



BERGLANDHOF
HOTEL & BNB
RESTAURANT
ERNERGARTEN



SalatBlatt

«Herbst»

1001 Gemüse Rheinau

«Ferien»

Best of Swiss Gastro

«Aktivitäten»

die Herbstkurse

«Das Elsass bei uns»

Elsässer Abend im ErnerGarten

Newsletter Herbst 2022

BerglandHof AG
Bieutistrasse 10
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglanhof.ch
ferien@berglanhof.ch



1001 Gemüse & Solidarische Landwirtschaft - Markt der Vielfalt

Beim 8. Markt der Vielfalt unter dem Motto «1001 Gemüse & Solidarische Landwirtschaft» präsentieren sich in Rheinau neben einer Reihe von interessanten Startups aus der Region mehrere Betriebe der Solidarischen Landwirtschaft. Sie vereinen die Liebe zu hochwertigen, regional produzierten Lebensmitteln, die die Vielfalt auf unseren Äckern und in unseren Tellern fördern. Wir von der Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer sind nun zum zweiten Mal dabei. An unserem Stand können wir unseren Demeter-Betrieb vorstellen und auch unser BerglandHof Hotel sowie unser Restaurant ErnerGarten präsentieren. Die Besucher können von unseren Produkten degustieren. Produkte selber können dann im Zentralverkauf für zu Hause erworben werden. An über 50 Ständen wird ein breites Angebot von Früchten und Gemüse über Milchprodukte bis zu Brot und Wein und natürlich noch vieles mehr präsentiert.



Sie finden uns auf der Rheinau

Der Markt ist am Samstag, 3. und Sonntag, 4. September 2022 von 11:00 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet, die Verpflegungsstände am Samstag bis 21:00 Uhr. Klosterplatz 8462 Rheinau
Dein Besuch freut uns!

Konzert im BerglandHof

Samstag, 17. September Konzert im ErnerGarten
Die Cover Band „Retrokutsche“ spielt vom 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr.
Anschliessend legt DJ Sascha auf. Unter der Pergola geniessen wir Musik, die ErnerGarten Küche und ein kühles Bier!



Best of Swiss Gastro 2022

Unser Betrieb kann an dem Best of Swiss Gastro Award 2022 teilnehmen

Zu Beginn des jeweiligen Jahres können sich trendorientierte, innovative & selbstbewusste Gastrobetriebe aus der Schweiz in acht Kategorien für den Best of Swiss Gastro Award bewerben.

Fachjurybewertung

Die Fachjury - bestehend aus ca. 40 unabhängigen Branchenkennerinnen, Gastronominnen, Journalisten und ehemaligen Gewinnerinnen - bewertet nach Idee, Konzept und Umsetzung anhand der eingereichten Online-Bewerbung - ohne Besuch vor Ort. Diese erste Note macht einen Drittel des Gesamtergebnisses aus.

Wir wurden zugelassen und von der Fachjury nominiert.

Gästebewertung von Juli bis Oktober

Nun bewerten die Gäste den Betrieb in den drei Kritikpunkten «Service», «Ambiente» und «Essen&Trinken» mit einer Note von 1 bis 6. Die Gästernote und Anzahl der Gästebewertungen zählt jeweils ein Drittel zum Gesamtergebnis.

14. November 2022

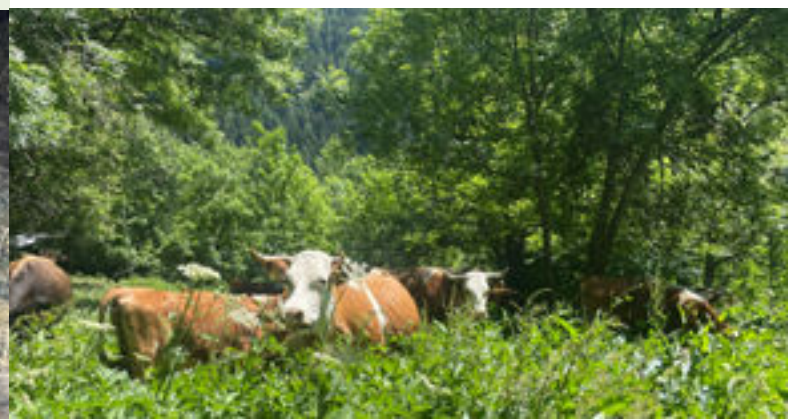
An diesem Tag werden die Auszeichnungen überreicht, vielleicht sind wir mit deiner Hilfe mit dabei!!! Mit diesem QR Code kannst du uns bewerten - Danke für deine Unterstützung.

