

«Sommer»

30 Jahre Sommer
Die Betriebsgemeinschaft feiert
Geburtstag

«Ferien»

Im BerglandHof Hotel BnB
starten wir in den dritten
Sommer

«Bewohner»

Man soll die Feste feier wie sie
fallen

«Terroir-Küche»

Die Natur, die uns umgibt,
ist unsere Inspiration und
unser Vorbild

«KulturGarten»

Blues und mehr

Newsletter Sommer 2019

BerglandHof AG
Bieutistrasse 22
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglandhof.ch
ferien@berglandhof.ch



Kulturgarten Ernen

Ende Juli ist es wieder so weit:

Kulturgarten Ernen 2019
Der Sommer steht vor der Tür, und damit ist es höchste Zeit, dass der Kulturgarten Ernen seine Tore öffnet. Auch in diesem Jahr bietet Ihnen der Kulturverein Bergland die Gelegenheit bei zwei Konzerten und einem Jazz-Brunch das gemütliche Ambiente im preisgekrönten Wakkerdorf zu geniessen.



Die Konzertreihe beginnt am Samstag 20. Juli mit einem Bluesabend der Sorte knochentrocken. Diddy Metzger, er zählt zu den prägenden Elementen der deutschen Blues und Roots Szene der letzten 20 Jahre, und Peter Stahl, ebenfalls ein Musiker mit jahrelanger Erfahrung, bilden zusammen das Duo «Whiskey on Valentine's». Mit trockener Stimme wie ein 50-jähriger Single Malt Whiskey, übersteuerten Wandergitarren und kompromisslos fettem Kickdrum wird der Musikliebhaber in eine ehrliche, handgemachte Blueswelt entführt - von fragil und zerbrechlich bis hin zu hochexplosiv. Am 27. Juli führt Sie «Katze Steffan und das Lügenorkestar» auf einen Road Trip durch Europa: tanzbar, frisch und frech. Auf dem Menu: Gaaanz viel Balkansongz, dazu Klezmer, französische Musik (Yann Tiersen)... zudem italienische Giftspinnentänze, holperige Kamelschrittrhythmen, selten ruhige Hotliftlieder, und eigentlich alles was Spass macht. Eine ausgelassene Stimmung ist an diesem Worldmusic-Abend garantiert. Zum Abschluss findet am Sonntag 04. August, um 10.30 h, der beliebte Jazz-Brunch statt. Wie immer erwartet die Gäste eine reich gedeckte Tafel mit Spezialitäten von Klaus Leuenberger und seinem Team vom Restaurant Erner Garten. Für die musikalische Unterhaltung sorgt Florian Mächler mit seinem Soloprogramm «All in One». Das Repertoire umfasst bekannte Rock-, Reggae-, Funk-, Soul- und Popsongs der letzten fünfzig Jahre im Unplugged-Gewand. Mit Hilfe eines Loopgerätes kann der Musiker live verschiedene Instrumente spielen und so einen Bandsound kreieren ohne auf billige Playbacks zurückgreifen zu müssen. Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen.

Bitte für den Jazz-Brunch vom 04. August unbedingt die Plätze reservieren.

Infos/Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch /Tel. 027 971 23 60



