



## Auf Gotthelfs Spuren

Kultur - Kutsche - Kulinarik

Arrangementpreis Fr. 118.00  
Pro Person ab 10 Teilnehmer

### Inbegriffene Leistungen

- Geführte Besichtigung durch das neue Gotthelf Zentrum mit Erzählungen und Anekdoten über gute und böse Menschen
- Planwagenfahrt
- Apéro/Apfelchampagner
- Mittag- oder Abendessen
- Dessert
- Moderation des ganzen Events

### Dauer des Events

4 - 6 Stunden

### Weitere wichtige Infos

- Durchführung während des ganzen Jahres
- Gut geeignet auch für grosse Gruppen

[www.gotthelf.ch](http://www.gotthelf.ch)

## Geschichten von guten und bösen Menschen

Gestartet wird Ihr Gruppenausflug mit viel Kultur: Entdecken Sie im Zentrum wie Gotthelf mit seiner Familie gelebt, wo aus dem Pfarrer Bitzios der Schriftsteller Jeremias Gotthelf wurde. Dazu lauschen Sie der Gotthelfkennerin, welche Sie durch die Ausstellung im neuen Gotthelf Zentrum begleitet. Ihre spannenden Erzählungen und die Anekdoten machen die Führung zu einem lebendigen Erlebnis der besonderen Art.

Reisen wie zu Gotthelfs Zeiten: Mit der Kutsche vorbei an Stöckli und Spycher Während der gemütlichen Fahrt geniessen Sie die einmalige Landschaft, wunderschöne Bauernhöfe mit ihren ‚Stöckli‘ und ‚Spycher‘ sowie die gepflegten Bauerngärten – ein schönes Erlebnis bei Ihrem Ausflug.

### Das fyne Feine

Auf dem heimeligen Hof im Berner-Bauernhaus-Stil, dem Haflinger Zentrum, verwöhnen wir Sie mit echten Emmentaler Spezialitäten. Küchengeräucherte Hamme, verschiedene frisch zubereitete Salate, Züpfe und Bauernbrot sowie Meringue mit Nidle sorgen für einen kulinarischen Höhenflug. Oder Sie mögen lieber eine andere Hausspezialität. Sie haben die Wahl.

### Vorgeschlagenes Eventprogramm

- Individuelle Anreise nach Lützelflüh
  - Begrüssung durch GotthelfkennerIn
  - Geführte Besichtigung durch das Gotthelf Zentrum mit Museum und Ausstellung
  - Rösslifahrt zum Haflinger Zentrum, Trachselwald
  - Apéro vom feinen Apfelchampagner
  - Typisches Mittag- oder Abendessen mit Dessert auf der Terrasse oder im Hofrestaurant (küchengeräucherte Hamme oder eine andere Emmentaler Spezialität)
- Individuelle Abreise ab Haflinger Zentrum, Trachselwald

Fragen?

Telefon 034 431 10 72

E-Mail [info@haflingerzentrum.ch](mailto:info@haflingerzentrum.ch)

# Beste Events im Haflinger Zentrum



## Das Haflinger Zentrum

Dank seiner heimeligen Atmosphäre, der idyllischen, fürs Emmental typisch hügeligen Landschaft und dem wunderschönen, authentischen Hof im Berner-Bauernhaus-Stil ist das Haflinger Zentrum bei jedem Wetter der ideale Ausflugsort für Gruppen jeglicher Art sowie für inspirierende Tagesseminare. Bei uns erleben Sie Berner Tradition und Gastlichkeit im besten Sinn des Worts!

## Alles aus einer Hand

Egal, was Sie organisieren dürfen – einen VIP-Ausflug im Kreis von lieben Freunden, ein Familienfest, eine Vereinsreise oder den Firmenausflug mit 250 Mitarbeitenden – wir planen und konzipieren, Sie geniessen. Lassen Sie 20 Jahre Event-Erfahrung für sich arbeiten.

## Der Kunde ist König

Sie werden von unserem Team im Haflinger Zentrum oder am vereinbarten Treffpunkt empfangen und durch die verschiedenen Programmpunkte begleitet – von der Ankunft bis zur Abreise. Nebst den konzipierten Arrangements haben wir noch viel mehr zu bieten. Unsere Angebote lassen sich beliebig kombinieren. Sie haben die Wahl.

## Wetterunabhängigkeit

Schlechtwetterprogramm? Im Haflinger Zentrum nicht nötig! Egal ob es regnet, schneit oder die Sonne scheint, Ihr Event kann zu jeder Jahreszeit, täglich und auch nächtlich während 365 Tagen im Jahr stattfinden. Wir freuen uns auf Sie!

## Einfache Erreichbarkeit

Wir sind mit der Bahn aus allen Richtungen sehr gut zu erreichen. Beispielsweise fährt die S44 aus Bern direkt nach Grünenmatt, wo wir Sie in Empfang nehmen und von wo aus Sie in 10 Gehminuten das Haflinger Zentrum erreichen. Mit dem Auto finden Sie uns von Bern in weniger als einer Stunde, aus Luzern sind Sie in einer Stunde bei uns. Für Autos oder Reisebusse verfügen wir in unmittelbarer Umgebung über genügend Parkplätze.

## Regionale Kulinarik

Unsere regionalen Speisen sind saisongerecht, liebevoll hausgemacht und immer frisch für unsere Gäste zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus einheimischer, tiergerechter Produktion.

## Umweltfreundlich und nachhaltig

Für die Aktivitäten brauchen wir weder Erdöl noch Strom. Die Zugkraft unserer Pferde sorgt für eine

naturverbundene Kutschenfahrt. Die Emmentaler-Olympiade lebt einzig von der Energie der Teilnehmer. Bei der Flyer-Tour verdoppelt der mit Emmentaler Sonne aufgeladene Elektromotor Ihre Muskelkraft.