Danke!



Betriebsferien BerglandHof Hotel und Restaurant ErnerGarten:

Wir schliessen am Sonntag 13. November unsere Türen und freuen uns Sie wieder am Freitag 16. Dezember zu begrüssen





UNSERE HERBSTKURSE

Qigong / Taiji vom Donnerstag 8. September bis Sonntag 11. September 2022

„Mich faszinieren die Natürlichkeit und das Gewöhnliche dieser beiden Bewegungsformen. Deren Wirkung jedoch unsere tiefsten Winkel des Menschseins erreichen können. Ich habe entdeckt, dass westliches Denken und östliche Praktiken sehr harmonisch, Hand in Hand gehen können. Beide Künste öffnen uns – für uns selbst, die Menschen, die Natur und für das grosse Ganze.“ Bertha Heller

Kursleitung:
Bertha Heller, SGQT
anerkannte Qigong-
Lehrerin, Mitglied von
Chenxiaowang
Taijiquan Association
Switzerland (CWTACH)



Yoga jeden Montag von 18:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Ruhe finden, bewusst atmen, den Körper wahrnehmen, stärken und dehnen.

Kursleitung: Karin Bittel
Ich begleite dich ganz individuell: mit Yoga, Meditation, Sport, Natur und Ernährung mehr Bewegung und Flow in dein Leben zu bringen. Ich liebe Bewegung. Bewegung bedeutet für mich Lebensqualität!



Beckenboden-Training jeden Donnerstag von 18:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Ein gut trainierter Körper ist die Voraussetzung für ein schmerzfreies Leben. Dabei ist es wichtig, stets Balance zu bewahren, indem man seine Mitte stärkt.: den Beckenboden



Anmeldung und Info für Yoga und Beckenboden-Training: info@mountainbliss.ch; +41 (0)78 708 08 85

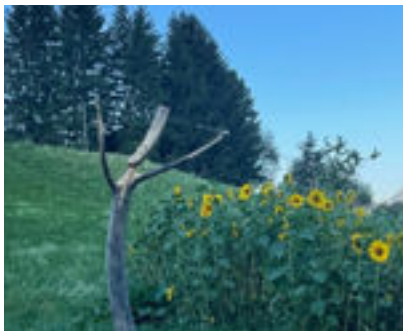


HALLO, MEIN NAME IST PETER

Ich bin immer gut gelaunt!

Ich wurde am 3. März 1976 geboren und komme aus der Tschechischen Republik. Seit 4 Jahren bin ich nun in der Schweiz. Ich habe zwei Töchter, Victoria (17) und Sara (14), die beide in der Tschechischen Republik leben und zur Schule gehen. Meine ursprüngliche Ausbildung absolvierte ich im Bereich Maschinenbau - mit Auszeichnung. Zwischen 1990-1994 stellte sich jedoch heraus, dass ich mich nicht zum Ingenieurwesen hingezogen fühlte und so absolvierte ich in den folgenden Jahren mehrere Umschulungen.

Die Küche war schon immer meine Leidenschaft, weshalb ich im 2000 ein Catering-Unternehmen gründete. Dieses fokussierte sich auf Grillspezialitäten wie Ferkel und Crudités. In diesen 4 Jahren, in denen ich nun in der Schweiz bin, habe ich für verschiedene Gastbetriebe gearbeitet. Nach dem ersten Treffen mit der Familie von Ingrid und Philipp hatte ich das Gefühl: „Hier möchte ich arbeiten.“ MEIN ANTRIEB IST EIN ZUFRIEDENER GAST!



Sommer Rückblick in Arbeit ... an der Arbeit ...

Der Kunstwerker Leander Locher hat Interessierten die Möglichkeit geboten, ihm bei der gestalterischen Arbeit über die Schulter zu schauen und so mitzuerleben, wie Werke entstehen.



