

Amt In Egerkingen orientieren die drei Skiregionen Adelboden/Lenk/Frutigen und die Gstaad Super Skiregion mit ihren 180 Bahnen und 610 Pistenkilometern gemeinsam die SBB-Reisedienste und die Carunternehmen.

Die Delegiertenversammlung zeigt, dass das Bezirksspital Obersimmental funktionstüchtig zu erhalten ist, wie es übrigens der Kanton vorschreibt.

Eine Menge Leserbriefe füllen die Seiten des «Obersimmentalers» mit Pro und Kontra zur EWR-Abstimmung.

Lenk Die Zivilschutzorganisation verdankt die vielen hundert Manntage diverser Organisationen für die Behebung der Unwetter-Schäden von anfangs August.

Die Einsprache des Naturschutzvereins sei unbegründet. Somit darf bis Ende April 1995 auf 500 Meter Länge und 30 Meter Breite im Gebiet Wallegg beschnitten werden.

Das «Bure-z'Morge» im Altersheim erfreut sich grosser Beliebtheit.

Der Lenker Bogenschütze Franz Kilchör gewinnt in Dübendorf das Aus-



scheidungsturnier und darf somit ans grosse 3500-Teilnehmer-Turnier nach Las Vegas.

St. Stephan Eine Glocke der Musikgesellschaft für Samuel Rösti für seine 50 Jahre Aktivmitgliedschaft.

Zweisimmen Anlässlich des Drachenfestivals Sparenmoos gibt es jetzt auch einen Drachenweg. Er beginnt unterhalb der Ryschbachquelle bis Sparenmoos.

Der Rinderberg ist immer noch nicht mit Saanenmöser oder St. Stephan erschlossen, jetzt gibts aber endlich mit nur 5–10% Ermässigung reduzierte Rinderberg-Tages- und -Halbtageskarten, jedoch keine Mehrtageskarten.

Boligen Schüler der Sekundarschule verrichten zwischen Oberwil und Garstatt einen Tag lang diverse Arbeiten. Die Badi Zweisimmen erhält damit als Geschenk 700 Franken zur Renovation.

Die Postagentur Weissenbach wird definitiv auf Ende Jahr aufgehoben.

Nachbarschaft Die Skilifte Abländschen können erstmals ein positives Jahresergebnis erwirtschaften.

Quelle: Berichte aus dem **Obersimmentaler** November 1992. JFK

Schenken Sie Weihnachtsfreude!

Die Aktion Weihnachtspäckli bringt Hoffnung nach Osteuropa. Im letzten Jahr haben 97 100 bedürftige Kinder und Erwachsene mit strahlenden Augen ein Weihnachtspäckli aus der Schweiz in Empfang genommen. 33 Sattelschlepper transportierten die kostbare Fracht nach Moldawien, Albanien, Bulgarien, Rumänien, Serbien, Weissrussland und in die Ukraine.

Ein Weihnachtspäckli aus der Schweiz bedeutet für die Beschenkten wertvolle Hilfe in ihrem schwierigen Alltag, aber auch ein Zeichen der Anteilnahme und Wertschätzung. Bedürftige Familien, alleinerziehende Mütter und Väter, verarmte Rentnerinnen und Rentner, Menschen mit einer Behinderung oder Krankheit und Kinder in Heimen und Schulen freuen sich riesig über die kostbaren Geschenke.

Grosser Einsatz für Benachteiligte

In der Schweiz beteiligen sich Hunderte Kirchen, Schulen, Vereine und Firmen sowie Tausende Einzelpersonen und Familien an der Aktion Weihnachtspäckli. Vier christliche Hilfswerke organisieren die Sammlung, den Transport und die Verteilung der Weihnachtspäckli gemeinsam. Lang

jährige lokale Partner in den Empfängerländern sorgen dafür, dass diejenigen Menschen ein Geschenk erhalten, die es am nötigsten brauchen.

Päckli für Erwachsene und Kinder

Voraussetzung für einen reibungslosen Transport und eine gerechte Verteilung sind Standardpäckli: In die Päckli für Erwachsene gehören vorwiegend Lebensmittel und Hygieneartikel, in diejenigen für Kinder Schulmaterial, Spielzeug, Hygieneartikel und Süßigkeiten. Die Liste mit dem vollständigen Inhalt finden Sie im Internet und auf den Flyern zur Aktion. Bitte halten Sie sich genau an die Liste, damit die Päckli problemlos durch den Zoll gelangen und echte Bedürfnisse der Empfänger abdecken.

Danke für Ihr Päckli

Sie schenken mit Ihrem Päckli einem bedürftigen Mitmenschen Hoffnung und Weihnachtsfreude! Am Samstag, 18. November können Sie Ihr Päckli beim Eingang Coop, Migros oder Aldi in Zweisimmen abgeben. Wenn Sie kein Päckli machen, können Sie trotzdem helfen (siehe Inserat in der letzten Ausgabe). PETER LEMPEN

LENK

Lenker Suppentag – eine Erfolgsgeschichte

Am Mittwoch, 8. November 2017, fand der 20. Suppentag der 1. bis 4. Klassen der Volksschule Lenk statt. Ein guter Grund, um auf seine Geschichte zurückzublicken:

1998 pflanzte der Lehrer Jürg Niederhauser im NMM-Unterricht mit seiner Klasse Kartoffeln an. Im Herbst wollte er diese verwerten und einen Zuspup für die Klassenkasse erwirtschaften. Also holte er die Idee des Suppentags von seinem Heimatort Eriswil im Emmental an die Lenk. Die Schülerinnen und Schüler sammelten im Dorf Suppenbestellungen. Die Kartoffeln und weitere Gemüse wurden von den Kindern gerüstet und geschnitten. Der damalige Küchenchef des Restaurants Löwen bereitete anschliessend eine Kartoffelsuppe zu, die von den Käufern abgeholt wurde. 120 Liter Suppe gingen im ersten Jahr über den Verkaufstisch.