30 x Sommer im Bergland

Es war ein Sommer wie viele andere auch, damals vor über 30 Jahren, als ein paar junge Leute hinten im «Beuti» auf einer Wasserleitung sasssen – die Beutistrasse gab es damals noch nicht – und verrückte Pläne schmiedeten. Sie betrachteten die wunderbare Gommer Landschaft, ihr Blick streifte talauf und talab und rüber bis zum Finsteraarhorn, als plötzlich einer von ihnen laut dachte: stellt euch vor, wir würden all dieses Land bewirtschaften. Nun ganz so doll sollte es dann doch nicht kommen; aber in diesem Sommer wurde ein Entscheid gefällt, der für viele Leute nachhaltige Veränderungen mit sich brachte. Tatsächlich entschieden sich die jungen Leute damals ins idyllische Ernen zu ziehen um hier ihre Zelte aufzuschlagen. Es waren dann zwar keine Zelte, aber im Frühjahr 89 mietete man ein Haus und dazu ein bisschen Boden. Ursprünglich war die Idee, hier im Bergwald Geld zu verdienen um sich später einmal den Traum vom eigenen Bauernhof im benachbarten Ausland zu erfüllen. Aber wie das Schicksal halt manchmal so spielt, kam alles ganz anders. Zuerst waren es nur ein paar Landschaften. Bald darauf, nachdem ein alter Bauer kürzer treten musste, kam weiteres Land dazu und es wurden Hinterwälder Rinder gekauft. Aber just in dieser Zeit, nach rund drei Jahren, kam die Nachricht vom Förster, dass er leider keinen Verdienst mehr bieten könne. Das war alles andere als eine frohe Botschaft und forderte eine weitere Entscheidung. Sollte man sich einen neuen Wirkungskreis mit besseren Verdienstmöglichkeiten suchen oder wollte man auf dem Bestehenden aufbauen. dan wollte: der Betrieb wurde erweitert. Es kamen Schweine, Hühner und Bienen dazu, man kaufte Maultiere um den Touristen Trekkingernlebnisse anbieten zu können, ein Bioladen wurde eröffnet und im Haus wurden Gästezimmer angeboten. Auch im sozialen Umfeld veränderte sich einiges. Mit Ingrid lernte Philipp seine zukünftige Partnerin kennen, Stefan und Pia hatten schon einen Sohn und auch die Tochter von Daniela und Ruedi war schon da. Aus den «paar jungen Leuten» waren drei Familien entstanden. Für wenige Jahre gesellte sich sogar eine vierte Familie zur Gruppe. In dieser Zeit wurde der Kräuter- und Gemüsegarten realisiert, so wie ihn heute viele Leute kennen und bestaunen. Die Jahre zogen ins Land und der Betrieb gedieh. Man bewirtschaftete rund 50 ha und aus den anfänglich belächelten «Hippenys» sind die respektierten «Bergländer» geworden. Aber die Bergländer wären keine Bergländer, wenn sie sich auf den hart erarbeiteten Lorbeeren ausruhen würden. So entstand früh in den Nullerjahren die Idee zum GenerationenHaus. Bis zur Gründung der AG sollten allerdings noch ein paar Jahre vergehen und bis zur endgültigen Realisation noch einige mehr – aber das wäre eine weitere, lange Geschichte, die Sie als treue Salatblatleserin ja bereits kennen. Wir jedenfalls sind stolz auf 30 Jahre Bergland!

Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen. Bitte für den Jazz-Brunch vom 4. August unbedingt die Plätze reservieren. Infos und Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60



BerglandHof Hotel BnB

Nun steht der dritte Sommer ins Haus. Wir konnten die Übernachtungen vom Eröffnungsjahr zum zweiten Sommer massiv steigern, dies durch den wundervollen, heissen Herbst. Die Prognosen für diesen Sommer sehen gut aus! Was uns auch sehr freut, dass wir trotz den erst zwei Betriebsjahren schon einige Stammgäste beherbergen und bewirten dürfen.

Im Moment wird die ganze Umgebung mit einheimischen Kräutern, Büschen, Bäumen bepflanzt. die Reben bei der Pergola stehen und zwischendurch freuen sich die Glyzinien uns Schatten zu spenden.

Der Weg zu uns wird sie in Zukunft mit Rosen begleiten. Auf den Terrassen entstehen lauschige Plätzchen zum Verweilen.



Die Bepflanzungen stammen aus der Naturbaumschule von Roland Wenger. Der Betrieb ist bio zertifiziert und hat sich auf Stäucher und Bäume der Pro Spezie Rara und der Bergegebiete spezialisiert. Vor der Restaurant Küche ist ein Kräutergarten entstanden.

Aktuelles im GenerationenHaus

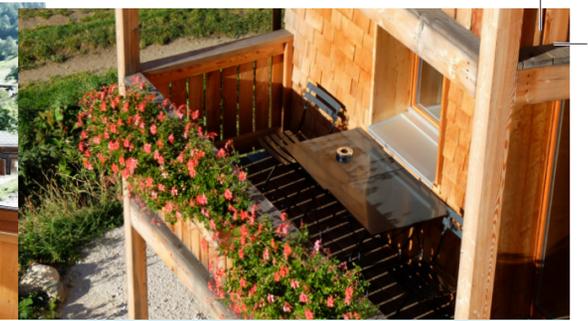


Man soll die Feste feiern wie sie fallen! Im Juni findet die zweite Johannifeier statt und im Herbst an Michaeli das Erntedankfest! Das Haus steht im Wandel. Drei liebevoll gewonnene Menschen haben das GenerationenHaus verlassen. Mit grosser Freude haben wir aber vier neue BewohnerInnen begrüssen dürfen.

