

«Winter»

Die Dazwischen-Zeit

«Aufwiedersehn»

Wir sagen Danke!

«Neueröffnung»

20. Dezember 2020

«Ein Rückblick»

und ein Ausblick

SalatBlatt

Newsletter Winter 2020 / 21

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



Table d'hôte - am Gastgebertisch

Beginnen wir, alles wegzulassen, was nicht in den Alpen zu finden ist. Wir suchten Produzenten, Erzeuger und Rohstoffe in immer kleineren Kreisen um uns herum, am besten direkt aus Ernen und dem Goms, mit dem Resultat, dass nicht nur die Qualität der Produkte stetig wuchs, sondern auch der Wert der Gerichte für das Wohl unserer Gäste stieg. Denn, je kürzer die Transportwege in die ErnerGarten-Küche sind, desto mehr Lebendigkeit und Energie weisen die Produkte auf und desto mehr sind sie geladen mit der Urkraft der mächtigen Bergwelt die uns hier umgibt. Das starke Licht, die saubere Luft, das reine Wasser und der mineralische Boden stecken in allem, was wir hier aus der Region verarbeiten. Und genau das wollen wir. Nicht einfach gut kochen und Speisen kreieren die gut aussehen und modern sind, sondern uns gut-tun, körperlich und seelisch. So verzichteten wir beispielsweise auf Meeresfische. Das Fleisch stammt aus unserem Partnerbetrieb, der Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer oder befreundeten Bio-Betrieben und aus der Jagd unserer Gommer Jäger. Wir verarbeiten das gesamte Tier. Unser Fokus liegt auf regional, authentisch, Bio und Demeter Produkte.

«Alpine Kochkunst»

Den Morgen beginnen wir mit unserem vielfältigen Frühstückbuffet. Den beliebten Mittagstisch bieten wir von Montag bis Samstag von 12:00 Uhr - 13:30 Uhr an. In der Zwischenzeit servieren wir Ihnen Vessa's spezielle Bergland-Fladen.

Am Abend können Sie dann unser Table d'hôte entdecken. Das 5-Gang Menu wechselt jeden Abend, sie können zwischen Vegi und Fleisch wählen, mit oder ohne Weinbegleitung, Die Weine stammen vorwiegend aus dem Wallis und wurden speziell von Hischer Weine für uns ausgelesen und auf die jeweiligen Menus abgestimmt. Selbstverständlich gibt es auch für den kleinen Hunger etwas.

Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und scheuen Sie sich nicht, nach den Geschichten hinter den Gerichten zu fragen ...



„Das wahre Geheimnis des Erfolgs ist die Begeisterung.“

(Walter Percy Chrysler)

Begeistert von Klaus's Kochkünsten waren alle, seine Kreativität und seine gekochten Bilder auf den Tellern bleiben uns in toller Erinnerung. Bei Klaus gab es nie: „das geht nicht“, er hat immer Wege gesucht Ideen aufzunehmen und bei sich und uns umzusetzen. Die Farben der Natur und unserer Gärten haben sich in seiner Küche wiedergespiegelt.

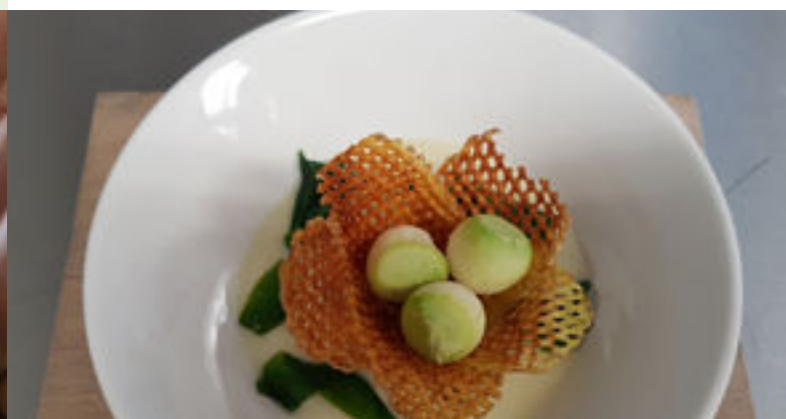
Wir sagen vergelt's Gott und von Herzen alles Gute

