



### «Winter»

Bereit für viel Neues -  
wie die Schneebar!

### «Ferien»

4 für 3, neue Pauschalen  
für SportlerInnen und Familien

### «Aktivitäten»

Kunst aus Ernen, Mühlebach  
und Steinhaus - BergLandArt

### «einfach und gütet»

Abwechslungsreiches  
Programm durch den Winter

# SalatBlatt

## Newsletter Winter 2021 / 22

BerglandHof AG  
Bieutistrasse 10  
CH-3995 Ernen  
Tel. +41 27 527 10 00  
[www.berglandhof.ch](http://www.berglandhof.ch)  
[ferien@berglandhof.ch](mailto:ferien@berglandhof.ch)



# Winter-Pauschalen und spezielle Angebote

## Skikurzferien in der Aletsch Arena

3 Übernachtungen mit Halbpension in unserem einmaligen Bergland-Hof Hotel. Begrüsst werden Sie mit einem Willkommens-Apéro, an drei Tagen erleben Sie die traumhaften Pisten der Aletsch Arena. Nach einem unvergesslichen Wintererlebnis können Sie noch eine Teilkörpermassage geniessen.



## Langlaufen im Winterparadies

4 Übernachtungen mit Halbpension: beginnen Sie den Tag mit unserem frischen Brot, einheimischem Bio-Käse und frisch gelegten Eier vom BerglandHof, geniessen Sie die regionalen, saisonalen und täglich frisch gekochten Speisen im Restaurant ErnerGarten. An drei Tagen erleben Sie Langlauf durch das einzigartige Goms. Benötigen Sie eine Mittagspause? Dann empfehlen wir das Restaurant Mühle in Geschinen, lassen Sie sich von Evi und Marco verwöhnen. Zurück nach Ernen gelangen Sie von Fürgangen über die Hängebrücke nach Mühlebach - Nervenkitzel garantiert. Damit Sie ohne Muskelkater aufwachen,, beugt Astrid noch mit einer Teilkörpermassage vor.



## Familienzeit im BerglandHof Hotel

4 Übernachtungen mit Halbpension. An drei Tage gehts mit den Kindern auf die wundervollen Pisten der Aletsch Arena. Ihre Kinder erhalten unseren Kinderpass. Dieser Kinderpass wird Abwechslung in Ihre Ferien bringen, dazu gehört, dass die Kinder eine eigene Teemischung machen, das eigene Frühstücksei zubereiten und vieles mehr .

## 4 für 3

In der Zwischensaison vom 6. Dezember bis zum 19. Dezember und vom 10. Januar 2022 bis zum 24. Januar 2022 schlafen Sie 4 Nächte bei uns und bezahlen nur 3.

## Leistungen und Preise

Alle enthaltenen Leistungen und Preise finden Sie auf unserer Homepage [www.berglandhof.ch](http://www.berglandhof.ch). Wir finden das passende Angebot für Sie gerne bei einem Telefongespräch



# Wintergeschichte

Kalt ist es am Morgen – ja sogar saukalt. Minus 10 Grad sind keine Seltenheit wenn man frühmorgens um halb sechs das schützende Haus verlässt und durch knietiefen Schnee Richtung Stall stapft. Aber dick eingepackt in eine gut gefütterten Winterjacke, die Füsse versteckt in den klobigen Sorel's und auf dem Kopf eine handgestrickte Wollmütze; da sieht doch alles schon ganz anders aus. Einmal aus der Tür getreten, ist da zuerst die schneidende, kalte Luft. Es braucht ein paar Schritte bis sich Gesicht und Atemwege an die neue Umgebungstemperatur gewöhnt haben. Wer diese Schritte aber wagt, wird schon bald durch ein mächtiges Schauspiel belohnt: hell leuchten Mond und Sterne in der klaren Luft, ihr Leuchten wird von abertausenden Schneekristallen reflektiert und alles ist in eine tiefe Stille gehüllt. Ein wahrlich magischer Moment!

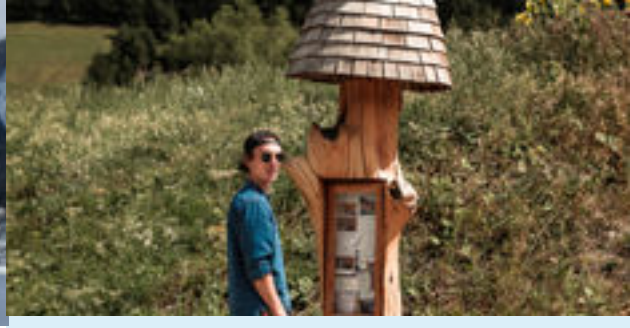
Aber unsere Tiere im Offenstall, sie haben weder Wollmütze noch Winterstiefel; frieren sie eigentlich nicht? Keine Sorge, Mutter Natur hat vorgesorgt und unsere Haustiere mit einem dicken Winterfell ausgestattet. Temperaturen von minus 10 oder sogar minus 20 Grad sind für sie kein Problem. Wichtig ist ein trockener, windgeschützter Platz.

