



BERGLANDHOF
HOTEL & BnB
RESTAURANT
ERNERGARTEN



SalatBlatt

«Frühling»

Neuer Anfang und schöne, neue Wege.

«Ferien»

slow travel oder eine neue Form von Erlebnisreisen.

«Wohnen»

Wohnen, wo andere Ferien machen

«Kultur-Kuchen»

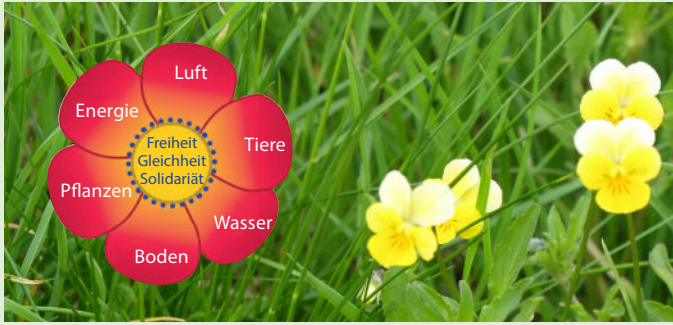
Gönnen Sie sich was.

Newsletter Frühling 2022

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



Unser Leitbild die Nachhaltigkeitsblume



Wohnen im BerglandHof

Demografische und familienpolitische Veränderungen haben das Leben aller Menschen in der Schweiz verändert. Dank der modernen Medizin und Veränderungen in der Arbeitswelt werden wir nicht nur alle im Schnitt Älter, sondern wir sind alle länger auch im hohen Alter noch gesund und aktiv. Grössere Mobilität, Individualisierung, der Wunsch nach Selbstverwirklichung führen zu Vereinsamung, Zerfall von Grossfamilien und gesellschaftlich verbindlicher Strukturen.

Unsere pluralistische Gesellschaft hat viele Vorteile. Noch nie konnten so viele Menschen in Freiheit und materieller Sicherheit ihr Leben so stark gestalten. Die Kehrseite der Medaille ist jedoch Vereinsamung, Isolierung, Verlust an Bindungen, Sinn und Gemeinschaft. Das GenerationenHaus Ernen stellt sich den gesellschaftlichen Herausforderungen und entwickelt eine Alternative. Ein integratives Miteinander der Bewohner und ein aktives, hautnahes Erleben von unverfälschter Natur, vielfältiger Landwirtschaft im Einklang mit den Jahreszeiten schafft ein sinnstiftendes Leben. So kann allen Altersstufen mit Würde begegnet werden und junge Menschen können von den Erfahrungen der älteren Menschen lernen. Menschen mit besonderen Bedürfnissen können aktiv am sozialen Leben in der Gemeinschaft teilnehmen und sich im landwirtschaftlichen Betrieb betätigen, reiten auf den Maultieren, Blütenpflücken, Teemischungen abpacken usw. Eltern können sich mit Ihren Kindern bei uns erholen und neue Energien finden.

Wieso nicht dort wohnen wo andere Ferien machen?

Ein weiteres neues Angebot Das Chalet Morgenstern

Im Sommer 2021 haben wir unser Chalet komplett neu renoviert. Es bietet in den Sommermonaten, Juli, August und September, für 2 - 8 Gäste ein wundervolles Ferienparadies. Es ist auf 1700 m.ü.M gelegen mit einer atemberaubenden Aussicht, fernab allen Lärmemissionen. Erleben Sie die Natur hautnah. Ein toller Balkon mit einer traumhaften Aussicht auf die imposanten Walliser Berge, eine Pergola mit einem Pizaofen, eine Fauna und Flora, die ihresgleichen sucht, die Suone Eggera - was will man mehr!!!