Das BerglandHof Team



Die Dazwischen-Zeit

Ein goldener November mit viel Sonne und warmen Tagen folgte einem doch eher ungewohnt regnerischen Oktober. Gerade rechtzeitig um die Saison im Garten und in der Landwirtschaft nicht unerheblich zu verlängern. Selten oder nie konnten so spät im Jahr noch Tomaten und Broccoli geerntet werden. Und noch nie standen unsere Tiere länger auf der Weide als im vergangenen Herbst. Nun stehen alle zufrieden im Stall und das Gemüse lagert im Keller oder ist bereits verarbeitet. Ein sehr beruhigendes Gefühl für Bäuerin und Gärtner. Jetzt kann der Winter ruhig kommen und die Landschaft mit seinen eisigen Fingern umfassen – wir sind gerüstet. Die Zeit dazwischen, nach der Ernte und vor der neuen Aussaat, nutzen wir um durchzuatmen, auszuruhen, Abstand zu nehmen und die Gedanken zu sammeln um sich immer von Neuem zu fokussieren. Es ist auch eine Zeit des Wechsels; Altes vergeht und Neues entsteht. Oder Altes verschwindet um Neuem Platz zu machen. Mit der Eröffnung vom BerglandHof Hotel zusammen mit dem Restaurant ErnerGarten vor bald vier Jahren wurde der BerglandHof zu dem was er heute ist. Von Anfang an dabei war Klaus Leuenberger mit seinem Team als Pächter des Restaurants. Klaus hat mit seinem kreativen Können viel dazu beigetragen, dass BerglandHof Hotel und Restaurant ErnerGarten sich in kurzer Zeit einen guten Namen erarbeiten konnten mit vielen zufriedenen Gästen. Um seine Kreativität voll ausleben zu können unterhält Klaus auch andere Projekte. So werden unter dem Label Klaus Leuenberger Speisewerk seine köstlichen Kreationen in einer eigenen Slowfood-Linie angeboten und im vergangenen Sommer wurde das ehemalige Restaurant St. Georg als Bistro neu eröffnet. In Zukunft möchte sich Klaus vermehrt um seine Familie kümmern und sich auf die neuen Projekte konzentrieren. Daher kamen wir in gemeinsamer Absprache zum Schluss, den bestehenden Pachtvertrag per Ende November aufzulösen. Wir bedanken uns bei Klaus ganz herzlich für die gemeinsame Zeit. Das Restaurant genießt dank ihm einen ausgezeichneten Ruf. Wir hoffen, auch in Zukunft, mit der neuen Crew, dieses Prädikat bestätigen zu können. Ja, und die Gärtner und die Bäuerinnen freuen sich auf das nächste Frühjahr und die Zusammenarbeit mit dem neuen ErnerGarten-Team. Aber in der Zwischenzeit begrüßen wir den stahlblauen Winter.





BerglandHof Hotel BnB

Im November steht, wir in jedem Jahr, die Generalreinigung an. Unsere fleissigen Bienchen summen fleissig durchs Haus.

In diesem Salatblatt stellt sich Euch Katia Falcetano vor.

Mein Name ist Katia, ich komme aus Salerno eine Stadt in Süditalien am Meer. Jetzt wohne ich mit meinem Verlobten in Lax. Ich liebe Spaziergänge in der Natur, auf dem Land aber auch in der Stadt. Das Meer zu sehen und zu hören entspannt mich sehr. Gerne esse ich Pasta, ich liebe es zu kochen, vor allem Desserts. Seit

1 ½ Jahren bin ich in der Schweiz und seit 1 Jahr und 4 Monate arbeite ich als Reinigungsfachfrau im BerglandHof. Ab Dezember werde ich auch beim Mittagsservice helfen. Im Moment lerne ich intensiv Deutsch.



