell

In den letzten Jahren haben wir grosse Investitionen getätigt und haben noch einiges vor. Wenn Sie Interesse haben, sich an diesen Projekten zu beteiligen, so bieten wir folgende Konditionen: Sie stellen uns ein Darlehen von mind. CHF 10 000 zur Verfügung und erhalten 4 % Zins pro Jahr in Form von Konsumationsgutscheinen (gültig während

einem Jahr, übertragbar) und ausserdem 10 % Rabatt auf unsere Zimmerpreise laut Preisliste (Zimmer mit Frühstück). Ausgeschlossen sind Spezialpreise oder Spezial-Arrangement wie vergünstigte Wochen. Das Darlehen kann frühesten nach drei Jahren durch Verrechnung mit Ihrem Ferienaufenthalt oder nach fünf Jahren in Bargeld, bei einer Kündigungsfrist von sechs Monaten zurückbezahlt werden.

Der ideale Geschenkgutschein



**Über 150 Gäste gehören
zu unserer VIP – Familie**
Herzlichen Dank

Package Einfach – Luxuriös

1 Übernachtung im Berghotel Gasterntal und 1 Übernachtung im Waldhotel Doldenhorn, Frühstück und 2 Nachtsessen, gratis Gepäcktransport, Benutzung Hallenbad und Wellness im Waldhotel Doldenhorn

Erwachsene pro Person im Doppelzimmer/Juniorsuite

CHF

450

550



Berghotel Gasterntal

Wo die Erde das Paradies küsst

Im wildromantischen Gasterntal erwartet Sie unser Berghotel. Sie erreichen uns von Kandersteg über eine Naturstrasse (14 km) mit dem öffentlichen Verkehr (gratis Parkplatz beim Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg) oder mit dem Auto (eingeschränkte Fahrzeiten und gebührenpflichtig). Hier erleben Sie Natur pur. Einfache, heimelige Zimmer, Dusche, WC und Waschgelegenheit auf der Etage oder im Mehrbettzimmer. Kein Fernseher, keine Zentralheizung und eingeschränkter

Internetempfang – der ideale Ort zum Entschleunigen. Naturnahe Küche vom Zvieri-Plättli bis zum Luxus-Picknick. **Doppelzimmer mit Frühstück ab CHF 190.00 – 290.00**

Saisonöffnung Mai 2026

Je nach Witterung (Schnee)

www.berghotel-gasterntal.ch

Tel. 079 437 03 78

Buchungen:

www.booking.com/hotel/ch/berghotel-gasterntal.de.html

Sie können das ganze Hotel exklusiv für sich und Ihre Gruppe buchen!

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und geniessen Sie die frische Bergluft, während Sie in unserem Hotel entspannen. Wir bieten Zimmer für 20 Personen und ein Bettenlager für maximal 40 Personen, sodass Sie die vollständige Privatsphäre und Gemütlichkeit geniessen können. Buchen Sie das ganze Berghotel Gasterntal für Ihr nächstes Event, sei es eine Feier oder ein Seminar.

Pauschalpreis ab 20 Personen: **CHF 4700.00**, jede weitere Person **CHF 190.00**

Im Preis inbegriffen: Übernachtung mit Frühstück, Aperitif, rustikales Nachtessen (3 Gänge), Wein, Mineralwasser, Kaffee und Digestif, bis 20 Personen in Zimmern, ab 20 Personen in Zimmern und Bettenlager, exklusive Kurtaxe



SONNTAG BIS
DONNERSTAG

FREITAG,
SAMSTAG UND
FEIERTAGE

Preise

Doppelzimmer mit Frühstück	AB CHF	190	210
Budget-Doppelzimmer (franz. Bett 140 cm) mit Frühstück	AB CHF	170	190
Doppelzimmer mit Dusche und WC mit Frühstück	AB CHF	260	290
Einzelzimmer mit Frühstück	AB CHF	95	105
Mehrbettzimmer (4–8 Betten) mit Frühstück im Nebengebäude	AB CHF	75	80

+ Kurtaxe



Erfolgreiche Wiederwahl in den Grossen Rat des Kantons Bern

Mit grosser Freude und Dankbarkeit blicke ich auf meine Wiederwahl zurück. Dieses Ergebnis erfüllt mich mit Stolz, aber vor allem mit grosser Demut. Es zeigt das Vertrauen, das mir viele Wählerinnen und Wähler erneut geschenkt haben. Die vergangenen Wochen waren intensiv und fordernd. Bis zum letzten Moment habe ich Wahlkampf gemacht – noch am Freitag vor der Wahl stand ich am Bahnhof in Spiez im direkten Austausch mit den Menschen. Umso emotionaler war der Wahlsonntag: «Mir ist ein grosser Rucksack vom Rücken gefallen», habe ich nach Bekanntgabe der Ergebnisse gesagt. Es war ein Zittern bis zur letzten Minute, denn eines ist klar: Eine Wahl ist nie sicher. Jede einzelne Stimme hat gezählt – und genau das hat sich am Ende bestätigt.

