

Neuer Rekord am Suppentag der Volksschule Lenk

Am 5. November 2014 hat die Volksschule Lenk bereits zum 17. Mal den traditionellen Suppentag durchgeführt. Mit 650 Litern Suppe hat der Anlass einen neuen Rekord und gleichzeitig auch die Kapazitätsgrenze der Hotelküche erreicht. Der Gewinn wurde gleichmässig auf die vier Klassenkassen aufgeteilt.

565 bestellte Liter, welche die Kinder von den «Haustürbestellungen» zur Schule brachten, 50 Liter, die in Literflaschen zusätzlich auf dem Kronenplatz verkauft wurden und ca. 30 Liter «Reserve» bildeten die Rekordmenge an Kartoffelsuppe.

Tatsächlich ging alles auf: Die Suppenkunden holten ihre Bestellungen zuverlässig auf dem Kronenplatz ab, die 50 abgepackten Literflaschen waren bereits um 11 Uhr ausverkauft und um 12 Uhr blieben in der letzten Militärkochkiste noch gerade mal 15 Liter Suppe übrig.

«Jetzt ist unsere Kapazität ausgeschöpft», meinte Konrad Hofmann, der Küchenchef des Hotels Krone, nachdem er den ganzen Dienstag von 8 Uhr morgens bis 19 Uhr die cremige Kartoffelsuppe mit all den zusätzlichen Gemüsen gekocht, püriert und in die Kochkisten abgefüllt hatte. Es stehen einfach keine Gefässe mehr zur Verfügung, um noch mehr Suppe aufbewahren zu können.



Anstehen im Schneetreiben, während die Köpfe hinter den Tischen heiss laufen.

Auch beim Verkauf ging alles gut auf: Meistens waren alle beschäftigt, ohne dass sich längere Schlangen vor den Tischen bildeten. Nur bei den Buchstaben K bis S gab es einmal längere Wartezeiten und die Geduld der Kunden wurde auf die Probe gestellt. Doch weder dies noch die ersten weisen Flocken konnten der guten Stim-

mung Abbruch tun. An allen Verkaufstischen wurden die Köpfe zusammen gesteckt: Die Suppenkäufer halfen den Kindern, die richtige Zeile auf der Bestellliste zu finden und die Geldbeträge in korrekter Höhe über den Tisch zu schieben. Die Rekordmenge an Suppe und Würsten der Metzgerei Tschanz,

«spülte» auch einen neuen Rekord in die Kassen. Der Gewinn wurde gleichmässig auf die vier Klassenkassen vom 1. bis 4. Schuljahr aufgeteilt. Umso herzlicher geht der Dank an alle, die sich in irgendeiner Form am 17. Suppentag beteiligt haben, speziell natürlich auch an alle Esser der Suppe und der Würste. GABRIELA SCHMOCKER



Die 650 Liter finden in der Kronenküche kaum Platz. Alle Kochkisten, der Kipper sowie die Literflaschen sind voll.

SZ-INHALT

Skiregion mit Spitzenwerten

Die Skiregion Adelboden-Lenk schaffte es in der renommierten Studie «Best Ski Resort» auf den sechsten Gesamtplatz. **Lenk**

«Ds Mattedörfli»

Von «Mutzenmatt» über «Andermatten» zu «Matten». Ein neues Buch erscheint. Die Vernissage ist übernächsten Freitag. **St. Stephan**

Gemeindeversammlung

87 Stimmberechtigte liessen sich über das geplante Bergbahnenprojekt orientieren. **Zweisimmen**

Generalversammlung Grimmelalpbergbahnen

Ein erfolgreiches Geschäftsjahr liegt hinter und das 50 Jahr-Jubiläum vor den Grimmelalpbergbahnen. **Diemtigen**

«Freunde des Stockhorns» fördern Tourismusangebote

Der Verein «Freunde des Stockhorns» wurde am letzten Freitagabend im Restaurant auf dem Stockhorn gegründet. Er dient der Förderung von Kultur- und Erlebnisangeboten für die Gäste auf dem Stockhorn oder der Entwicklung naturnaher Projekte. Die Förderungen dienen touristischen Zwecken, aber auch das gesellige Beisammensein soll nicht zu kurz kommen und ist ein wichtiges Ziel des neuen Vereins. Seine Mitglieder sollen längerfristig zu Botschaftern des Stockhorns werden.

Ueli von Niederhäusern, Verwaltungsratspräsident der Stockhornbahnen, eröffnete die Gründungsversammlung

als Tagespräsident. Da auf dem Stockhorn in naher Zukunft grössere Investitionen anstehen, hatte man im Verwaltungsrat schon längere Zeit über mögliche Finanzierungsmodelle diskutiert. Daraus entstanden ist die Idee eines Vereins.

Der neue Verein «Freunde des Stockhorns» hat bereits 32 Einzel- und acht Firmenmitglieder. Darunter auch zwei vom Stockhorn begeisterte Schwestern, die aus dem Welschland zur Gründungsversammlung anreisten. Die beiden Schwestern übergaben ihren Mitgliederbeitrag noch vor der eigentlichen Gründungsversammlung und zwar dem Vorstand bar. Ihre Verbundenheit mit der Region kommt daher, dass eine der beiden längere

Zeit ein Restaurant im Simmental geführt hatte. Sie kennen die Region aus dieser Zeit bestens und kehren immer wieder gerne zurück.

Der Beitrag für Einzelmitglieder beträgt 500 Franken pro Jahr, Firmen bezahlen 1000 Franken. Als Gegenwert erhalten die Mitglieder eine Jahresfreikarte. Einmal pro Jahr soll auch ein spezieller Abend nur für die Mitglieder des Vereins organisiert werden. Von den Mitgliederbeiträgen gehen mindestens 70 Prozent in den Fonds zur Förderung des Stockhorns. Die restlichen 30 Prozent sind für Mitgliederveranstaltungen vorgesehen.

Nach der Genehmigung der Statuten wurden vier der maximal sieben möglichen Vorstandsmitglieder gewählt. Dora Andres ist bereits seit zwei Jahren Mitglied im Verwaltungsrat der Stockhornbahnen. Die ehemalige Regierungsrätin wurde einstimmig zur Präsidentin des neuen Vereins gewählt. Weitere Mitglieder im Vorstand sind: Verena Bühler, Präsidentin des Tourismusvereins Erlenbach. Sie wirtet zusammen mit ihrem Mann auf der Oberstockenalp. Peter Dütschler ist Tourismuspräsident von Thun-Thunersee-Tourismus und Alfred Schwarz, Geschäftsführer der Stockhornbahnen.

Nach der Wahl des Vorstandes übernahm Präsidentin Dora Andres die Leitung der Versammlung und erklärte den Mitgliedern das erste geplante Projekt. Am Hinterstockensee soll ein Seehüttli mit Rastplatz und Feuerstelle wie auch sanitären Anlagen für die Fischer und Gäste gebaut werden.

FABIAN KOPP



Die Vorstandsmitglieder: Alfred Schwarz, Präsidentin Dora Andres und Verena Bühler (Es fehlt Peter Dütschler).