



SalatBlatt

«Frühling»

Neuer Anfang und schöne,
neue Wege,

«Ferien»

slow travel oder eine neue
Form von Erlebnisreisen.

«Aktivitäten»

Kräuterseminare und vieles
mehr.

«Table d'hôte»

Wir stellen unser neues
Küchenkonzept vor.

Newsletter Frühling 2021

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



Der BerglandHof

Die Nachhaltigkeitsblume, unser Leitbild, umfasst alle Lebensgebiete. Nun möchten wir in diesem Sinne unseren Weg Schritt für Schritt weiter gehen. Unsere neue Küche - das Table d' hôte - ist eine Slow Food Küche - Gut und Fair.

Slow Food stellt die Verbindung zwischen Ethik und Genuss dar. Die Bewegung setzt sich ein für den Schutz der biologischen Vielfalt und für die Herstellung von Lebensmitteln unter fairen Bedingungen. Sie fördert die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, die artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt. Slow Food will dem Essen seine kulturelle Würde zurückgeben und die Geschmackssensibilität fördern.



Slow Food- eine Grundhaltung

Wir wollen, dass unsere Lebensmittel geschmacklich und gesundheitlich einwandfrei sind, dass sie auf saubere Art hergestellt werden – ohne Schaden für Natur und Tier. Die Voraussetzung um das Label Slow Food zu erhalten bedingt, auch Produkte aus den Slow Food Projekten anderer Mitglieder auf die Karte zu nehmen wie z.B. Ur-Sauerteig- Roggenbrot aus Simplon Dorf oder Wein von Marie-Thérèse Chappaz aus Fully.



Die Allianz der Köche - Arche des Geschmacks,

ist ein Netzwerk von Köchinnen und Köchen aus der ganzen Welt, welches sich für die Förderung der Biodiversität einsetzt und damit lokale Produzentinnen und Produzenten sowie Landwirte unterstützt. Die Köche beziehen und verarbeiten jeden Tag Produkte der Arche des Geschmacks und fördern damit die Kleinproduzenten. Zur Philosophie gehört eine enge Zusammenarbeit mit den lokalen Lebensmittelherzeugern, welche Rohstoffe für die Menüs liefern.



Slow Travel - der nächste Schritt

Wer sich über „Slow“ Gedanken macht, dem kommt automatisch das Bild eines langsamen Tieres ins Gedächtnis. Nicht umsonst hat die Mutter dieser inzwischen gesellschaftlichen Breitenströmung, die Slow-Food-Initiative, die Schnecke im Logo. Mit ihrer Philosophie des „langsamen Essens“ zielen die Anhänger des Slow Food auf eine neue Genuskkultur, eine bessere Qualität in der Ernährung und Gastronomie, letztlich auf einen Wandel der Lebensmittelindustrie. So ist es nicht verwunderlich, dass auch eine weitere Genussbranche mehr denn je in den Sog des Phänomens gerät: die Tourismus- und Freizeitwirtschaft.

Und so ist der nächste Schritt, auch für uns, der Slow Travel - eine neue Form der Erlebnisreise.

Die Neudefinition der Erlebnisgesellschaft Slow Travel steht heute für eine Neubewertung von Erlebnissen. Das, was bisher das Ideal der modernen Erlebnisgesellschaft ausgezeichnet hat, nämlich möglichst viel neuer Input, maximal gesteigerte Attraktion und immer neue Sinneseindrücke in möglichst kurzer Zeit, ist so eindimensional nicht länger gültig. Wer heute langsam und achtsam unter dem Aspekt „less is more“ verweilt und seine Freizeit gestaltet, der strebt nicht nach Action und Adrenalin. Es ist vielmehr die Suche nach einer neuen Klarheit und Fokussierung in Körper und Geist. Slow Travel hat das Potenzial, den Horizont zu erweitern. Trotz oder gerade wegen der Reduktion erzeugt die neue Art des Erlebnisses ein Mehr an Inspiration, Klarheit, Fokussiertheit, Motivation, Ausgefülltsein und innerem Reichtum.

Die Ziele von Slow travel möchten wir gerne umsetzen.