Frühjahresarbeiten

Wenn früh am Morgen, an Stelle der heulenden Schneeschleudern, wieder ein fröhliches Vogelgezwitscher zu hören ist, kann der Frühling nicht mehr fern sein. Die Weidenknospen suchen den Weg ans Licht schon früh und jetzt beginnen bereits die ersten zarten Blätter zu spriessen. Wenn der Schnee einmal weg ist, geht es schnell, hier in den Bergen. Schon bald müssen die ersten Weiden eingezäunt und die Gartenbeete vorbereitet werden. Wenn die Tomatensamen nicht früh genug ausgebracht werden, haben auf unseren Höhen die Früchte keine Chance auszureifen. Höhe. Kühe, Schafe und Maultiere wollen auf die Weide; sie haben lange genug mit trockenem Heu Vorlieb genommen und freuen sich schon jetzt auf die saftigen Frühjahresweiden.

Bevor es soweit ist, müssen aber alle Wiesen und Felder geräumt werden. Der Winter hinterlässt doch so seine Spuren: abgebrochene Äste, verstopfte Wasserleitungen oder da und dort ein «Chämpe» auf der Weide. In diesem Jahr gibt's vor allem viel Holz, das verräumt werden muss. Martin hat im Verlaufe der kalten Jahreszeit alle unsere Obstbäume und Hecken geschnitten. Diese wurden teilweise jahrelang nicht gepflegt und waren ziemlich verwildert. Da kommt natürlich einiges an Schnittgut zusammen. Jetzt warten wir gespannt auf die Auswirkungen dieser teilweise radikalen Pflegemassnahmen. Aber wir denken, wenn nicht in diesem Jahr, spätestens im nächsten Jahr werden wir mit einer reichen Obsternte belohnt. Martin pflegt aber nicht nur die Bäume und Sträucher, er bringt auch neue Ideen auf den Hof.

So sind wir zur Zeit daran, eine Pilzzucht aufzubauen. Vorerst in kleinem Rahmen, um erste Erfahrungen zu sammeln und herauszufinden, welche Arten sich am besten eignen. Aber im Idealfall entsteht ein neues Produkt, oder mehrere Produkte, die Sie schon bald bei Pia im Bioladen kaufen können. Oder wie wärs mit einem feinen Pilzragout im Restaurant ErnerGarten?





BerglandHof Hotel BnB



AHOJ, ICH BIN PAVEL

Als Chefkoch im BerglandHof liegt mir vor allem das leibliche Wohl unserer Gäste am Herzen. Es ist mir ein besonderes Anliegen, auf jeden Geschmack einzugehen und mit neuen Ideen und Kreativität ein schmackhaftes Menü auf die Teller zu zaubern. Ich wurde im Mai 1982 in Moravien geboren. Meine Leidenschaft fürs Kochen habe ich schon während der Schulzeit entdeckt. Nach Abschluss des Bräu- und Hotelfachbetrieb Gastronomie, bekam ich die Möglichkeit, als Radiokoch aufzutreten. Als Jungkoch war das eine grosse Ehre mit wunderbaren Erfahrungen und viel Spass. Als 25-jähriger begannen meine Wanderjahre. Dabei wollte ich neues Lernen, mein Können festigen und mich inspirieren lassen. Überwiegend in Sternehotels der Grossstädte (wie Aachen, Frankfurt, Wien,

Stuttgart, Bangkok usw.) konnte ich zusätzliche Sprachkenntnisse erlernen und erweitern. Schliesslich kam ich 2016 in die Schweiz und direkt ins wunderschöne Goms. Hier verliebte ich mich in meine Freundin und wurde sesshaft. Mein grösstes Hobby, ist das Motorrad fahren. Auf zwei Rädern mit dem Fahrtwind im Gesicht die Welt zu erobern, dann bin ich wirklich glücklich. Nun bin ich in diesem besonderen Hotel mit viel Herz und familiären Ambiente. Von der Gastgeberfamilie freundlichst aufgenommen und bereit, hauptsächlich die vielen eigenen Produkte des grossen Biohofs und aus der Region bewusst und mit bester Qualität zu einem besonderen Gericht zu verarbeiten. Koch sein ist für mich Berufung und nicht nur ein Beruf.

