



«Herbst»

erstens kommt es anders und
zweitens als man denkt

«Ferien»

mit dem Bärgländerli unter-
wegs.

«Aktivitäten»

die Herbstkurse

«einfach und gut»

Zurück zu den Wurzeln

Newsletter Herbst 2021

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



Mit dem Bärgländerli unterwegs

Unser Bärgländerli war in diesem Sommer mit Kindern und Erwachsenen unterwegs.

Im Zauberwald mit dem Bärgländerli

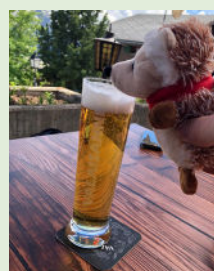
Auch zehn Jahre nach der Gründung erfreut sich der Zauberwald grosser Beliebtheit und ist an schönen Tagen voller Leben. Es ist schön zu sehen, dass der Zauberwald auch nach so vielen Jahren noch erfolgreich ist. 20 Stationen laden zum Spielen und zum Entdecken ein, zum Beispiel die Zapfenbahn, der Schaukelbaum, der Holzhirsch, der Schluchtenweg, die Alphornrutsche, der Kletterweg, das Holzxylophon, die Hängebrücke oder der Barfussweg. Ziel ist es den Kindern die Natur näher bringen, und sie sollen den sorgfältigen Umgang mit der Natur lernen, wie zum Beispiel, dass keine Abfälle liegen gelassen werden.



Am Aletsch Gletscher mit dem Bärgländerli

Das Bärgländerli hat unsere Gäste zum Eisgigant in der Aletsch Arena begleitet.

Der Grosse Aletschgletscher ist ein Anblick von archaischer Schönheit. Hoch oben, auf den View Points Hohfluh, Moosfluh, Bettmerhorn und Eggishorn, wird einem die Grösse und Einzigartigkeit des Grossen Aletschgletschers am eindrücklichsten bewusst. Der Faszination des riesigen Eisstromes, der sich über eine Länge von 20 km von seinem Einzugsgebiet in der Jungfrauregion (4000 m) hinunterzieht bis auf die rund 2500 m tiefer gelegene Massaschlucht, kann man sich nicht entziehen.



Wandern, ein kühles Bier und dann Ruhe im Weltnaturerbe Aletsch



Herbsttag

Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr gross.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.
Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gieb ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süssigkeit in den schweren Wein.
Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.
(Rainer Maria Rilke)

Nun, er war zwar ein grosser Dichter, Rainer Maria Rilke, aber für einmal möchte ich ihm nicht recht geben. Es war kein grosser Sommer, den wir erleben durften und auf den Sonnenuhren möchten wir lieber noch keine Schatten sehen. Viel eher dürstet es uns nach zwei, oder besser drei, südlicheren Tagen, damit wir die inneren Batterien noch ein bisschen aufladen können. Aber nicht nur uns fehlte die Wärme der Sonne im vergangenen Sommer, auch das Gemüse im Garten, die Beeren und die Früchte gedeihen nicht wie sonst üblich. Es ist zwar nicht so schlimm wie zum Beispiel im Seeland oder nördlicheren Regionen, wo ganze Kulturen ertranken und Felder gar nicht mehr neu bestellt werden können. Aber auch bei uns will der Kabis nicht so recht Köpfe bilden, der Lauch, sonst üppig und stark, ist kaum drei Finger dick und Äpfel hängen nur vereinzelt an den Bäumen. So hoffen wir doch stark auf einen ausgedehnten Altweiber-Sommer, oder Indian-Summer wie man in Kanada sagt, mit vielen warmen Sonnentagen. Vielleicht wird der Kabis dann doch noch prall und rund, der Kürbis erhält seine goldene Farbe und saftige Tomaten erntet man bis in den November. Alles übrigens immer erntefrisch in Pia's Bioladen «Waren aller Art» erhältlich. Sie fragen sich vielleicht was unsere Kühe und Maultiere von dem ganzen Thema halten. Nun, die freuen sich an den saftigen Weiden die sie in diesem Herbst noch lange geniessen dürfen, denn selten stand das Gras so dicht und grün um diese Jahreszeit. Viel Feuchtigkeit hat also nicht nur Nachteile; während die durchnässte Wanderin die Schuhe und Kleider für den nächsten Ausflug trocknet, kaut die Kuh zufrieden saftige Bergkräuter und pfeift auf die Wetterprognose.