Im folgenden Jahr wechselte die «Suppenküche» ins Hotel Krone und der Küchenchef Konrad Hofmann kochte fortan jedes Jahr mehr Suppe. Dieser zweite Suppentag wurde bereits auf die vier ersten Klassen der Dorfschule Lenk ausgeweitet. Das hat den Vorteil, dass die Vorarbeiten besser verteilt

werden können: Die ersten beiden Klassen bemalen, verzieren und hängen die Werbeplakate auf. Die dritte und vierte Klasse holt im ganzen Dorf die Bestellungen ein. Die Kinder aller vier Klassen engagieren sich beim Rüsten und Schneiden der Kartoffel- und Gemüseberge.

Immer mehr Suppe wurde verkauft

Zusammen mit der Suppe konnten immer auch Wienerli und Schweinswürste bestellt werden. Bis 2007 wurden im Jahreswechsel die beiden Dorfmetzgereien Tschanz und Stalder berücksichtigt. Ab 2008 stand «nur» noch die Metzgerei Tschanz zur Verfügung und seit diesem Jahr liefert die Bergmetzgerei Schläppi die Würste.

2011 hatte sich die Bestellmenge bereits auf 463 Liter erhöht. Immer mehr Kunden wollten spontan Suppe kaufen. Um diesem Wunsch gerecht zu werden, wurden neu auch abgefüllte Liter Kartoffelsuppe in Milchflaschen auf dem Kronenplatz angeboten.

2012 wurde die 500-Liter-Marke geknackt

Im selben Jahr wechselte das Hotel Krone die Hand – von der Familie Messerli an Herrn Zäch. Die grosszü-



Konrad Hofmann in der Kronenküche.

gige Unterstützung durch die Kronenbesitzer und ihren Chefkoch wurde fortgesetzt. Konrad Hofmann belegte weiterhin die – im November geschlossene – Kronenküche mit der Gemüseverarbeitung.

2013 richtete die Schule eine eigene Homepage für den Suppentag ein. Dort können Bilder vergangener Suppentage betrachtet und Bestellungen aufgegeben werden.

2014 brachte einen neuen Bestellrekord mit 565 Litern Suppe. Für Konrad Hofmann bedeutete dies, dass er zeitlich (mit neun Stunden Suppekochen am Vortag des Suppentages) am Rande des Möglichen stand. Er fand eine Lösung: Seit drei Jahren arbeitet er nun mit dem grossen Kippkessel und der Kippbratpfanne. Das ermöglicht das Kochen von 100 Litern Suppe in einer Stunde.

770 Liter Suppe im Jubiläumsjahr

2017, das Jubiläumsjahr: 678 Liter Suppe wurden bestellt, dazu kamen die fünfzig Liter-Flaschen und Reser-

ve. Rund 770 Liter Suppe wurden hergestellt! Zum Dank für all die treuen Kunden haben die Klassen farbige Blätter ausgestanzt und die, von Chocolat Frey gesponserten, Schoggiherzen drauf geklebt. Jedes Kind der dritten und vierten Klasse hat im Unterricht seinen eigenen Jubiläums-Button gestaltet und ihn stolz beim Verkauf auf dem Kronenplatz getragen.

Was bleibt den Schülerinnen und Schülern von diesem Anlass? Sicher mal der Batzen für die Klassenkasse, der in den vergangenen Jahren immer für einen kulturellen Anlass genutzt werden konnte: Vorstellungen im Cinéma Lenk, mehrere Besuche im Stadttheater Bern, eine Aufführung von Jim Knopf im «das Zelt», zwei Aufführungen von Lempen Puppets im Schulhaus Lenk. Es bleiben auch die Erinnerungen an die Begegnungen an der Haustür der Kunden beim Aufnehmen der Bestellungen, die tränenden Augen beim Zwiebelschneiden, der Geruch des Selleries, der noch lange im Schulhaus hängen bleibt, die Erfahrung mal in einer richtigen Hotelküche arbeiten zu dürfen, über längere Zeit zu rüsten und zu schneiden, hinter dem Verkaufstisch zu sitzen und mit Geld zu rechnen, Suppe schöpfen, und, und, und.

Ganz herzlichen Dank im Namen der Lehrerinnen, Lehrer und Kinder der 1. bis 4. Klasse Lenk an alle, die uns so tatkräftig unterstützen: Allen voran an Konrad Hofmann, der uns seine Erfahrung, sein Können und viel seiner Freizeit schenkt, an die vielen langjährigen und neuen Kunden, die gerne Suppe und Würste essen und geduldig auf dem Kronenplatz mithelfen, an die Besitzer/Verwalter des Hotels Krone, dass wir die Küche und den Kronenplatz brauchen dürfen und an alle, die uns sonst in einer Form unterstützen. GABY SCHMOCKER



Schüler am letzten Montag beim Rüsten des Gemüses.