Unter dem Oberbegriff Authentizität werden aber alle Schlagwörter vom Englischen dominiert. Wir werden unsere eigene regionale Gommer Slow travel Sprache finden

Via facebook werden wir in den nächsten Wochen für die englischen Begriffe - „Gommer-Titschi-Werter“ - suchen und prämiieren.

“slow down, stretch your comfort zone, simplify, usw.....!“

Wir möchten den Gästen ein Slow travel Ferienerlebnis bieten und gemeinsam unsere kleine Welt etwas entschleunigen und stressfreier machen.





BerglandHof Hotel BnB



HALLO MEIN NAME IST NORBERT

Ich komme aus dem Südtirol und arbeite schon seit vielen Jahren hier im Wallis. Ich liebe die Ruhe und die Kraft der Berge und so ist das Wallis inzwischen meine zweite Heimat geworden. Ich habe im Dezember 20 die Verantwortung im Service übernommen, dies hat mich sehr gefreut. Da ich mich auch für die biologische, nachhaltige Landwirtschaft interessiere, fühle ich mich hier am richtigen Platz. In unserem jungen Team herrscht ein freundlicher und respektvoller Umgang. Dies ist Teil unseres Konzeptes. Ich freue mich Sie bei uns zu begrüßen.

Norbert nimmt sich ab Mai eine lang ersehnte Auszeit und wird im 2022 wieder zu uns stossen - wir wünschen alles Gute in der Toscana.

Die BerglandHof Bibliothek



Mit viel Liebe und Aufmerksamkeit wird unsere Bibliothek von Vreni gehegt und gepflegt. Hier findet jede und jeder *das* Buch: Unterhaltungsliteratur, Sachbücher, Lokales, Aktuelles bis „Schwerverdauliches“ damit kann man am warmen Kaminfeuer in andere Welten eintauchen. Die Bibliothek ist nicht nur ein gemütlicher Leseort, sondern auch ein Treffpunkt der BewohnerInnen und Hausgäste. Kinder lieben diesen Ort um mit der Puppenstube zu spielen oder bei Gesellschaftsspielen neue Freundschaften zu schliessen. Für Vreni ist es der Ort zum spinnen und stricken oder mit Martha Rummy-cup zu spielen. Wir danken Vreni von Herzen für ihre tolle Arbeit!

NEUES KURSANGEBOT VON BARBORA TRUFFER

Sinne wecken, eintauchen in die Pflanzenwelt im Jahreskreislauf

17. April: Kräuterkalender 2021

15. Mai: Frühjahrskur - Salben und Gel

05. Juni: Immunsystem stärken

17. Juni: Heilkräuter - Heilkosmetik

25. September: Herbstzeit-Wurzelzeit-Wurzelkraft

23. Oktober: Pflanzenkräfte für die Seele

Programm und Info: www.aura-fiesch.ch oder www.berglandhof.ch



MALKURS MIT CLAUDIA MEYER

Mit meinem Tagebuch unterwegs -

zeichnen, malen und noch mehr

Donnerstag 13. Mai 17:00 Uhr bis

Sonntag 16. Mai 13:00 Uhr

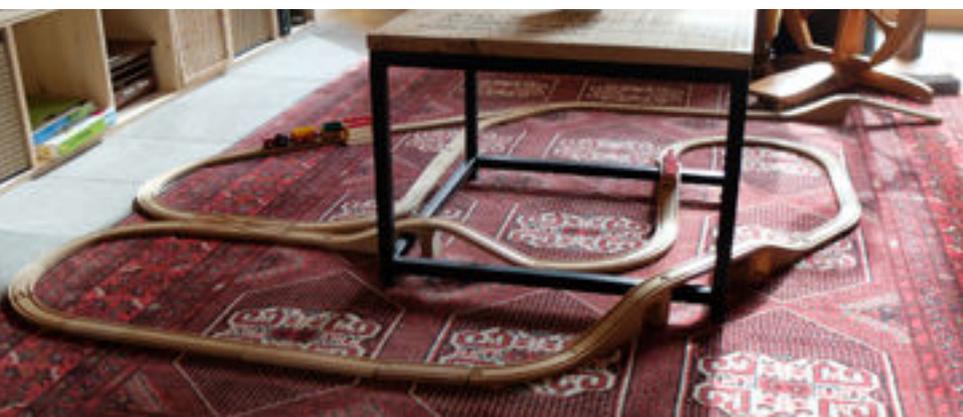
Programm und Info: www.berglandhof.ch

AUSSTELLUNG

HOLZKULT - DIE ANDERE HOLZKUNST

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.

