



SalatBlatt



«Herbst»

Zeit der Fülle

«Arbeiten»

Julia

«Das Haus»

ein und aus

«Herbst - Impressionen»

geliebte Jahreszeit

Newsletter Herbst 2020

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



Veränderungen bestimmen unser Leben

Ende April 2021 wird Klaus Leuenberger sich auf das Speisewerk mit seinen tollen Produkten und das Bistro St. Georg konzentrieren. Er bleibt dem ErnerGarten in beratender Funktion erhalten. So bleibt genügend Zeit einen / eine gebührende/n Nachfolger / in gemeinsam zu finden. Wir danken Klaus für die gute Zusammenarbeit und werden im nächsten Salatblatt gebührend auf die Zeit zurückblicken.



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



Kommunikation

Kommunikation ist immer Stimmungsmache, denn jeder Mensch, jede Partnerschaft, jede Familie, jede Organisation, jedes Unternehmen und jede Gesellschaft funktionieren gleich: Nur wenn es intern stimmt, kann es extern klingen. Ringo Jünigk

In unserem Betrieb leben, arbeiten und wohnen viele verschiedene Nationalitäten. Sprachliche und kulturelle Verschiedenheiten treffen sich für kürzer oder längere Zeit umso wichtiger ist eine gute Kommunikation, dies bedeutet auch Empathie zu lernen und zu leben.



Herbst – Zeit der Fülle

Auf dem BerglandHof läuft jetzt rund. Schon im August wurden die ersten Lagergemüse geerntet und verarbeitet. Der Kohl ist gestampft und liegt bereits in den Fässern. Die Liebhaber von „Gsottus“ und „Bärner Platte“ dürfen sich schon bald auf das feine Sauerkraut aus Pias Bioladen freuen. Aber natürlich steht und liegt noch viel auf den ausgedehnten Ackerflächen; die Kartoffeln und Karotten müssen gegraben werden. Auch Randen und Sellerie warten darauf geerntet zu werden. Und wenn dann all die verschiedenen Kohlarten eingelagert oder verarbeitet sind, muss schlussendlich auch der Lauch in den Keller gebracht werden. Besser bevor der Boden gefriert oder die Hirsche ihn fressen.

Und erst die Früchte und Beeren; die meisten Büsche und Bäume sind prall behangen. Manche Äste und Zweige biegen sich bedrohlich und ächzen unter der süßen Last.

Was ein bisschen verwundert und auch nachdenklich stimmt: wenn man in diesen Tagen Obstbäume am Wegrand sieht, sind diese reich behangen mit reifen Äpfeln, Birnen oder Zwetschgen aber ausser den gefräßigen Wespen scheint das niemanden zu kümmern. Das Obst wird reif, fällt vom Baum und fault langsam vor sich hin. Die Würmer und Schnecken freuen sich.

Aber warum denn diese Verschwendung? Nun, es mag verschiedene Gründe geben: für manch Eine oder Einen ist es halt einfach bequemer die Äpfel im Migros zu posten, andere sind schlicht zu alt um selber auf die Leiter zu steigen. Aber das Hauptproblem liegt in den sehr speziellen Besitz- und Nutzungsrechten dieser Region, welche es dem Bewirtschafter verunmöglichen die Bäume zu nutzen. Der Besitzer erntet bestenfalls ein paar Körbe für den Eigenbedarf und der Rest – ja über den freuen sich die Schnecken.

Und natürlich auch die Schafe, Kühe und Maultiere. Sie alle stehen jetzt auf den Herbstweiden und fressen die letzten saftigen Gräser, oder eben fast noch lieber das von den Menschen verschmähte Obst. Aber keine Angst; einiges haben wir auch gepfückt und so kann das feine Dörrobst zusammen mit anderen Köstlichkeiten auch im Winter bequem in unserem Onlineshop bestellt werden. Probieren Sie es aus: <https://berglanhof.shop/>



BerglandHof Hotel BnB

Ein in allen Bereichen heisser Sommer fliesst in den Herbst. Nach der ersten Lockerung der Coronamassnahmen wurden wir sprichwörtlich von Reservationen überrollt. Unsere Übernachtungszahlen könnten nicht mehr höher sein.

Wir möchten neu in jedem Salatblatt eine Mitarbieterin / Mitarbeiter vorstellen, so erhält die geleistete Arbeit ein Gesicht.

Julia unsere Frau für alle Fälle. Sie begann bei uns in der Reinigung im Sommer 2018. Im Sommer 2019 hatte sie einen Unfall und musste operiert werden. Die Operation verlief nicht zufriedenstellend und so musste sie in diesem Frühjahr nocheinmal operiert werden. Nun kann sie wieder bei uns arbeiten und übernimmt zukünftig auch diverse Büroarbeiten und unterstützt uns bei der Gästebetreuung. Da sie auf einige Jahre Alperfahrung zurückblicken kann, stellt sie für den ErnerGarten Frischkäse, Jogurth und Quark her. Julia wohnt mit ihrem Lebenspartner in Bister, ist passionierte Gärtnerin, liebt Pizza und erkundet liebend gerne unsere wundervolle Landschaft in ihren Wanderschuhen



Aktuelles im GenerationenHaus

Klaus und Anna-lisa sind mitten ins Dorf gezogen, wo sie mit Chantal und ihren Kindern eine neue Familie gründen. Im Oktober erhält die GenerationenHaus Familie Zuwachs, dieser wird in der Winterausgabe vorgestellt. Die Lockdown Zeit haben wir gut überstanden und uns gegenseitig unterstützt und geholfen. Eine wahre Freude ist immer mit welcher Energie Vreni am Morgen das Restaurant und die Rezeption dekoriert und schmückt..



NEU TCM IM BERGLANDHOF

Akupunktur und Tuina-Massage. Eine wertvolle Unterstützung für Ihre Gesundheit! Die Ursprünge der chinesischen Medizin liegen über tausend Jahre vor unserer Zeitrechnung. Dieses Jahrtausend alte System entfaltet auch noch heute seine Wirkung und verschafft bei den verschiedensten Beschwerden Erleichterung. Weitere Informationen finden Sie auf tcm-jaccard.ch Jeden Montag in unserem Wohlfühltherapieraum.



WIR STELLEN UNSERE THERAPEUTINNEN UND THERAPIEN VOR

Am 25. September um 18:00 Uhr stellen sich unsere Therapeutinnen vor und berichten über ihre Heilungsmethoden. Wir laden alle herzlich ein.

YOGA AM SONNTAG, AB 6. OKTOBER

jeden Sonntag Abend von 20:00 Uhr bis 21:00 Uhr mit Ammann Stefanie

YOGA WOCHENENDE MIT THERESA MOSER

Vom 6. - 8. November findet wieder ein Yoga-Wochenende mit Theresa Moser statt.



VERNISSAGE UND AUSSTELLUNG HOLZKULT

Wilhelm Wenger stellt bei uns aus! Neben Skulpturen zeigt Wilhelm Wenger in dieser Ausstellung vor allem Zinn-Intarsien Bilder mit Sujets aus der Walliser Alpenwelt. Eine Synthese zwischen Holz und Metall und ein Versuch eine alte Handwerkskunst neu aufleben zu lassen. Vernissage Samstag 28. November im ErnerGarten





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 10
3995 Ernen
027 527 10 00

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

Herbstimpressionen

