



«Sommer»

wir sind bereit!

«Ferien»

Wohlfühlen und Sicher sein,
Nähe trotz Distanz

«Bewohner»

Altes und Neues, manches geht
- vieles kommt.

«3»

ErnerGarten
St. Georg
Mühle Geschinen

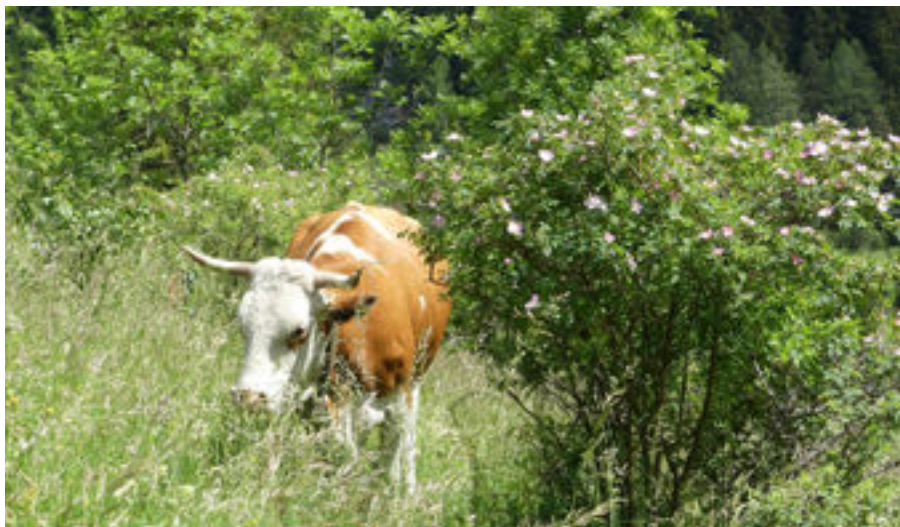
«KulturGarten»

Viefältig wie eh und je

SalatBlatt

Newsletter Sommer 2020

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



Sommer im Bergland bedeutet auch Musik im Garten. Der Kulturverein Bergland bietet Ihnen die Gelegenheit bei zwei Konzerten und einem Jazz-Brunch das gemütliche Ambiente im preisgekrönten Wakkerdorf zu geniessen.



Gestartet wird am Samstag 18. Juli. Aufgrund der besonderen Verhältnisse in diesem Frühjahr stand die erste Band bei Redaktionsschluss leider noch nicht fest. Aber wenn alles gut läuft ist mit berner Mundart-Halbrock zu rechnen; Rumpellieder über die Liebe, den Tod, die Wahrheit und anderen Unsinn.

Partytime ist am 25. Juli angesagt. Die luzerner Band Vic Shelby hat schon das eine oder andere Mal in Ernen aufgespielt. Sie spielen Hits und andere gute Songs, grad so wie es ihnen passt. In dynamischer Spiellust, nah an den Originalen, aber anders. Da bleibt kein Tanzbein ruhig.

Wie immer zum Abschluss der beliebte Jazz-Brunch am Sonntag 02. August um 10.30 h. Die Gäste erwartet eine reich gedeckte Tafel mit Spezialitäten von Klaus Leuenberger und seinem Team vom Restaurant Erner Garten.

Für die musikalische Unterhaltung sorgt Andy Bopp mit seinem Programm „Acoustic Latin Guitars“. Zwei Gitarren entführen Sie in die Klangwelt der spanischen und südamerikanischen Kultur.

Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen „Waren aller Art“ statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen.

Bitte für den Jazz-Brunch vom 02. August unbedingt die Plätze reservieren.

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



Sommergedanken

Wenn endlich Juli würde anstatt März,
Nichts hielte mich, ich nähme einen Rand,
Zu Pferd, zu Wagen oder mit der Bahn
Käm ich hinaus ins schöne Hügelland.

Schöne Worte, leider nicht von mir sondern von Hugo von Hofmannsthal. Geschrieben irgendwann zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts. Nun, einfach das Wort „Hügelland“ mit „Bergland“ ersetzen, und schon ist es brandaktuell. Denn der März ist längst passé und der Sommer steht vor der Tür. Aber was heisst schon „steht vor der Tür“; er hat längst Einzug gehalten, also höchste Zeit der hitzefflirrenden Betonwüste zu entfliehen, ab ins Bergland. Denn hier gibt's einiges zu entdecken und zu geniessen. Für Früh-austeherInnen das fröhliche Vogelgezwitscher, die Luft noch kühl und frisch, am Horizont die stolzen Gipfel die im zarten Morgenlicht erstrahlen; was gibt es schöneres? Vielleicht eine Wanderung durch farbenprächtige Blumenwiesen oder eine waghalsige Fahrt auf dem Downhilltrek. Und wenn es dann doch StandUpPaddeling sein muss, bleibt immer noch der Badesee in Geschinen!