Die Ausstellung dauert noch bis Ende Oktober





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 10
3995 Ernen
027 971 11 28

ErnerGarten Table d'hôte –
am Tisch des Gastgebers
richtig gut essen und ein Stück
Goms geniessen

„Alpine Kochkunst“

Beginnen wir, alles wegzulassen, was nicht in den Alpen zu finden ist. Wir suchten Produzentinnen / Produzenten und Rohstoffe in immer kleineren Kreisen um uns herum, am besten direkt aus Ernen und dem Goms, und fanden heraus, 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 werden, 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 steckt 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, wir wollen Speisen die uns guttun, körperlich und seelisch. So verzichten wir beispielsweise auf Meeresfische. Das Fleisch beziehen wir von unserem Partnerbetrieb, der Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer oder von unserem Metzgermeister und aus der Jagd unserer Gommer Jäger. Wir verarbeiten das gesamte Tier. Unser Fokus liegt auf regionalen, authentischen und wenn immer möglich Bio und Demeter Produkten. Wir machen Kompromisse z.B. Kaffee, Schwarz- und Grüntee. «Alpine Kochkunst» ist das Ergebnis unserer Arbeit, die wir in unserem ErnerGarten Restaurant in stilvollen Ambiente präsentieren: Diese Leidenschaft treibt uns an, die Küche der Alpen zu ergründen und alles von Hand zuzubereiten. So entsteht eine Gourmetküche, die ihre Wurzeln in der Einfachheit hat.

Mittagstisch

Den bewährten Mittagstisch von 12:00 Uhr - 13:30 Uhr behalten wir selbstverständlich bei. Der Arbeiterkaffee kostet am Mittag CHF 2.00!!! Zwischendurch können Sie Vessas BerglandFladen mit dem eignen Demeter Roggenmehl der Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer geniessen

Am Abend Table d'hôte

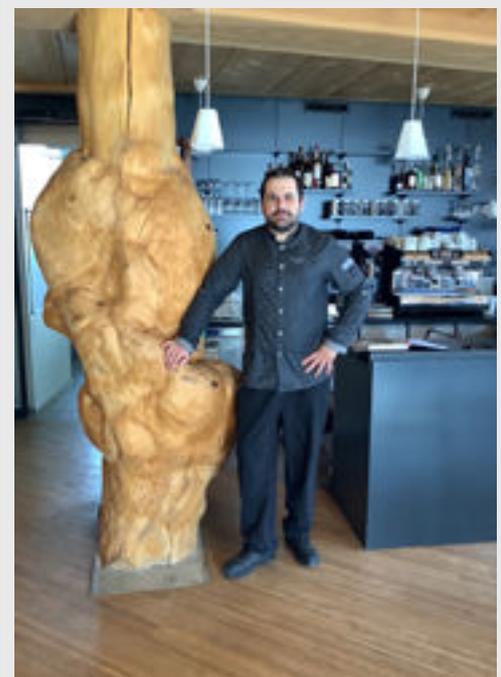
Am Abend entdecken Sie unsere Table d'hôte. Das 3 - bis 5 - Gang-Menu wechselt jeden Abend. Wählen Sie zwischen Vegetarisch oder Fleisch.

Die Weine werden speziell von Hischier-Weine für uns ausgelesen und auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt. Jede Mahlzeit wird mit frischem, hausgemachtem Brot serviert. An arbeitsreichen Tagen beziehen wir unser Brot von der lokalen Bäckerei in Fiesch.

Herkunft Gemüse und Kräuter: Betriebsgemeinschaft Birri-Schweizer, Tobias Marthe, Biogärtner in Ried-Brig.



Unser neuer Küchenchef



Sergio Alonso Soria

