

HOTEL BALSTHAL

KreuzRössliKornhaus

Ausgabe 5
1. Januar 2012

AUF EIN NEUES!

Liebe Leserinnen
und Leser

Das Jahr 2011 war
ein spannendes und
sehr abwechslungs-
reiches Jahr für uns.

Ein Jahr geht so
schnell vorbei und
doch haben wir sehr
viele in diesem ei-
nen Jahr erreicht.

Wir haben renoviert,
unseren Namen ge-
ändert, das Logo ist
auch neu und wir
konnten viele neue
und „alte“ Gäste für
unsere Häuser ge-
winnen.

Ich möchte allen
Gästen für ihre
Treue und ihr Ver-
trauen herzlich dan-
ken.

Auf ins 2012!

Ich freue mich auf
ein aufregendes und
ereignisreiches neues
Jahr.

Besonders gross ist
die Vorfreude auf
die geplante Renova-
tion vom Kornhaus-
Erdgeschoss im
Sommer 2012. Als
das mittlere Gebäude
soll das Kornhaus
auch zum Mittel-
punkt der 3 Häuser
werden. Es ist ein
tolles Projekt und
wird ganz getreu
dem Motto „ein fri-
scher Wind weht
sanft durch alte
Mauern“ sehr be-
dacht geplant und
umgesetzt werden.

Unser Ziel ist es,
mit Beständigkeit,
guter Qualität und
Kreativität für Sie
attraktiv zu bleiben
und es für neue Gäs-
te zu werden.

Nun wünsche ich
Ihnen allen ein
glückliches, gesun-
des und erfolgreiches
2012.

Schön, dass Sie bei
uns zu Gast sind.

Ihre Marina Gelmi
Geschäftsführerin



Der Kreuzsaal nach der Renovation



In dieser Ausgabe:

| | |
|-------------------------|---|
| Geschäftsleitung | 2 |
| Kulinarische Aussichten | 3 |
| Fasnacht | 4 |

Veranstaltungs- Kalender Januar bis März

JANUAR

12. Senioren-Mittagstisch

FEBRUAR

14. Valentinstag

20% Rabatt zum Diner

16. Senioren-Mittagstisch

16.-21. Fasnacht

„wie zu aute Zyte“

MÄRZ

15. Senioren-Mittagstisch

Die Geschäftsleitung, der Hotel Balsthal AG, besteht aus 6 Personen und mir.

Die Küchenchefs Herr Meyer und Lago haben sich bereits vorgestellt.

Gerne stelle ich Ihnen noch die 4 Mitarbeiter vor welche ebenfalls dazu gehören.

Ich bin **Sandra Studer** aufgewachsen in Oberbuchsitzen. Nach meiner abgeschlossenen Lehre als Hotelfachassistentin im Jahr 2000, habe ich mehrere Jahre im Service in diversen Saisonbetrieben gearbeitet. Angefangen mit Zermatt, Grindelwald, am Thunersee, auf dem Schiff Aarefahrten und Bielersee,.. Mit einem Auslandsaufenthalt in Neuseeland von 6 Monaten habe ich das aufregende Saisonleben beendet. Ich wollte wieder auf meinen erlernten Beruf zurück, und konnte im Hotel Florida in Studen bei Biel ein 10-köpfiges Team, darunter 4 Lehrlinge, leiten. Seit dem 1. November 2011 arbeite ich hier im Hotel Balsthal als Hauswirtschaftsleiterin. Ich bin verantwortlich für die Reinigung und Pflege aller 4 Häuser sowie die Wäscheversorgung und die dekorative Gestaltung. Dabei unterstützt mich ein Team von 10 Teil-, 3 Vollzeitmitarbeiter und eine Lernende. Diese neue Herausforderung bereitet mir sehr viel Freude und ich kann meine Erfahrungen gut einbringen.



Daniela Tanner

Als gelernte Hochbauzeichnerin, Transportdisponentin kam ich im Juni 2006 von der Grossstadt Zürich nach Balsthal, wo ich die Stelle im Technischer Dienst/Unterhalt vom Hotel Balsthal annahm. Nach einer beruflichen Umschulung zur Instandhaltungsfachfrau vertiefte ich meine Vorkenntnisse praxisnah. Meine tägliche Arbeit ist sehr breit gefächert. Soft-Renovationen, Pflege des Umschwunges sowie Büroarbeiten runden das Pflichtenheft ab. Durch O. Meister, aber auch die Handwerker hier im Dorfe, konnte ich Wissen gewinnen und umsetzen. Ein tolles, vielseitiges Arbeitsgebiet, welches mich tagtäglich vor neue Herausforderungen stellt.



