



«Winter»

Zeit der Ruhe und Entspannung

«Ferien»

Als Gast kommen - als Freund
verweilen

«Aktivitäten»

Langlauf, Schneeschuhtrails,
Winterwanderwege...

«Winter Kulinarik»

Weihnachtsbrunch, Silvester-
dinner und Rischöulini

Newsletter Winter 2019

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



Als Gast kommen - als Freund verweilen

Es ist uns ein Herzensanliegen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Aus Niederwald stammt der weltbekannte Cäsar Ritz und gerade in den Bergtälern wurde / wird Gastfreundschaft gelebt. Seine Karriere vom Schuhputzer zum grossen Hotelier ist eine eigene Geschichte wert. 1898 hat er in Paris das Hotel Ritz gegründet. Es sollte sein Meisterstück werden, und es wurde sein Meisterstück. Er gab seinem Architekten die Generalanweisung: „Ich will, daß sich ein Gentleman bei mir zu Hause fühlen kann.“ Das ist ein Prinzip, dem das Ritz treu geblieben ist. Es sieht in jedem Gast einen persönlichen Bekannten und nimmt ihn entsprechend auf und sorgt für seine individuelle Bedienung. Cäsar Ritz ist uns in vieler Hinsicht ein grosses Vorbild, nicht nur die hochgeschriebene Gastfreundschaft sondern auch seine Liebe zum Detail, seine Kreativität und seine Begeisterungsfähigkeit sind uns wegweisend.



Gastfreundschaft

Was Wikipedia dazu meint: **entgegenkommendes Verhalten gegenüber einem Gast, das in dessen freundlicher Aufnahme, Beherbergung und der Gewährung von Schutz zum Ausdruck kommt**



Wir haben nun alle unsere Aspekte der **Nachhaltigkeitsblume** vorgestellt. Ein Symbol, welches die Zusammenhänge zwischen Natur und Mensch widerspiegelt; UNSER LEITBILD. Unser Leitsatz ist: Als Gast kommen und als Freund verweilen.



Winterfreuden

Jetzt ist sie da; die kalte, raue Jahreszeit. Und es soll Menschen geben, die sich danach sehnen. Sehnsucht nach dem Winter! Ist so etwas überhaupt möglich? - Ich denke, sicher, erst recht nach diesem feucht-grauen Herbst. Stell dir vor: eine tief verschneite Landschaft, blauer Himmel strahlender Sonnenschein. Was gibt es Schöneres als zu Fuss, auf Schneeschuhen, durch Traumwelten stapfen, das Geräusch des knirschenden Schnees in den Ohren, oder doch lieber ganz gemütlich zu Hause in der warmen Stube den fröhlichen Tanz der bauschigen Flocken bestaunen.

Aber der Winter ist nicht nur Zeit des «Müssigganges». Wichtige Arbeiten wollen erledigt sein. Brennholz muss gerüstet werden, es stehen Reparaturen an, das nächste Jahr muss geplant werden. Die Tiere werden täglich gefüttert, gemistet umsorgt und gepflegt. Hat eine gekalbt? Gibt es neue Lämmer? Den Stall mit unseren vierbeinigen Freunden kann man übrigens besuchen. Während der Fütterungszeit, zwischen 16:30 h und 17:30 h, sind Gäste herzlich willkommen.

Einer für den das Wort «Müssiggang» wohl Zeit seines Lebens ein Fremdwort war, ist unser Freund Walter Lobsiger. Nach Jahren als Lehrer und Heimleiter war er in den letzten Jahren vor seiner Pensionierung auch Bergbauer. Just zu dieser Zeit suchte die «Schweizer Bergheimat» jemanden der Bergbauern bei der Führung einer Buchhaltung half. Walter übernahm diesen Job und so lernten wir Bergländer ihn kennen. Unsere Buchhaltung bestand nämlich damals aus vier Plastiktüten, vollgestopft mit Rechnungen, Quittungen und vielleicht auch Mahnungen. Walter zeigte uns wie man eine korrekte Buchhaltung führt. Seit mehr als 25 Jahren pendelt er monatlich 1x von Einigen nach Ernen um uns bei der Buchhaltung zu unterstützen. Längst ist natürlich der einstige Berater für uns zu einem treuen Freund geworden, der uns allen ans Herz gewachsen ist.