Bei dieser Frage erinnere ich mich gerne an die gute, alte Piacella; sie war eine erfahrene Evolener-Kuh. Damals fütterten wir unsere Tiere während der Winterzeit noch in den alten traditionellen Anbindeställen. Stand aber eine Kuh kurz vor dem abkalben wurde sie losgebunden, damit sie selbstständig den besten Platz aussuchen konnte. Diese Wahl hatte auch Piacella in jener kalten Winternacht. Ein Anbau, dick eingestreut mit frischem Stroh stand ihr zur Verfügung.

Da staunte ich natürlich mächtig, als ich frühmorgens beim Stall in der Binnacher ankam: Piacella lag etwa 50 Meter vom Stall entfernt im tiefen Schnee und neben ihr das neugeborene Kälblein, putzmunter und wohlauf.

Mein erster Gedanke als junger, unerfahrener Bergbauer war: ab in den Stall mit den beiden! Aber warum legte sich die Kuh zum kalten draussen in den Schnee? Irgendeinen Grund muss es ja wohl geben. Jedenfalls entschloss ich mich ein bisschen Stroh und Heu nach draussen zu bringen. Die beiden nahmen es dankend an und machten keine Anstalten den Stall aufzusuchen. Erst nach einer weiteren Nacht im Freien kehrte Piacella mit ihrem, jetzt schon auf sicheren Beinen stehenden Kälblein zurück in den Stall.





## BerglandHof Hotel BnB

### HALLO ICH BIN SERGE,

bin immer gut drauf, komme aus Frankreich und bin seit 24 Jahren in der Schweiz. Habe einen Sohn und eine Tochter die im Jura wohnen.

Meine Ausbildung habe ich 1979 bis 1983 in der Hotelfachschule von Strasbourg begonnen und mit Bravour bestanden.

Anschliessend bin ich sehr viel gereist, wollte die Welt sehen und habe dann noch eine Kochausbildung, den Oberkellner-Abschluss, Sales and Management, Reception, Hofa und das Weinkunde Schweizerpatent gemacht. Ich bin vielen Arbeitgebern begegnet aber so ein familiäres Ambiente, super Kollegen, ob in der Küche oder bei den „Zimmermädchen“.....und nicht zu vergessen die Familie Birri, habe ich noch nie erlebt. Meine Devise ist, dass der Gast im Fokus steht, denn nur ein zufriedener Gast ist mein Motor. Ich liebe meinen Beruf jeden Tag und hoffe so das Feeling auch an den Gast weiter geben zu können.



## Ein neues Glück im BerglandHof

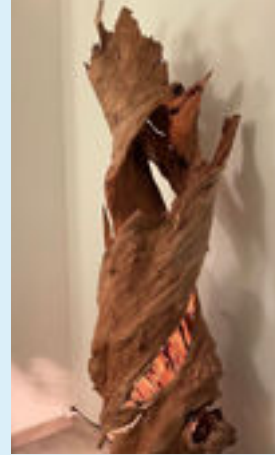


Eika heisst unser neuer Haus-, Hof- und Familienhund.

Sie ist ein Lagotto Romagnolo und ist 6 Monate alt. Ihre Lieblingsbeschäftigung ist im Moment alles abzuknabbern was nicht weglaufen kann. Ihre Nase ist auf Trüffel eingestellt. Man trifft sie auch immer beim Schnüffeln an. Da es in unserer Region nicht allzu viele Trüffel gibt, werden wir sie wohl auf Eierschwämme und Steinpilze abrichten!

Eika freut sich auf jeden Besuch!

## DIE NEUE AUSSTELLUNG



## BergLandArt

Die neue Ausstellung BergLandArt wird von jungen Künstlern aus Ernen, Mühlebach & Steinhaus präsentiert. Kummer André, Briw Florian & Valentin Birri

Mit viel Herzblut haben sich die drei in ihrer Freizeit der Kunst verschrieben.