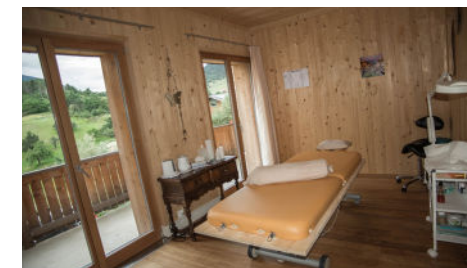
BerglandHof Hotel BnB

HALLO MEIN NAME IST SOPHIE, DIE TOCHTER

Meine Ausbildung als Gästeempfangsfachfrau habe ich im Jahr 2019 erfolgreich abgeschlossen. Nach meiner Ausbildung wollte ich weg und etwas Neues lernen, erfahren und bin nach Arosa ins Waldhotel Arosa gegangen. Dort habe ich als Réceptionistin angefangen und wurde nach meiner zweiten Saison befördert zum Réceptions Supervisor. Ich konnte viel lernen, viel mitnehmen und es hat mir Spass gemacht diese Herausforderung anzunehmen. Nach zwei Jahren habe ich mich entschieden eine Weiterbildung zu machen und die Hotelfachschule in Thun gewählt. Da diese die einzige ist, bei der man den Lehrgang berufsbegleitend absolvieren kann. Jetzt bin ich wieder in meinem geliebten Wallis und arbeite hier im Hotel und Restaurant. Ich freue mich auf euren Besuch und die interessanten Begegnungen. Auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit und viele erfolgreiche Tage.



Der Therapieraum im BerglandHof



Der Therapieraum steht für alle zur Miete offen. Sie können diese heimeligen, voll ausgerüsteten Raum gerne für Ihre Therapie mieten.

Wie bieten tolle Konditionen.

- Jeden Montag bietet Madeleine Jaccard TCM - Traditionelle Chinesische Medizin an.
- Jeden Mittwoch verwöhnt Sie Astrid Gorsatt-Wenger mit verschiedenen, individuell angepassten Massagen.

Sandy Rauch mit Biokinetik ist in ihr neues Haus in Ernen gezogen und hat dort ihre eigene Praxis eröffnet. Auf Wunsch behandelt sie auch weiterhin bei uns im Haus.



UNSERE HERBSTKURSE

Qigong / Taiji vom Donnerstag 16. September bis Sonntag 19. September 2021

„Mich faszinieren die Natürlichkeit und das Gewöhnliche dieser beiden Bewegungsformen. Deren Wirkung jedoch unsere tiefsten Winkel des Menschseins erreichen können. Ich habe entdeckt, dass westliches Denken und östliche Praktiken sehr harmonisch, Hand in Hand gehen können. Beide Künste öffnen uns – für uns selbst, die Menschen, die Natur und für das grosse Ganze.“ Bertha Heller

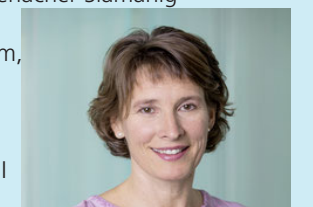
Kursleitung:
Bertha Heller, SGQT
anerkannte Qigong-
Lehrerin, Mitglied von
Chenxiaowang
Taijiquan Association
Switzerland (CWTACH)



Yoga vom Montag 27. September bis Donnerstag 30. September 2021

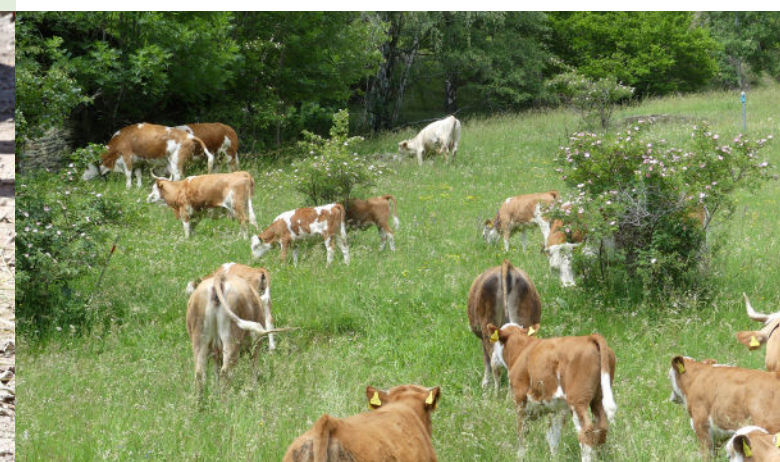
„Glück und Zufriedenheit ist nicht nur Zufall, sondern in gewissem Masse auch beeinflussbar, wenn wir etwas dafür tun. Yoga entwickelt dafür nachvollziehbare Konzepte und überprüfbare Schritte. Yoga zu praktizieren bedeutet für mich, sich aktiv für das eigene Wohlbefinden einzusetzen. Systemische Aufstellungen helfen Klarheit und Ordnung im Familiensystem zu finden um daraus eine starke, positive Kraft wachsen zu lassen.“ Astrid Krummenacher-Slamanig

Kursleitung: Astrid Krummenacher-Slamanig
KomplementärTherapeutin
mit eidgenössischem Diplom,
Methode Yogatherapie
Ausbildung Systemische
Familienaufstellung,
Erwachsenenbildung SVEB I
und Schulmedizin MG 1



Betriebsferien BerglandHof Hotel und Restaurant Ernen-Garten:

Wir schliessen am 1. November unsere Türen und freuen uns Sie wieder am 6. Dezember zu begrüssen





ERSTENS KOMMT ES ANDERS UND ZWEITENS ALS MAN DENKT

wer hätte das gedacht

Nachdem wir uns so auf die „Goms trifft Spanien“ Küche gefreut haben, hat sich nun „fast“ alles wieder geändert

Unser Chefkoch Sergio Alonso Soria verlässt mit seiner Familie Ernen.