Aktuelles im GenerationenHaus

EINE NEUE BEWOHNERIN ZIEHT EIN!

Ein neues Gesicht in nun im Haus anzutreffen. Marcella Schenkel stellt sich vor: Ich bin meinem Wunsch in den Bergen zu wohnen und arbeiten gefolgt. Und habe mit dem BerglandHof eine tolle, genau von mir gewünschte Form der Mischung von beidem gefunden. Einem Mann der mein Wunsch unterstützt und mit mir Ernen wie auch die Umgebung erkundet, zu Fuss mit dem Bike und den Skiern. Einfach toll. Ich bin 52 und Mami von 2 erwachsenen Töchtern, die Ihren eigenen Weg gehen und sich erfreuen, dass ich mir meinen Wunsch in den Bergen zu wohnen erfüllt habe.



Corona-Zeit, da wir noch nicht wissen wie sich Bund und Kanton entscheiden, kann dies zu Änderungen im Programm führen. Kontaktieren Sie unsere Homepage!

DAS RESTAURANT ERNERGARTEN WIR WIEDER ERÖFFNET!

Nach einer kurzen Zeit der Übergabe und der Erholung hoffen wir am Sonntag den 20. Dezember 2020 um 14:00 Uhr unsere Tore wieder zu öffnen! Es gibt einige Neuigkeiten und gerne stellen wir Euch diese vor. Unsere neue „Alpine Kochkunst“, einfach, authentisch, ehrlich, zurück zum Wesentlichen und natürlich wo immer möglich Bio und Dementer. Kommen Sie vorbei und stossen mit uns an!

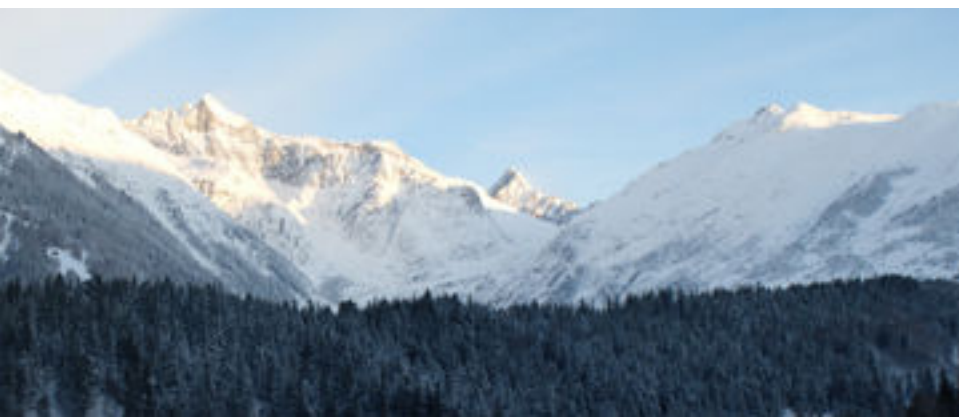
VERNISSAGE UND AUSSTELLUNG HOLZKULT DIE ANDERE HOLZKUNST

Als gelernter Möbelschreiner ist Holz seit jeher Wilhelm Wengers Werkstoff. Mit seinen charakteristischen Skulpturen hat er sich regional und kantonale einen Namen als Bildhauer gemacht. 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.



Um 16 Uhr findet die Vernissage von WillhelmWenger
Laudatio: Philipp Birri
Musikalische Begleitung: Severin Kull

Auch am 20. Dezember freuen wir uns das Adventsfenster mit Euch zu bewundern. Odile und Doris haben wieder etwas Wundervolles gestaltet.