Auch im Alltag haben sie Ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Ob in der Küche, in der Schlosserei oder im Kunststudium leben Sie ihre kreative Energie täglich voll aus.

Kunst auf dem Teller, als Objekt oder Performance ist in seiner Art vergänglich.

Inspiriert von der uns umgebenden Natur und den damit einhergehenden Formen und Farben, entstanden diese Werke. Sie sind sich ihrer Vergänglichkeit bewusst und tragen die Veränderung mit stolz nach aussen.

Eine Annäherung an die Natur, statt einer weiteren Entfremdung. Durch wenige gezielte Eingriffe die bereits gegebene Formensprache unterstützen und somit die Schönheit der Natur in all ihrer Veränderung zum Vorschein bringen. Raum öffnen für Fragen über komplexe Systeme und wie sich diese weiterentwickeln werden und was für Einflüsse dies nach sich zieht.





## UNSER WEIHNACHTS- UND NEUJAHRSPROGRAMM

### Santi Gläis Trichjier

Am 5. Dezember 2021 kommen die Santi Gläis Trichjier bei uns vorbei. Warma Wii, Epfupunsch und Schtäklini - wir freuen uns sehr.

### Adventsfenster

Unser Adventsfenster werden wir am 6. Dezember 2021 öffnen. Von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr gibt es Kaffee / Tee / Kuchen usw. Am gleichen Tag öffnen wir auch wieder unser Restaurant ErnerGarten.

### Weihnachtsbrunch \*

Damit Sie gemütlich Weihnachten feiern können, findet auch in diesem Jahr unser Weihnachtsbrunch statt. Von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr können Sie unser reichhaltiges Buffet geniessen. Unsere Eierküche ist bekannt, ebenso die vielfältige Bio-Käseplatte, div. warme Speisen, Pia's und Anna's Konfitüren, Bio-Säfte aus Sidern usw.

### Silvesterbrunch \*

Starten Sie den Silvester mit unserem Silvesterbrunch. Von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr servieren wir Ihnen unser reichhaltiges Buffet. Mit Bio-Produkten der Bergland Landwirtschaft und aus der Region können Sie mit dem Ausklang des 2021 gemütlich beginnen. Zwischen 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr ist das Restaurant geschlossen, damit wir alles für Silvester dekorieren können.

### Silvesteressen \*

Lassen Sie sich an Silvester mit einem tollen, schmackhaften Menu verwöhnen. Es gibt diverse Überraschungen und auch Musik aus Sophie's Playlist zum Mitsingen und Tanzen.

### Silvester / Neujahr

Um 24:00 Uhr lassen wir die Korke knallen. Feiern Sie mit uns den Beginn des Neuen Jahres. Kommen Sie zu uns an die Schneebar.

\* **Anmeldung erforderlich**



Restaurant ErnerGarten  
Beutistrasse 10  
3995 Ernen  
027 971 11 28

### Unsere Produzenten: Bio Bergkäserei Goms



Unsere Milchprodukte für das Frühstücksbuffet für die Küche beziehen wir unter anderem von der Bio Bergkäserei Goms. Vom feinen Fruchtjogurt über die tolle Butter zu den verschiedenen Hart- und Weichkäsen, sowie die Bio Milch .....

Die Bio Bergkäserei Goms stellt sich vor:

#### Die Idee ist, Milch selbst zu veredeln

Wir sind Bergbauern aus dem Goms, die in alter, kleinbäuerlicher Familientradition unsere landwirtschaftlichen Betriebe führen und Milch nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Vor mehr als 18 Jahren haben wir die Genossenschaft zur Milchverarbeitung, die „Bio Bergkäserei Goms“ gegründet.

**Unsere Kühe** liefern Bio-Milch für die Bio-Bergkäserei. Hier im Goms finden die Kühe alles, was sie für gute Milch brauchen: sonnenverwöhntes Klima, kristallklare Bergluft, Gletscherwasser und saftige, blühende Weiden. Würzige Milch von Tieren, die sich in ihrer Haut wohl fühlen: Das sind die natürlichen Grundlagen für die Rohmilch-Produkte, die in der Bio-Bergkäserei hergestellt werden.

**Von Coop ausgezeichnet:** In der Coop-Linie Pro Montagna werden nur Produkte aus dem Schweizer Berggebiet aufgenommen. Es sind für die Region authentische, geschmacksintensive Lebensmittel. Seit 2007 ist der Halbhartkäse, der «Bio Bergkäserei Goms», in vielen Coop-Filialen der Schweiz erhältlich – Unter dem Namen „Walliser Bio Bergkäse“.