

## MEDIENINFORMATION

### **Bärenstarke Käseerlebnisse im Ferienkanton Bern**

**Bern, 5. Dezember 2024: Der Ferienkanton Bern zeigt, dass Tradition und Innovation wunderbar Hand in Hand gehen können. Mit einer Vielzahl an kreativen Raclette- und Fondueangeboten wird der klassische Käsegenuss in den modernsten Settings zelebriert. Ob auf der Skipiste, auf dem Thunersee oder in ausrangierten Gondeln – hier wird der Käsegenuss in einer neuen, überraschenden Form serviert.**

#### **Käse im Rucksack**

In Gstaad, wo auf 11'000 Einwohner ebenso viele Kühe kommen, gehören Käsegerichte zur Tradition. An sieben verschiedenen Standorten im Fondueland Gstaad warten hölzerne XXL-Caquelons und zwei Fondue-Hüttli inmitten der atemberaubenden Landschaft. Mit dem Fonduerucksack – neu auch als Raclette-Version erhältlich – ausgerüstet, geht es mit Schlitten und Schneeschuhen auf Entdeckungstour, so dass der Hunger bald so gross ist wie das Riesen-Caquelon selbst. Ein besonderes Highlight: Das weltweit erste XXL-Fondue Caquelon auf der Skipiste! Ausschliesslich mit Skiern erreichbar, lädt dieses aussergewöhnliche Erlebnis am Rinderberg zur gemütlichen Pause ein.

#### **Käse und Fackeln**

Ein Abend im Berghaus Elsigenalp verspricht genussvolle und romantische Momente. Im Dezember und Januar wird hier jeden Donnerstag ein Fondue mit einer exquisiten Mischung von Schmid Käse Adelboden serviert, begleitet von frischen Beilagen sowie einem süssen Abschluss. Doch das Besondere daran ist der Fackelwanderweg rund um den verschneiten Brandsee – ein 35-minütiger Winterspaziergang, der die Stille der Winternacht gekonnt in Szene setzt und jeden schönen Wintertag perfekt abrundet.

#### **Käse im Spycher**

Vom 1. November bis Ende Februar verwandelt sich die Terrasse vor dem Hotel Bären Dürrenroth im Emmental in das charmante Fondue Spycher Dörfli. Wo früher Getreide vor Bränden geschützt gelagert wurde, werden heute in herzig hergerichteten Holzhäuschen Fondue-Momente für bis zu vier Personen serviert – sowohl abends als auch mittags. Zur Auswahl steht ein herzhaftes Käsefondue aus der Dorfkäserei begleitet von Kartoffeln, Brot der Bäckerei Lehmann und hausgemachtem Essiggemüse. Wer es lieber ohne Käse mag, erfreut sich an einem Fondue Chinoise mit Fleisch aus der Dorfmetzgerei.

#### **Käse auf dem Wasser**

Wer sagt, dass der Winter nur in den Bergen etwas zu bieten hat? Auf dem Thunersee erlebt man die kalte Jahreszeit aus einer neuen Perspektive. Als Kapitän eines kleinen schwimmenden Wohnwagens, dem einzigartigen «Sealander», tuckert man entspannt durch die winterliche Spiezer Bucht. Währenddessen wird das Brot ins cremige Fondue getaucht – begleitet von einem feinen Tropfen Spiezer Weisswein. Ob tagsüber oder am Abend, das originelle Elektroboot bietet Platz für bis zu vier

Personen und alles, was es für unvergessliche Momente braucht: ein Spülbecken, Kühlschrank, Innenbeleuchtung und Musikboxen.

### **Käse und Wein**

Noch bis zum 14. Dezember serviert das Weingut Andrey in Schafis im traditionellen Holzfasskeller ein leckeres Raclette- oder Fondue mit Käse aus der Käserei Lignières. Die Kombination aus dem aromatischen Schmelzkäse und einem passenden Tropfen aus dem Weingut Andrey macht diesen Genuss zu etwas ganz Besonderem. Im heimeligen Caveau hoch über dem Bielersee lässt sich das Erlebnis jeden Donnerstag und Samstag von 11 Uhr bis 17 Uhr geniessen. Noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk oder dem passenden Wein fürs Weihnachtsessen? Suchende werden am exklusiven «Wiehnachtsmärit» am letzten Adventswochenende fündig.

### **Käse in der Nummer 100**

Im Hotel Braunbär in Wengen erwartet die Gäste zwei besondere Wintererlebnisse. In der gemütlichen Grillkota – einer kleinen, urchigen Holzhütte mit Kamin und fellbedeckten Bänken – können Gruppen ab acht Personen jeweils dienstags und freitags einen geselligen Raclette- oder Fondue-Abend geniessen. Eine etwas intimere Atmosphäre garantiert die «Fondue-Gondola». In der historischen Gondelbahn «Nummer 100» geniessen Paare ein romantisches Dinner zu zweit und einen spektakulären Blick auf das Jungfrau-Massiv.

### **Weitere bärenstarke Käseerlebnisse im Ferienkanton Bern:**

- Fondueboxen und private Iglus in der Auberge de Bellelay
- Höhlenraclette in den St. Beatus-Höhlen
- Fondue Gondel im Hotel Belvedere in Grindelwald
- Für mehr klicken Sie hier.

Bilder inklusive Copyrights finden Sie hier.

#### **Für weitere Informationen (Medien):**

Ramona Bergmann, Medienstelle Made in Bern AG  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern,  
Tel. 031 300 30 70, E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)  
Internet: [www.madeinbern.com](http://www.madeinbern.com)

**Über Made in Bern:** Die Made in Bern AG ist die Dachmarketingorganisation des Ferienkantons Bern. Sie fördert und unterstützt die touristischen Aktivitäten und Auftritte des ganzen Kantons. Mit dem Bären als Markenbotschafter und dem Claim «Bärenstarke Ferien» wird der zweitgrösste Ferienkanton der Schweiz repräsentiert und so die Vielfalt und Kontraste der faszinierenden Region aufgezeigt. Von der UNESCO-geschützten Hauptstadt bis zum weltbekannten Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau, von der imposanten Grimselwelt bis zum lieblichen Berner Jura – der zweitgrösste Ferienkanton der Schweiz bietet inspirierende Reiseideen in einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Malerische Landschaften, gespickt mit glitzernden Seen und umzäunt von unzähligen Berggipfeln locken ebenso wie Weltklasse-Events, Genussmomente auf höchstem Niveau, gelebte Traditionen und spürbares Brauchtum. Die Storys und Erlebnistipps von Made in Bern machen Lust auf mehr und garantieren bärenstarke Ferien.