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 10
3995 Ernen
027 971 11 28

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

Klaus Leuenberger Speisewerk sagt Danke und auf Wiedersehen

RÜCKBLICK

2017

Träume, Wünsche, Freude, Ehrfurcht, Respekt. Eine unglaubliche Freude in dem neu entstehenden Generationenhaus mitwirken zu können. Aber werde ich als kleine Firma in diesem Umfeld überleben können? Wird man uns hier finden? Folgen mir die Stammgäste in das neue Gebäude am Dorfrand? Ja ich hatte auch Angst und Respekt!



2018

Das erste Jahr ist super gelaufen, eine Küche mit fast Rundumblick vom Galenstock zum Finsteraarhorn macht gute Laune und lässt uns kreativ arbeiten. Wir können die erhofften Umsätze realisieren, und können das Team aufstocken.

2019

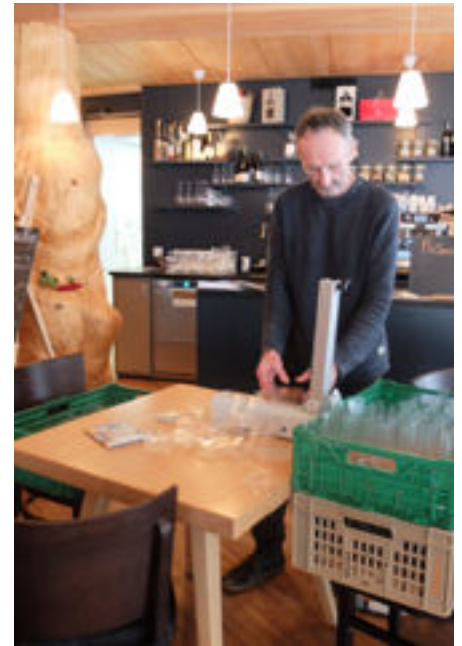
Es läuft wie am Schnürchen, wir haben uns bestens eingerichtet und eingelebt. Der Höhepunkt, im Juni bekommen wir den 16. Gault Millau Punkt und den Titel „Schweizer Koch des Monats“.

2020

Es fängt an so wie das vergangene aufgehört hat. Im Frühling dann plötzlich eine neue Situation, Corona, Lockdown, was nun? Wir überbrücken die Zeit mit der Umstellung auf Take Away und kommen irgendwie über die Runden. Als wir wieder aufmachen dürfen wissen wir nicht, ob uns überhaupt Gäste besuchen kommen. Das Personal planen wir erstmal sehr vorsichtig. Ein Teil des Teams beginnt parallel mit der Neueröffnung des St. Georg im Dorfkern. Es kommt wie so oft, alles anders. Wir werden richtig überrascht, die Umsätze im sowieso schon starken Sommer steigen nochmals beträchtlich an. Und kaum wird es Herbst reden schon wieder alle von Corona. Es ist ein sehr sehr spezielles Jahr.

DANKE

Ich sage ganz herzlich DANKE SCHÖN dass ihr all die Jahre unsere Gäste ward. Es hat Spass gemacht für euch zu kochen, sich auszutauschen, ein ganz grosses MERCI. Ich freue mich euch auch ab und zu auf dem Hengert im St. Georg anzutreffen, sei es zu einem kleinen Zmittag, beim Brot Einkauf, zu Kaffee und Kuchen oder einem der gelegentlichen Nachtesten. Machts Gut! Und bis bald. Klaus Leuenberger und Team



AUSBLICK

Als wir im Ernergarten angefangen haben, habe ich mir als Ziel von vier bis fünf Jahren gesetzt, um danach etwas kürzer zu treten. Nun sind die vier Jahre fast um und es ist Zeit, mich aus dem Ernergarten zurück zu ziehen. Das Team vom Berglandhof Hotel rund um Ingrid und Philipp werden neben dem Hotel in Zukunft auch das Restaurant führen. Mit dem St. Georg welches ich zusammen mit meiner Partnerin Chantal führe und dem immer wachsenden Feinkost und Web Shop Bereich sind wir mehr als nur gut beschäftigt und schließlich soll auch die Familie nicht zu kurz kommen.