Mein herzlicher Dank gilt allen Wählerinnen und Wählern für ihr Vertrauen. Ein besonderer Dank geht an mein engagiertes Wahlteam – meine Wahlhelferinnen und Wahlhelfer, meine Partei sowie ganz besonders meinem Sohn Patric und Patrick Jost. Mit ihrem unermüdlichen Einsatz, ihrer Kreativität und ihrem Glauben an unsere gemeinsame Sache haben sie diesen Erfolg erst möglich gemacht.

Ein echtes Highlight dieses Wahlkampfs war unsere starke Präsenz in den sozialen Medien. Gemeinsam haben wir über 300.000 Aufrufe erreicht. Diese enorme Resonanz hat gezeigt, wie wichtig der direkte Austausch ist – und es hat unglaublich viel Freude gemacht, diese Reels zu produzieren. Gleichzeitig sehe ich die Wiederwahl auch als Auftrag. Es ist mir ein Anliegen, noch mehr Menschen für die politische Teilnahme zu gewinnen. Die

Wahlbeteiligung war leider niedrig, insbesondere bei jungen Wählerinnen und Wählern. Hier müssen wir neue Wege finden, um Beteiligung zu fördern und Hürden abzubauen. Für die kommenden vier Jahre habe ich klare Ziele: Wir brauchen mehr Wohnraum für Einheimische und müssen gleichzeitig darauf achten, dass die Stimmung rund um den Tourismus im Gleichgewicht bleibt. Ich setze mich dafür ein, dass Gemeinden die Möglichkeit erhalten, eine Tageskurtaxe einzuführen, um einem Overtourism entgegenzuwirken. Ebenso liegt mir das Thema Food Waste in der Gastronomie am Herzen – hier möchte ich Lösungen vorantreiben, damit weniger einwandfreie Lebensmittel weggeworfen werden.

Sie sehen: Die Liste der Aufgaben ist lang – und ich freue mich darauf, diese mit voller Energie anzugehen.

Zum Schluss bleibt mir vor allem eines zu sagen: Danke. Danke für das Vertrauen, die Unterstützung und den gemeinsamen Weg. Ich werde mich weiterhin mit voller Überzeugung für unsere Region einsetzen.





Carlton-Europe-Vintage-Adults-Hotel



CARLTON-EUROPE
HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

Unsere Familie in Interlaken

ERWACHSENE UNTER SICH IM CARLTON-EUROPE-VINTAGE-HOTEL IN INTERLAKEN – DER IDEALE AUSGANGSPUNKT, UM DAS BERNER OBERLAND ZU ERLEBEN!

Unter den Mottos «einzigartig anders» & «Vintage erleben» führt Stephan J.J. Maeder – Neffe von René und Anne sowie Götti von Patric – seinen Betrieb genauso leidenschaftlich und mit viel Liebe wie seine Familie in Kandersteg. Er wird mit seiner Firma «Bernensis Hotel AG» am 1. Mai 2026 das 25. Betriebsjubiläum feiern.

Das seit 1898 bestehende Carlton-Europe-Vintage-Erwachsenenhotel schreibt mehr als 125 Jahre Hotelgeschichte, die sich in den unzähligen Einrichtungsgegenständen und Exponaten widerspiegelt.

Das Hotel bietet 69 unterschiedliche und sehr individuell eingerichtete Hotelzimmer und Suiten im 4-Sterne-Segment sowie 12 Serviced Apartments. Das Gastgeberteam legt grossen Wert auf individuelle Betreuung der Gäste – so wird versucht, jeden Wunsch massgeschneidert zu erfüllen.

Wann waren Sie das letzte Mal auf dem Jungfrauojoch? Die Reise dorthin beginnt 300 Meter vom Carlton-Europe entfernt!

Kreativ tagen, Seminare mit Inspiration organisieren oder feiern im Erwachsenenhotel – vielfältig wie Ihr Anlass sind die Seminar- und Banketträumlichkeiten im Carlton-Europe-

Vintage- Hotel. Egal, ob 8 oder 150 Gäste – die ideale Lokalität finden Sie garantiert. Für Teambuilding-Aktivitäten sind nicht nur die Ideen vorhanden, sondern auch der geeignete Platz.

Sind Sie neugierig geworden? Schauen Sie unter www.carltoneurope.ch, schreiben Sie uns auf info@carltoneurope.ch oder rufen Sie uns einfach auf 033 826 01 60 an – wir beraten Sie gerne!