Für die Zukunft wünsche ich mir noch viele spannende Arbeitsjahre bei der Hotel Balsthal AG.

Ich bin **Claudine Folberth** und freue mich, mich bei Ihnen in dieser Ausgabe der Newsletter vorstellen zu dürfen. Als gebürtige Österreicherin bin ich in Lörach aufgewachsen. Mein grösstes Interesse lag immer schon im Reisen, weswegen ich mich nach Abschluss meines Abiturs für eine Ausbildung in der Hotellerie entschied. Da bekanntlich Schweizer Hotelmanagementschulen international einen besonders guten Ruf geniessen, habe ich meinen Bachelor im Institut Hotelier Cesar Ritz im Wallis absolviert. Nachdem ich interessante Arbeitserfahrungen in Schottland auf den Shetlandinseln, Frankreich, Belgien und Holland auf Flusskreuzfahrtschiffen und in Deutschland in einer neu - aufstrebenden internationalen Hotelkette gesammelt habe, hat es mich wieder



zurück in die Schweiz gezogen - nach Zürich zur Hoteleröffnung 2009 des Holiday Inn Zürich Messe. Seit August 2010 arbeite ich im Hotel Balsthal als Chef de Reception, zur Ablöse von Herrn Daniel Gelmi. Diese vielseitige und interessante Tätigkeit macht mir sehr viel Spass.



Mein Name ist **Beat Schnider**, nach der obligatorischen Schulzeit in Zuchwil, absolvierte ich die Kochlehre im Hotel Bellevue in Engelberg. Danach zog es mich wieder in die Heimat, in Solothurn in der Krone schloss ich meine Kellnerlehre erfolgreich ab. Nach verschiedenen Wanderjahren entschied ich mich

auf die Hotelfachschule Belvoir Park in Zürich zu gehen und schloss diese ebenfalls mit Erfolg ab.

Nach verschiedenen Tätigkeiten in Flims als Betriebsassistent und Chef de Service zog es mich im August 2011 in das schöne Balsthal. Die Aufgabe als Restaurationsleiter ist sehr vielseitig und bereitet mir grosse Freude.

Ich danke allen Gästen sowie dem Hotel Balsthal Team für die herzliche Aufnahme und die Unterstützung während der Einarbeitungsphase.

DIE KÜCHE

Solothurner Wochen

Wie jedes Jahr servieren wir im Januar unsere Solothurner Spezialitäten.

Der Rindsschmorbraten, „Suure Mocke“ ist hausgemacht. Das Schweizer Rindfleisch (wir nehmen falsches Filet) wird mindestens 10 Tage lang traditionell eingebeizt. Das Beizen gibt dem Braten erst den unverwechselbaren Geschmack. Unser Rezept für den „Suure Mocke“ bleibt geheim, aber das der ebenso beliebten Solothurner Weissweinsuppe verraten wir Ihnen in dieser Ausgabe.



Mein Rezept für Sie

Solothurner Weissweinsuppe

für 8 Personen

1 kl. Lauchstengel

1 Karotte

10dl Gemüse-Bouillon

1.5 EL Maizena

5dl Weisswein

1dl Vollrahm

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lauch und Karotte in sehr feine Streifen schneiden.

Die Bouillon erhitzen. Das Maizena in etwas Bouillon auflösen und rasch in die Bouillon einrühren. Weisswein begeben und kurz aufkochen. Rahm unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lauch- und Karottenstreifen im Suppenteller verteilen. Die heisse Suppe darübergießen.

Mit einer Rahmrosette und Croûtons garnieren und servieren.

En guete!

KULINARISCHER ANGEBOTSKALENDER KREUZ

JANUAR

08. Januar bis 29. Februar

Solothurner Spezialitäten

„Grosis“ Küchenrezepte sind unsere Inspiration.

Feiner Krausisalat, der klassische „Suure Mocke“ und die Hausgemachte Mostcreme gehören zu unserem Angebot.

FEBRUAR

Rösti-Variationen

Traditionelle Rösti überraschend kreativ serviert.

14. Valentinstag

Ab 2 Personen schenken wir Ihnen 20% auf Ihre Rechnung.

Willkommensgetränk inklusive!

MÄRZ

5. bis 31.

Innerschweizer Spezialitäten

Aus Luzern, Ob-, Nidwalden und Schwyz

Ab 26. März

Spargel und Erdbeeren sind jetzt reif und läuten den kulinarischen Frühling ein.