SOMMER AUSSTELLUNG

Von Februar bis August stellt Imhof Marco bei uns seine wundervollen Fotografien aus unserer Bergwelt aus.

«Aqua & flora» nennt der seit jungen Jahren passionierte Wanderer und Bergsteiger seine Ausstellung. Immer mit der Fotokamera in der Hand, kennt er jeden Stein und jede Blume im Landschaftspark Binntal. Er stellt die Schönheiten der Natur in den Vordergrund.



MASSAGEN

Jeden Mittwoch können Sie sich unter die gelerten Hände von Astrid Gorsatt-Wenger begeben. Belebende Sport-Massage, Entspannungs-Massage, traditionelle hawaiianische Ganzkörper-Massage, Lomi Lomi

BIOKINEMATIK

Sandy Rauch hift mit der Therapieform Biokinematik zuverlässig Fehlspannungen der Muskeln aufzudecken und zu beseitigen. Sie ist jeden Donnerstag Morgen bei uns.

AUSSTELLUNG AB AUGUST 19 WANDERWEG DER WUNDER



Die Landschaft, wie ein Vers im Psalter, ist Ernst und Wucht und Ewigkeit. R.M. Rilke

Greta-Guntern Gallati stellt ihre herrlichen Fotos von Kampfköniginnen, Arven und Wasser aus. An der Vernissage werden Laienmodels zudem Lederhandtaschen und Seidenfoulards designed by GGG vorführen.

In diesem Salatblatt stellen wir Euch ein weiteres Element der **Nachhaltigkeitsblume** vor. Ein Symbol, welches die Zusammenhänge zwischen Natur und Mensch widerspiegelt; UNSER LEITBILD.

Gleichheit

Gleichheit verstehen wir als ein grundlegendes Merkmal der Gleichberachtung. Wir fördern die Möglichkeit der Nutzung der gesellschaftlichen und gemeinschaftlichen Ressourcen aller Mitarbeitenden und der im Projekt tätigen Menschen. Grundsatz ist die gleiche Verteilung der immateriellen und materiellen Ressourcen.





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
027 971 11 28

Es gibt nichts besseres
als das Gute, das
schmeckt man immer.

Der Sommer im ErnerGarten

Unser Garten ist den ganzen Sommer über prall gefüllt. Nicht nur traditionelles, vor allem alte, vergessene Gemüsesorten reihen sich an anderen bunten Raritäten. Wir haben ein Wollschwein geschlachtet, von der Alp „auf dem Egga“ gab es ein Limousin Rind und auch einige Weidezicklein haben den Weg in unsere Küche gefunden. Für Abwechslung sorgen Fische aus Schweizer Wildfang und der Bio Zucht am Blausee.



Der Picknick Korb

Wir haben verschiedene „Lunch Pakete“ und Picknick Körbe zusammengestellt. So wird jeder Tagesausflug in die Gommer Wildnis zu einem kleinen Kulinarischen Erlebnis. Bitte am Vorabend bis 18 Uhr bestellen.



Vormerken:

20.9. bis 22.9.

Kochkurs im Ernergarten zum Thema „Konservieren damals und heute“

Besuchen sie uns an den Musik Abenden vor oder nach dem Konzert auf einen kleinen Snack oder ein leckeres Menu.

Geburtstage, Firmenfeste, Silberne Hochzeit - ein festlich geschmücktes Säli steht für Sie bereit.

WOCHENPROGRAMM im ErnerGarten:

MITTAG – Montag bis Samstag

BUFFET 12:00 bis 14:30 Uhr, einfach, frisch, abwechslungsreich, viele hauseigene Zutaten, CHF 18.- / Business Lunch 28.- bis 40.- Alpen Fladen / kleine Tageskarte.

Montag ab 18:00 Uhr

BEWOHNER ABEND mit viel Elan und Herzblut bedient sie an diesem Abend das Team der Hausbewohner mit einfachen Gerichten.

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr:

Entdecken sie Neues und Altbewährtes auf unserer Frühlings Gourmet Karte. Einfache Gerichte und kleine Snacks servieren wir am Abend im Barbereich.

Sonntag ganzer Tag:

GOURMET KARTE oder Kleine- und Fladenkarte ganz nach ihrem Gusto.