Für den ökologisch denkenden Landwirt und die Gärtnerin bedeuten die frühen Wärmetage keine einfache Angelegenheit. Klar freut sich das Herz, wenn Tomaten, Auberginen und Co. eine Woche früher ins Freiland gebracht werden können. Und mit genügend Wasser gedeiht auch alles, dass es eine Freude ist. Das Wasser auf die Felder und Gärten zu bringen bedeutet aber einen beträchtlichen Mehraufwand. Wunderbar auch die Heuwiesen in voller Blütenpracht. Da ist die Verlockung gross so früh wie möglich mit dem Traktor aufzufahren und das erste Heu einzubringen. Aber als Demeterlandwirt kennt man die ökologischen Zusammenhänge: Als typischer Wiesenvogel bewohnt zum Beispiel das Braunkehlchen blumenreiche, vielfältige und extensiv genutzte Wiesen. Für das Brutgeschäft benötigt es etwas mehr als einen Monat. Doch soviel Zeit bleibt ihm nicht, die Bodennester werden regelmässig vermäht. Das Braunkehlchen ist daher nur noch ganz selten anzutreffen. Ein ähnliches Bild bei den einjährigen Wiesenblumen: die in der Silageherstellung möglichen frühen Einschnitttermine brachten die über Jahrhunderte entstandenen charakteristischen artenreichen Blumenwiesen innerhalb weniger Jahre zum Verschwinden. Wenn Sie also auch spät im Juli da und dort noch eine ungemähte Heuwiese sehen, denken Sie daran: Die wurde nicht vergessen und es handelt sich auch nicht um einen arbeitsmüden Bewirtschafter, sondern um ökologische Massnahmen zum Schutze der Flora und Fauna.

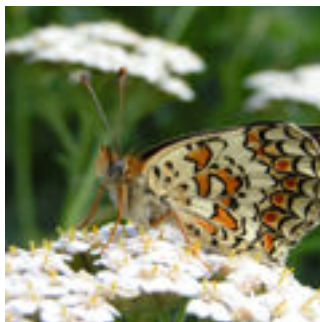
Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen. Bitte für den Jazz-Brunch vom 4. August unbedingt die Plätze reservieren. Infos und Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60



BerglandHof Hotel BnB

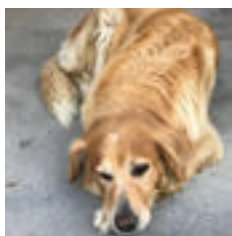
Zwei Monate stand der Betrieb im Hotel still. Zuerst verviel man in eine Schockstarre, dann genoss man die geschenkte Zeit, Garten und die Büsche jäten, gemeinsam Frühstücken ... Aber dann die Ungeduld, wann können wieder Gäste kommen, das Verlangen nach dem Austausch, den Gesprächen und dem quirligen Leben im Hotel. Nun hat der Betrieb wieder begonnen und mit Freuden können wir viele Gäste empfangen. Die Buchungen laufen und täglich kommen neue Anfragen. Die Gäste bewegen sich gemäss den Vorschriften diszipliniert durchs Haus und haben volles Verständnis für die neue, ungewohnte Situation. Das Schutzkonzept haben wir in allem umgesetzt und passen dieses laufend an die Vorgaben des Bundesrates und der Branchen an. Wir leben ganz unter dem neuen Label Clean & Save und weiterhin: als Gast kommen und als Freund verweilen

Odile Zeiter-Schmid hat sich seit Beginn des BerglandHof Hotel um das Hauskeeping, die Dekorationen und die Ablösungen im administrativen Bereich gekümmert. Nun breitet Sie für einen neuen Lebensabschnitt ihre Flügel aus. Sie wird sich aber zu Stosszeiten weiterhin bei uns hilfreich blicken lassen! Wir sind sehr dankbar und wünschen Odile viel Spass mit Ihren Enkeln und ihrer neu gewonnen Zeit.



Aktuelles im GenerationenHaus

Klaus und Annalisa Leuenberger haben ihre Familie vergrössert und benötigen nun auch mehr Wohnraum, daher verlassen sie unsere GenerationenHaus Familie. Nun wird wieder eine Wohnung für neue Menschen frei. Lust bei uns mitzumachen? Rufen Sie uns an und kommen Sie vorbei!!! Die Umgebung mit den neuen einheimischen Sträuchern und Bäumen wächst und gedeiht ebenso die gepflanzten Reben! Der wundervoll blühende Blumengarten wird von Vreni gehegt und gepflegt, sie kümmert sich auch um die Blumen in unserem Restaurant ErnerGarten - DANKE!



Leider mussten wir uns in diesem Frühjahr von Mira verabschieden. Unseren Familien- Hof- und GenerationenHaus Hund vermissen wir sehr.



AUSSTELLUNG REIN PFLANZLICH WIRD BIS OKTOBER VERLÄNGERT

Da das Restaurant während 2 Monaten zwangsweise geschlossen war, haben wir uns entschieden die Ausstellung von Katrin Ullmann zu verlängern.