KULINARISCHER ANGEBOTSKALENDER KORNHAUS

JANUAR

02. bis 31. täglich

Kaffi-Gipfeli für CHF 4.90

Kaffi-Kuchen für CHF 6.50

FEBRUAR

Rösti-Variationen

14. Valentinstag

Ab 2 Personen schenken wir Ihnen 20% auf Ihre Rechnung.

Willkommensgetränk inklusive!

MÄRZ

5. bis 31.

Innerschweizer Spezialitäten

Aus Luzern, Ob-, Nidwalden und Schwyz

Ab 26. März

Spargeln und Erdbeeren in kreativen Variationen.

Fasnacht

Der Ursprung

Die Fasnacht findet ihren Ursprung in heidnischen Bräuchen, die auf den Wechsel vom kalten, unfruchtbaren und entbehrungsreichen Winterhalbjahr in das warme und fruchtbare Sommerhalbjahr zurück zu führen sind.

Den Sommer personifizierte man mit einem strahlenden, blühenden Jüngling, währenddem man im Winter einen alten, Furcht einflössenden, dämonischen, grauen Greis sah.

Diesen alten, dämonischen Greis versuchte man zu vertreiben, indem man sich in Geister, Koolde und unheimliche Gestalten aus der Natur verkleidete und mit Holzstöcken wild um sich schlug.

In der frühchristlichen Zeit wandelte sich der Brauch. Man verkleidete sich als Tiere und der Tausch der Geschlechter setzte sich durch. Die Männer verkleideten sich als Frauen und die Frauen wiederum verkleideten sich als Männer. Es entstanden die Figuren Wildmann und Wildweib. In verschiedenen Fasnachtsregionen ist der „Wilde Mann“ heute noch vertreten und aus den Wildweibern entwickelten sich mit der Zeit verschiedene Hexenfiguren.

Die Masken- und Verkleidungsbräuche konzentrierten sich zwischen Martini (11. November) und Pfingsten, nicht nur während der Fasnachtszeit.

Erst im 18. Jahrhundert bekam die Fasnacht neue Impulse durch höfische Gastspiele und Maskeraden österreichischer, englischer und italienischer Komödianten.

Da die meisten Leute im 18. und 19. Jahrhundert noch in ärmlichen und bescheidenen Verhältnissen lebten, wurden auch die Fasnachtskostüme mit bescheidenen Mitteln hergestellt. Als Grundlage diente ein alter Anzug, welcher mit Hunderten von bunten Stoffresten, Nusschalen oder Schneckenhäusern dekoriert wurde. Die Masken und Larven wurden meist selber von Hand geschnitzt und die Haarpracht mit Hanf, Stroh oder Schilf nachgeahmt. Die Herstellung solcher Fasnachtsgewänder nahm enorm viel Zeit in Anspruch. Nach der Fasnacht musste nicht selten die ganze Dekoration vom Anzug wieder entfernt werden, da dieser wieder als Arbeitsanzug gebraucht wurde.

Das Wort „Fasnacht“ wurde vermutlich zwischen dem 12. und 14. Jahrhundert unter dem Einfluss der Kirche, die den heidnischen Brauch mit christlichen Inhalten ausstattete, in das Wort „Fastnacht“ (die letzte Nacht vor der Fastenzeit) umgewandelt.

Mit der Zeit hat sich der Begriff „Fastnacht“ dann offensichtlich wieder in die „abgeschliffene“ und ursprüngliche Form von „Fasnacht“ zurück gewandelt.

Quelle: www.hefari.ch

Fasnacht in Balsthal

In Balsthal feiern wir die Fasnacht mit vielen Attraktionen.

Angefangen mit dem Morgenstreich geht es weiter mit diversen Beizenveranstaltungen und Maskenbällen. Am Fasnachtssonntag findet der grosse und beliebte Umzug durch die Herrengasse statt. 30-40 Cliques, Guggen und Gruppen melden sich jedes Jahr zur Teilnahme an und verwandeln den Umzug in ein farbenprächtiges Spektakel. Der Schlussakt am Dienstag beginnt mit der Auscheslete und endet mit dem Böögverbrennen begleitet durch die rhythmischen Klänge der Guggemusik.

Das Fasnachtskomitee welches sehr motiviert und engagiert viel Zeit in die Vorbereitungen investiert, hat in den letzten Jahren vieles dazu beigetragen, dass die Fasnacht in Balsthal wieder zu einer beliebten, belebten und attraktiven Veranstaltung geworden ist.



Am 16. Februar 2012 ist es wieder so weit und das Motto lautet „**wie zu aute Zyte**“

Wir freuen uns heute schon auf diese oft als 5. Jahreszeit bezeichnete Fasnacht.