

Salatblatt

Newsletter

Frühling 2017



BERGLANDHOF
ERNEN

Als Gast kommen, als Freund verweilen.



Feierliche Eröffnung!

Samstag, 20. Mai 2017

Hotel und BnB Bergland Hof

Ferienlebnisse selten guter Natur

Restaurant Ernen Garten

Erlasene kulinarische Höhenflüge

Gut gepflanzt

Über 250 Sorten Kräuter und Gemüse



Ein nachhaltiges Projekt für Begegnung, Vielfalt und Lebensfreude

Die Entstehungsgeschichte

Es war einmal,

vor bald dreissig Jahren, eine Gruppe junger Leute. Sie sassen hinter dem Dorf, im Bieuti, liessen ihre Blicke über Felder und Landschaft gleiten und träumten – wie es wohl wäre, hier das Land zu bewirtschaften, Tiere zu züchten, im Einklang mit der Natur ein zufriedenes Leben zu führen. Sie waren sich nicht bewusst, welch grosse Abenteuer ihnen bevorstanden.

Denn schon bald waren sie Pächter dieser grünen Wiesen. Darauf weiteten Walliser Landschaft, dazu gesellten sich Hinterwälder-Rinder und wollhaarige Weideschweine. Allesamt seltene Haustierrassen mit hervorragender Fleischqualität. Gemüse- und Kräutergärten wurden angelegt, der Betrieb entwickelte sich stetig weiter. Erste Grundstücke wurden erworben und Freilaufställe errichtet. Zwischenzeitlich sind auf deren Dächer Photovoltaikanlagen installiert.

Für das zweite Standbein, den sanften Tourismus, kamen Maultiere für Reitausbildung, Ausritte und Trekkings hinzu.

Mittlerweile bewirtschaftet die Betriebs- und Lebensgemeinschaft,

Die grossartige Idee,

in dieser Bergregion ein Projekt auf die Beine zu stellen, das für nachhaltige Entwicklung, für Arbeitsplätze und lokale Wertschöpfung sorgt, kam den Betreibern der Bergland-Landwirtschaft vor etlichen Jahren. Mit innovativem Geist und viel Ausdauer, der Hilfe von Freunden und überzeugten Institutionen wurde das GenerationenHaus geplant und letztlich von Handwerkern in hoher Qualität realisiert.

Am 15. 4. 2016 begannen die Aushubarbeiten, flott nahm das Projekt Gestalt an. In faszinierender Architektur präsentiert sich nun das Gebäude mit einer Gesamtfläche von rund 1300 Quadratmetern, verteilt auf drei Stockwerke.

Im Untergeschoss befinden sich Verarbeitungs-, Kühl-, und



drei Familien mit fünf Kindern, einen 50 Hektaren-Hof nach biologisch-dynamischen Prinzipien, seit 1998 mit Demeter-Zertifizierung. Dies garantiert höchste Qualität und 100% gesunde, mit Herzblut erzeugte Produkte.

Die vielen Saisongemüse sowie die feinen Tee- und Gewürzkräuter sind frisch oder schonend getrocknet in wohlschmeckenden Mischungen erhältlich: Im eigenen Bioladen, im Restaurant ErnerGarten, in anderen Biogeschäften und via Webshop. Hier lassen sich auch die einzigartigen Fleischprodukte bestellen.

Vor einem Jahr wurde der Grundstein für das neue Generationen-Haus gelegt – aber das ist eine andere Geschichte!

Lagerräume sowie eine Trocknungsanlage für Kräuter und Gemüse. Hier geschieht die Weiterverarbeitung und Lagerung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse.

Darüber befinden sich das Restaurant ErnerGarten mit 40 Sitzplätzen innen und weiteren 40 auf der Gartenterrasse, Hotelräume, Bed-and-Breakfast, sowie Wohnungen und Funktionsräume. Fünf Wohnungen werden permanent bewohnt sein, von Menschen verschiedenen Alters. Für Hotel und BnB-Gäste werden vier Doppelzimmer ohne Küche sowie vier Suiten mit Küche für 2–6 Personen, auch tageweise, angeboten. Des Weiteren befinden sich Räume für Kulturveranstaltungen, Seminare, Tagungen und Kurse im Gebäude sowie ein Gemeinschaftsraum und eine Bibliothek mit Kaminofen für Bewohner und Gäste.