Dies Nachricht hat uns etwas aus dem Konzept gebracht. Seine kubanischen Schwiegereltern in Berlin benötigen die Hilfe ihrer Tochter Betty. Die Kinder Mauro und Pablo haben sich eben erst so richtig eingelebt. Die Suche nach Personal ist immens schwierig, da viele gelernte Kellerinnen und Kellner, Köche und Köchinnen während der unsicheren Corona-Zeit der Gastronomie den Rücken zugekehrt und sich neu orientiert haben. Die gesamte Branche leidet unter diesem Personalmangel. Das sich Sergio relativ kurzfristig zu diesem Schritt entschieden hat, stehen wir etwas unter Zeitdruck und versuchen die zwei Monate bis zu den Betriebsferien vom 1. November bis zum 6. Dezember irgendwie zu überbrücken. Wir stehen „fast“ wieder am Anfang und sind unglaublich froh, dass Vesa und Fabian uns treu bleiben. In diesem Jahr haben wir viel dazugelernt. Sich nun wieder zu besinnen und wirklich das Konzept umzusetzen ist für uns jetzt wichtiger als vor einem Jahr. Wir dürfen einen Chefkoch, eine Chefköchin suchen, der/die unser Konzept umsetzt. Er/Sie können ihre Kreativität einbringen aber wir setzen den Rahmen:

Wir konzentrieren uns auf Produzent:innen und Produzenten aus möglichst enger Nachbarschaft; je kürzer die Transportwege in die ErnerGarten - Küche sind, desto mehr Lebendigkeit und Energie weisen die Produkte auf und umso mehr sind sie geladen mit der Urkraft der mächtigen Bergwelt, die uns umgibt. Unser Fokus liegt auf regionalen, authentischen Produkten, wenn möglich in Bio- und Demeterqualität. Wir wollen nicht einfach nur gut kochen und Speisen kreieren, die gut aussehen und modern sind, sondern die uns gut tun, körperlich wie seelisch.

Mittagstisch

Den bewährten Mittagstisch, Montag bis Freitag von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr behalten wir selbstverständlich bei. Der Arbeiterkaffee kostet am Mittag CHF 2.00

Wir suchen:

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung.

Jungkoch/-köchin CH-EFZ 100 %

Hauskeeping 50% - 100%

Gewünscht ist: Kreativität, Flexibilität und selbstständiges Arbeiten

Wir bieten: Betrieb mit angenehmer Atmosphäre, Arbeit mit viel Abwechslung und ein motiviertes Team, welches Spass an seiner Arbeit hat. Faire Anstellungsbedingungen gem. LGAV und die Möglichkeit selbstständig, kreativ und verantwortungsbewusst mitzuarbeiten. Es handelt sich um eine Ganzjahresstelle.

Restaurant ErnerGarten
Beutistrasse 10
3995 Ernen
027 971 11 28

Unsere Produzenten: Novena



In der alten Sennerei von Ulrichen hat NOVENA vor über 26 Jahren mit der Produktion von Frischteigwaren begonnen. In konstant steigender Qualität für alle, die das Leben geniessen.

NOVENA heisst der Pass zwischen Ulrichen und dem Bedretto. So ungewöhnlich der Standort, so erfrischend individuell bleibt die Qualität und Phantasie der Produkte.

Frisch hergestellt aus frischesten Rohwaren in saisonaler Abwechslung und frisch geliefert. Das kann nur NOVENA sein: handwerklich gefertigt und doch rationell im Ablauf. Ein Riesensortiment an Pasta Kreationen, die Ihre hohen Gourmet Ansprüche erfüllen.

Natürliche Zutaten gedünstet, gebraten oder eingedampft verleihen den Füllungen Geschmack und Bekömmlichkeit. Nach hausmacher Art in gewalztem Teig vollenden wir unsere NOVENA Pasta: Gekühlt bereit auf direktem Weg zu Ihnen.

NOVENA Frischteigwaren, Lasagne, Pizza, getrocknete NOVENA Teigwaren in den verschiedensten Variationen und Spitzen Handelsprodukte finden Sie ausschliesslich in der Gastronomie und im Detailhandel.

Bekömmliche, gesunde Pasta ist kein Zufall: Dank bester Rohstoffe verarbeitet im Berggebiet. Kristallines Bergquellwasser verleiht den Produkten eine unbeschreibliche Note; darüber hinaus ist NOVENA Bio zertifiziert sowie selbstverständlich Berg und Alp zertifiziert.

Regionalität ist bei Novena Inhalt: Produktion im Schweizer Berggebiet, wo die Rohstoffe schonend nachwachsen, die Mitarbeiter in herrlicher Umwelt leben können, und die Produktionsgebäude energiearm umgenutzt wurden.