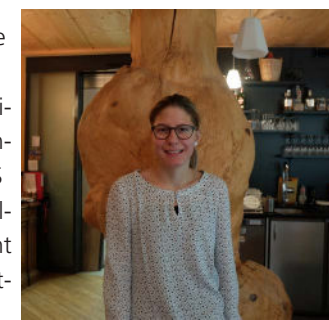
Am 7. Dezember feiert Walter seinen 90. Geburtstag. Zu diesem Freudentag gratulieren wir Dir, lieber Walter, von ganzem Herzen. Verbunden mit einem riesigen Dank dafür, was Du in all den Jahren für die Bergländer getan hast. Und keine Angst - das nächste Frühjahr kommt bestimmt!



BerglandHof Hotel BnB

NEUER WIND

Seit November 2019 können wir auf eine weitere helfende Hand in unserem Haus zählen. Aurelia Bumann aus Saas-Fee. Sie kommt von der Institution MitMänsch Oberwallis und hat bei uns die Lehre als Praktikerin PfA Hauswirtschaft nach INSOS begonnen. Sie ist 18 Jahr alt und wird im Hotelbereich, in der Reinigung und auch im Restaurant tatkräftig mitarbeiten. Wir freuen uns auf ihre Mitarbeit in den nächsten zwei Jahren.



DER WICHELBAUM STEHT!

Seit nun mehr drei Jahren freuen wir uns auf den Besuch der Kinder und Jugendlichen aus der Stiftung Mattini in Brig. Sie bringen uns ihre Wünsche für Weihnachten vorbei und die lieben Wichtelchen (gehörst auch du dazu?) erfüllen diese Wünsche.

Aktuelles im GenerationenHaus

DIE FAMILIE IST GEWACHSEN

Seit dem September 2019 ist unser Haus wieder komplett. Marco und Verena Klurfeld Ramseyer sind die neue Bewohner. Sie bauen Ihre Zelte in Mergoscia Tessin ab und vervollständigen nun unser Haus! Als langjährige Bauern und Gastgeber unzähliger Gäste in ihren Rusitici werden Sie uns tatkräftig unterstützen und ihren Lebensabend geniessen. Marco wird unsere vielen Reben, welche in diesem Frühjahr rund ums Haus gepflanzt wurden, betreuen und wer weiss, vielleicht können wir in ein paar Jahren unseren eigenen ErnerGarten Wein schlürfen. Wir wünschen Marco und Verena einen guten Start in unserem Haus und seinen sozialen Netzwerken.



WEIHNACHTSBRUNCH 24. Dezember 2019

Ein kulinarischer Weihnachtsbeginn mit einem vielfältigen Weihnachtsbrunch. Hauseigenes Brot, schmackhafte Konfis, Käse aus der Bio Bergkäserei, Muesli, Eiervariationen und vieles mehr erwartet Sie. Bitte melden Sie sich frühzeitig an
07:30 Uhr- 14:00 Uhr. Anschliessend wird das Restaurant für diesen Tag geschlossen.

SILVESTERDINNER

Unser Chefkoch Klaus Leuenberger lädt auch in diesem Jahr zu einem phänomenalen Silverstermenu ein. Lassen Sie sich von seiner kreativen Küche überraschen. Bitte melden Sie sich frühzeitig an!
Beginn 18:00 Uhr. Um Mitternacht stossen wir alle gemeinsam auf das neue Jahr an, bei uns haben Sie einen tollen Blick auf die umliegenden Feuerwerke.