Restaurant Erner Garten

Urküche aus Berg und Tal

Klaus Leuenberger zaubert mit saisonalem Gemüse



Küchenlatein

Der Frühling steht ganz im Zeichen von selbst gesammelten Kräutern und Blumen wie wilder Zwiebel, Bärlauch, Brennesseln, Huflattich, Schlüsselblumen und so weiter. Die zarten Zicklein von Batista Dentella aus dem Fieschertal setzen einen weiteren Höhepunkt. Bis Spargel, Mangold und Mairübchen in unserem Garten soweit sind, hilft Kollege Tobias Marte vom etwas tiefer gelegenen Brigerberg.

Feinkost von Klaus Leuenbergers Speisewerk

Neu sind unsere Produkte im gemeinsamen Webshop BerglandHof erhältlich. Eine grosse Vitrine mit all unseren Spezialitäten befindet sich im Eingangsbereich des neuen Gebäudes. Unser Walliser Bio-Ketchup wurde kürzlich vom Magazin Landliebe geadelt und hat schweizweit einen kleinen Boom ausgelöst.

Restaurant Mühle und Bistro am Geschiner See

Geöffnet ab dem 7. Juni. Lassen sie sich von Nicoles Apéro-Ideen überraschen. In der Küche setzt Veselina neue Rezepte mit Gommer Lamm und Galloway Rind aus der Nachbarschaft in Szene. Der Oberwalliser Kunst-Spengler Markus Kohler stellt Werke aus Kupfer im Gastraum aus. Im Bistro am Bade-see erwarten sie unsere beliebten Glacés, neu praktisch zum mitnehmen im Öko-Becher.



Kühe im Restaurant

Die Bilderreihe «Königinnen von Berg und Tal» der Berliner Künstlerin Theresa Beitzl ist bis in den Herbst im Hotel und Restaurant zu bewundern. Erweitert wird die Show durch zwei künstlerische Workshops, die für Erwachsene und Kinder ab 6 Jahren offen stehen. Spielerisch und experimentell wird direkt bei den Kühen auf der Weide gezeichnet. Über die Vernissage sowie die Workshops mit der Künstlerin halten wir Sie via Facebook auf dem Laufenden.





Vielfalt erfreut

Seit über 20 Jahren werden Pro-Specie-Rara Rassen gezüchtet, nach den strengen Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Eine eigene Imkerei mit rund 20 Bienenvölkern liefert erstklassigen Honig, die blumenreichen Magerwiesen sowie die grosse Vielfalt an Kräutern und Blüten haben es ihnen angetan.

Daniela, die Gartenchefin

kümmert sich um das Gedeihen von Gemüse, Tee- und Gewürzkräutern und Blumen, insgesamt etwa 250 Sorten, darunter viele Pro-Specie-Rara Sorten wie z.B. Erdbeerspinat, Schotenrettich, blaue Kartoffeln, blaue Karotten, blauer und grüner Federkohl, Goldranden und Zebratomaten. Ebenso seltene Arten von Blumen wie Mutterkraut, Färberdistel und Cosmea. Aufziehen, pflegen, ernten, lagern, trocknen, mischen, verpacken, es steckt viel Arbeit und Liebe in den gesunden Produkten.

Der Hofladen <Waren aller Art>

befindet sich hinter dem Restaurant St. Georg, mitten in Ernen. Hier sind die hofeigenen Produkte sowie hochwertige Biowaren anderer Erzeuger erhältlich. Auch nachhaltige Spielwaren, Kosmetikprodukte oder Geschenkartikel finden sich im reichhaltigen Sortiment.

Sie suchen ein Praktikum?

Praktika-Plätze im Garten ab zwei Wochen; je länger Sie bleiben, je lieber.
Praktikum auf dem Hof mindestens zwei Monate.

Trekking in reinsten Natur

Die lustvolle Art, die Bergwelt zu erleben. Ungebunden und frei von der Last des Rucksackes entdecken Sie die Geheimnisse der Alpenwelt. Unter der kundigen Führung von Daniela kommen fünf Maultiere zum Reiten und Trekking zum Einsatz; stunden- und tageweise Angebote, Touren ins Binntal und auf Chäserstatt für Erwachsene und Kinder ab 5 Jahren.



Ferienarrangements

Der Landwirtschaftsbetrieb bietet unvergessliche Aktivferien. Wählen Sie aus verschiedenen Optionen:

Bed and Breakfast – Zimmer mit Frühstück im neuen BerglandHof. Geniessen Sie die überwältigende Aussicht, die faszinierende Architektur und das feine Restaurant.

Oder Ferien in unseren zwei Gästezimmern <chez pia> – mitten im Dorf.

BerglandHof Hotel

2 ½-Zimmer-Suite, Hochsaison, für zwei Personen inkl. Frühstück 160.– Fr./Nacht

Doppelzimmer, Hochsaison, für zwei Personen inkl. Frühstück 150.– Fr./Nacht