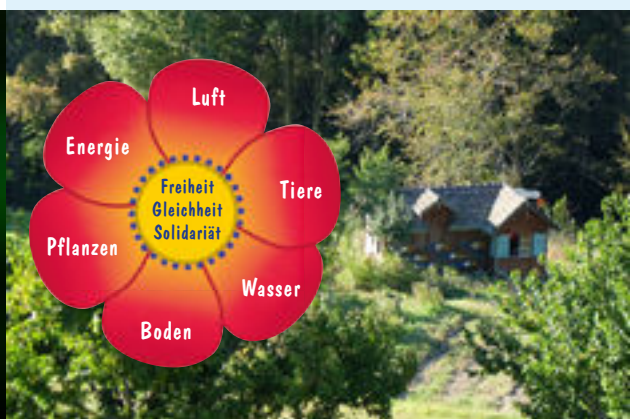
In dieser Ausstellung zeigt Katrin Ullmann ausschliesslich Bilder von ihrer Pflanzen-Malerei. Botanische Aquarell-Studien einzelner Pflanzen, davon etliche alpine Besonderheiten, sowie Pflanzen-Gemeinschaften, in Öl auf Leinwand, wie man sie an vielen Orten unserer Region finden kann.



Die Nachhaltigkeitblume, unser Leitbild, wurde in den letzten Salatblättern vorgestellt. Wir möchten Ihnen nun ein paar weitere Aspekte, welche uns sehr wichtig und am Herzen liegen näher bringen.

Die Bienen

Seit über 20 Jahren pflegt Birri Philipp unsere Bienen auf dem Hof. Die Demeter Richtlinien verlangen eine wesensgemässe Bienenhaltung. Wesensgemässe Bienenhaltung heisst, die Bienen werden durch den Schwarmtrieb vermehrt, sie bauen die Waben und erzeugen ihre Königinnen selber. Durch Schwarmvermehrung und diese Bienenhaltung werden die Krankheiten eingedämmt, die Gesundheit gefördert und das Bienenvolk als Gesamtorganismus gestärkt. Honig ist für uns sekundär, was zählt sind gesunde Bienenvölker, welche die Blüten und Bäume bestäuben, damit wir vor den wundervollen, vielfältigen Blumenwiesen staunend stehen bleiben.





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.

Newsletter Sommer 2020

Über Corona wollen wir hier nicht reden, wir haben den „Wink von oben“ verstanden und sehen das Ganze als Grosse Chance für unsere Zukunft. Mehr zu denken gibt mir, was heute alles „Nachhaltig und regional ist“ auch wenn es, sei es nur zum Verpacken, quer durchs Land kutschiert wird. Inzwischen verkaufen auch Discounter „gerettete Lebensmittel“ und reden von „Food Waste“. das Ganze ist ein Verkaufsargument geworden, ich habe oft das Gefühl, dass die Produkte absichtlich erst zum „Waste“ werden um dann gerettet zu werden? Food Waste, Regional, Nachhaltig, Essen retten, bei uns ist das seit 22 Jahren nicht nur ein Thema, sondern unsere Lebenseinstellung, Werbung damit zu machen haben wir nicht nötig.



St. Georg Backstube und Wirtschaft

Ab Pfingsten ist wieder Leben in dem historischen Haus am Hengert. Korn und Schrot von Berg und Tal. Wir pflegen die Kunst des Backens in historischem Ambiente. Aus frischem Korn und Schrot bereiten wir in traditioneller Weise Brote, Patisserie sowie warme und kalte Speisen mit regionalem Charakter. In genussvoller Begleitung von lokalen Bierspezialitäten in der ungezwungenen Gemütlichkeit unserer Wirtschaft oder als täglich Brot zum Mitnehmen. Ob Roggenbrot oder Quiche, was unsere Backstube verlässt ist authentischer Genuss. Denn was die Natur uns schenkt, behandeln wir mit Sorgfalt und Respekt.



Restaurant Mühle Geschinen

Evelyn verwöhnt sie Mittags mit erfrischenden Sommer Schorlen, während Marco mit dem „Gnagi Burger“ und einem „Knusperhuhn Ciabatta“ zwei neue leichte Spezialitäten erfunden hat, Pulled Pork und Chicken Nuggets überlassen wir den Langweilern....

Restaurant ErnerGarten

Rindfleisch und Suppenhühner aus unserem Stall, Ziegen von der Bäuerin Anna, Frischkäse von unserer Sennerin Julia, viel frisches Gemüse aus Danielas Garten. Das sind die Highlights der Sommerkarte, wobei natürlich die täglich auf dem Weg zur Arbeit gesammelten Wildkräuter und Blüten nicht fehlen.



FEINKOST

Es ist Zeit zum Tannenspitzen sammeln. Im Unterland beginnt die Sammelsaison im April, während in den Bergen gegen die Waldgrenze bis im Juli gesammelt werden kann. Wir frieren die gesammelten Zweiglein ein um ihnen das ganze Jahr Tannenspitzen Jelly und cremige Tannenspitzen Glace anbieten zu können.

AGENDA

alle Märkte und Food Messen wurden abgesagt. Die Konzerte des Erner Musikdorf finden etwas angepasst statt.