Stephan J. J. Maeder & das ganze Team



Carlton-Europe-Vintage-Erwachsenenhotel – seit 1898

Höheweg 92-94
3800 Interlaken

Tel. +41 33 826 01 60
info@carltoneurope.ch
www.carltoneurope.ch



Willkommen

NATIONALPARK NORDSCHWARZWALD

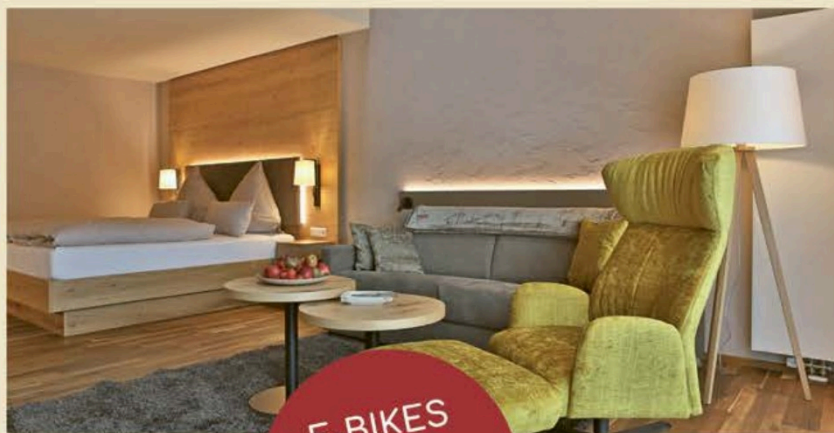


„AGAINST THE MAINSTREAM“

Genießen Sie 5 Nächte
bezahlen Sie 4 inklusive:

- Frühstück vom Buffet
- Genießen Sie unser à la carte Restaurant
- oder unsere Verwöhnpension mit Aufpreis von 50 € pro Pers./Tag
- Freie Nutzung der Zinsbach-Therme mit Bistro
- Innen- und Außen-Pool
- Fitnessraum, Haus der Stille und Gymnastikraum
- Anreise Sonntag möglich

pro Person CHF 450 im DZ



E-BIKES
ZUM
VERLEIHEN




Waldsägmmühle
NATIONALPARK-HOTEL & ZINSBACH-THERME

★★★★★

Familie Ziegler

Waldsägmmühle 1 · 72285 Kälberbronn

Telefon +49 74 45 / 85 15 -0

info@waldsaegmuehle.de · www.waldsaegmuehle.de





Bichsel Getränke AG
Gandstrasse 12
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 11 32

Bähler Getränke Uttigen
Thunstrasse 5
3628 Uttigen
Telefon 033 345 55 90
www.bichsel-getraenke.ch



papeterie geschenke langaufschule
Urs & Ingrid Niedhart, Bahnhofstr., 3718 Kandersteg
Tel. 033 675 22 77, www.myedelweiss.ch

«Sorg für dich.»

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Swiss Life
Generalagentur Thun-Oberland
Thomas Jampen, Generalagent
Frutigenstrasse 2
3600 Thun
Telefon +41 33 225 93 00
thomas.jampen@swisslife.ch
www.swisslife.ch/thun



Schild Haustechnik AG



Heizungen Sanitäre Anlagen Spenglerei
Lüftungen Planungen Blitzschutz

3718 Kandersteg Tel. 033 675 11 41 Fax 033 675 12 41

Ökologische Energie und Wasser aus und für Kandersteg



Licht- und Wasserwerk AG
3718 Kandersteg info@lwk.ch 033 675 81 10



RÉSERVE EXCLUSIVE
BRUT

Bauunternehmung

Rösti AG

3718 Kandersteg roesti-bau.ch



NIEDERHAUSER EIER
Qualität-frisch und fein



Michel Comestibles

Eichzün 2, 3800 Interlaken
Telefon 058 433 84 84
Telefax 058 433 84 85
verkauf@michel-comestibles.ch
www.michel-comestibles.ch



Künzi + Knutti AG

■ Planen ■ Bauen ■ Wohnen

**SORGENFREIER
VERSICHERUNGS-
SCHUTZ FÜR DIE
GASTRONOMIE.**

Als Verbandsversicherungspartner von GastroSuisse bietet SW/CA erkrankungs- und LGAV-konforme Krankentaggeld- und Unfallversicherungsleistungen an. Dank der Partnerschaft mit der SwissSocial reduziert SW/CA Ihren administrativen Aufwand, damit Sie sich völlig Ihren Gästen widmen können.

FÜR SIE DA:
Telefon 0800 80 74 60 oder gastroversicherungen.ch

GASTROSOCIAL

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST **SW/CA**

ChristianHager GmbH

Gipserarbeiten Fassadenisolation Fließböden



BESUCHEN SIE
DEN KRÄUTERGARTEN
VISITEZ LES
JARDINS D'HERBES

Vor dem/
Devant le
Landgasthof
Ruedihus

Ricola





Waldhotel Doldenhorn

Waldhotel Doldenhorn
und Landgasthof Ruedihus
Doldenhornstrasse 26
3718 Kandersteg
Telefon +41 (0)33 675 81 81
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Berghotel Gasterntal

SELDEN KANDERSTEG

IMPRESSUM

Copyright: René Maeder, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg
Redaktion: René Maeder, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg
Realisation und Gestaltung: Weber Verlag AG, Thun
Erscheinung: 2× jährlich im Frühling / Sommer und Herbst / Winter
Auflage: 12 000 Ex.