MASSAGEN

Jeden Mittwoch, Sport-Massage, Entspannungs-Massage und mehr mit Astrid Gorsatt-Wenger.

FUSSPFLEGE

Jeden zweiten Dienstagnachmittag medizinische und kosmetische Fusspflege mit Carmen Müller-Clausen, Dipl. Fusspflegerin.

BIOKINEMATIK

Jeden Donnerstagmorgen mit Sandy Rauch, Corpedisana, Praxis für ganzheitliche Gesundheit.

AUSSTELLUNG VON GRETA GUNTERN-GALLATI UND ROLF BAYARD 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. Der mit ihr befreundete Bildhauer Rolf Bayard zeigt eine Arvenholz-Skulptur, welche Schönheit und Kraft des Ausdrucks kombiniert. Diese Ausstellung können Sie noch bis im Februar 2020 besuchen.
Weiter Infos und Anmeldungen unter 027 527 10 00





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

Winterzauber im Ernergarten

Klassiker wie die Enten aus dem Rheintal werden sicherlich nicht fehlen, jedoch haben wir von der Bäuerin Anna auch schöne Ziegen bekommen und der Heinz hat ein Eringer Rind geschlachtet. Für Fleischliebhaber wird es bestimmt nicht langweilig über den Winter. Daniela und ihr Team haben die Lager Gemüse im Trocken, Pastinaken, Kohlrüben, Petersilienwurzel, Randen, lassen Sie sich überraschen. Tobias hat in seinem Tunnel fast den ganzen Winter über frische Salate, welche wöchentlich den Weg vom Brigerberg nach Ernen finden. So ist auch für die Gemüse Fans vorgesorgt. Wir konnten mit neuen jungen innovativen Fischern Kontakt aufnehmen. Da es schwierig ist voraus zu planen was ins Netz kommt habe ich mich für eine Schweizer Wildfang Bouillabaisse entschieden. Krebse aus dem Katensee, Vongole vom Zürichsee, Karpfen, Zander, winterlich kombiniert mit getrockneten Zwetschgen und Kastanien. Augen zu und Geniessen.



Zuwachs im Haus und auf der Weinkarte

Marco und Verena Klurfeld sind am zügeln. Vom warmen Tessin ins nicht weniger sonnige Ernen. Sie ergänzen unsere „Grossfamilie im Generationenhaus“ perfekt. Mit ihnen ziehen auch zwei von ihren Weinen aus dem steilen Rebberg in Mergoscia zu uns und bereichern die Weinkarte. „La Redonda“ aus Trauben Raritäten wie Foch, Millet, Regent und Leon. Oder ein edler „il Cabernet“. Marcos Nachfolger, hegen und pflegen die Demeter Reben mit viel Liebe, Können und Schweiss.

Fasnachtsgebäck Samstag 8. Februar

„Chruchtele“ und „Rischöülini“ ver-süssen im Oberwallis die Fasnachtszeit. Jede Familia hatte früher eigene Rezepte und Vorlieben, die zum Teil vergessen gehen. Mit dem Meisterkoch Klaus Leuenberger backen wir im Restaurant ErnerGarten köstliche Fasnachtsspezialitäten, die wir in gemütlicher Runde auch gleich kosten. 14:15 Uhr - 18:00 Uhr
 Frühzeitige Anmeldung erforderlich.

Neues aus der Feinkost Ecke

Die Metzgerei Nessier hat einen neuen Spezial Senf Lieferanten gesucht, wir haben uns beworben und den Auftrag bekommen. Mit den drei Sorten „Kräuter und Honig“, „Apfel und Minze“, „Wilde Beeren“ haben wir für fast alle Senfliebhaber ob fein, grob, mild oder scharf, ein passendes Produkt kreiert. Alle Sorten sind ab sofort im ErnerGarten erhältlich. Im Webshop werden die neuen Produkte im Verlauf des Winter aufgeschaltet.