Hier konnte man nicht nur Arbeit und Resultate, sondern auch Momente der Musse erleben, wo man mit Leander Locher ins Gespräch kommen und mehr über seine Arbeitsweise und seine Leidenschaft am Gestalten mit und in der Natur erfahren konnte.





ELSÄSSER ABEND IM ERNERGARTEN 8. OKTOBER 22

Unser Chef de Service und gelernter Koch, Serge, wird uns am Samstag, 8. Oktober ab 18:00 Uhr ein typisches, traditionelles Elsässer Menu präsentieren

Das Elsass ist eine historische Region im Nordosten Frankreichs, die in der Rheinebene liegt und an Deutschland sowie die Schweiz grenzt. Die Region stand jahrhundertlang abwechselnd unter deutscher und französischer Kontrolle und weist eine entsprechend gemischte Kultur auf. Das Zentrum der Hauptstadt Straßburg liegt auf der Insel Grand Île im Fluss Ill und wird durch Kanäle begrenzt. Das gotische Liebfrauenmünster verfügt über eine animierte astronomische Uhr.

Das Elsass ist bekannt für seine Traditionen und Brauchtümer - aber auch für seine Küche! Deftige Gerichte, besondere Teigvariationen, Sauerkraut und Wurstwaren oder auch Gebäckspezialitäten... Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Natürlich darf ein Flammkuchen (flammenkueche) nicht fehlen!

Versetzen wir uns für einen Moment gedanklich an einen regnerischen Herbsttag, an einen warmen Platz am Feuer. Und dann denken Sie einmal nach, was Sie in dieser Situation am liebsten essen würden... Die Elsässer haben die perfekte Lösung für Sie: einen herzhaften Flammkuchen, den sie flammenkueche oder auch tarte flambée nennen. Dabei wird ein dünner Teigfladen mit einer Schicht Crème fraîche bestrichen, die anschliessend mit Speck und Zwiebelringen belegt und dann kurz bei hoher Temperatur knusprig gebacken wird. Einfach köstlich!

An diesem Elsässer Abend servieren wir ein 5-Gang Menu am Buffet

- Flammkuchen
- Pâté en croûte
- Grumbeereren Küchlein
- Sauerkraut Royal
- Quetschkuchen
- Ect.

Anmeldung erforderlich unter
027 527 10 00 | ferien@berglandhof.ch



Restaurant ErnerGarten
Beutistrasse 10
3995 Ernen
027 971 11 28

Unsere Produzenten: Safranhof in Mund



Lage Stall auf 1350 m.ü.M. Produktionszone:
1150 - 1600 m.ü.M. Fläche: 20 ha

Auf dem Betrieb arbeiten und helfen mit:
Schnydrig Marc (Landwirt & Milchtechnologe und Besamungstechniker), Schnydrig Urs (Rohrschlosser), Gabriela & Wendelin (Eltern), Fredy & Louis (Geschwistern), Verwandtschaft (Heuernte).

Tierbestand: 45 Schwarzhalsziegen; 15 Gemsfarbige Gebirgsziegen; Rinder zur Winterfütterung; 2 Milchkühe; 35 Mutterschafe der Rasse Weisses Alpen Schaf

Walliser Schwarzhalsziegen

Die Walliser Schwarzhalsziege stammt ursprünglich von der Gletscherziege oder auch Vispertalerziege ab. Das Wallis ist das Hauptverbreitungsgebiet. Von 2500 Herdebuchtieren werden 2000 Tiere im Wallis gehalten. Trotz den 2500 Herdebuchtieren gehört sie zu den gefährdeten Rassen.

Gemsfarbige Gebirgsziege

Die Gemsfarbige Gebirgsziege oder auch Brienzerziege ist die grösste Ziegenrasse der Schweiz.

Simmentaler Kühe

Schweizer Zweinutzungsrasse für Milch- und Fleischproduktion und sind meist falb (gelb), selten rot und weisen weisse Flecken, einen weissen Kopf, Bauch und Beine auf.

Weisses Alpenschaf (WAS)

Dieses grossrahmiges und fruchtbare Schaf mit guten Muttereigenschaften ging aus verschiedenen Landschlägen des Weissen Gebirgsschafes hervor.