Ein BerglandHof Hot Tub (Badezuber)



Da wir nun die Maskenhüllen fallen lassen konnten, widmen wir uns unseren neuen Projekten zu. Eines unsere neuen Angebote wird im Sommer ein Hot Tub sein. Wir haben den Standort zwischen dem Einfamilienhaus Birri und dem BerglandHof gewählt. Der Hot Tub der Firma Sorglos design hat einen Holzofen, eine Filteranlage, ist aus Lärche und bietet 6 Gästen genügend Platz, sich von einer Velo- oder Wandertour, einer Schneeschuhwanderung oder einfach so, zu erholen und zu entspannen.

NEUES KURSANGEBOT SOMMER UND HERBST 2022

ist in Arbeit und erscheint im Sommer Salatblatt.

4 FÜR 3

In der Zwischensaison bieten wir Ihnen 4 Übernachtungen im Preis von 3 im einmaligen BerglandHof Hotel. Vom 14.3. - 10.4.2022

Wir bieten folgende Dienstleistungen

4 Übernachtungen in einem schönen Doppelzimmer
1 Willkommensapero

Am Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet
Professionelle Betreuung durch das BerglandHof-Team
ab CHF 285.00 / Personen

AUSSTELLUNG BERGLANDART BIRRI, BRIW, KUMMER

Mit viel Herzblut haben sich die drei in Ihrer Freizeit der Kunst verschrieben.

„Kunst auf dem Teller, als Objekt oder Performance ist in seiner Art vergänglich.“

Die Ausstellung ist noch bis Sonntag 24. April zu besichtigen. Wir beenden die Ausstellung mit einer Finissage am Sonntag 24. April, Beginn 17:00 Uhr mit einem feinen Apero - herzlich Willkommen.



RUHETAGE IM FRÜHJAHR:

DIENSTAG 15.3. | 22.3. | 29.3. | 5.4.

UNSERE BERGLANDHOF GEHT AM MONTAG 25. APRIL IN DIE FRÜHLINGSFERIEN.

WIR ÖFFNEN DEN BERGLANDHOF UND DAS RESTAURANT ERNERGARTEN WIEDER AM FREITAG 20. MAI

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!





BERGLANDHOF

RESTAURANT
ERNERGARTEN

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

„Kultur - Kuchen“

2022 jährt sich der Todestag von Matthäus Schiner zum 500. Mal. Kardinal Matthäus Schiner gehört zu den grossen unbekannteren Bekannten der Walliser Geschichte. In einzelnen Orten gibt es vielleicht versteckt eine Schiner-Strasse und damit hat es sich. Und natürlich steht auf dem Erner Hengert ein Denkmal.

Auf diesem Hengert steigt Schiner August/September 2022 vom Sockel und das Publikum kann miterleben, wie aus dem Geisshirten Matthäus zuerst der Fürstbischof von Sitten wird, der dann als Kardinal die europäische Geschichte zu Beginn des 16. Jahrhunderts mitgestaltete. An vier Vorführabenden des Freilichttheaters dürfen wir die VIP Aperos in unserem Garten vor dem Laden „Waren aller Art“ ausrichten.

Geboren wurde Kardinal Matthäus Schiner in Mühlebach und genau dorthin führt uns der gemütliche Spaziergang über den Panoramaweg, mit einem wundervollen Blick auf das Bettmer-, Eggis-, Wann- und Finsterarhorn. Vorbei am alten Backhaus, wo Tradition noch gelebt wird, kann man Mühlebach mit dem ältesten kompakten Dorfkern in Holzbauweise erkunden. Es gibt dazu einen interessant gestalteten und sehr informativen Häuser-Prospekt, welcher auch bei uns erhältlich ist. Einen kurzen Abstecher zur Kapelle der heiligen Familie und noch schnell über die imposante Hängebrücke rundet den Besuch in Mühlebach ab.

Zurück über den Galgenhügel laden wir zu einem Besuch in unserem Restaurant ErnerGarten ein. Jeden Tag werden frische Kuchen gebacken und unsere Sonnenterrasse oder die neue Lounge laden zum Entspannen ein. Zum frischen Kuchen noch ein Cappuccino mit 100% fair Trade Kaffee, geröstet in der Kaffeerösterei Cervino in Naters?

So kann ein interessanter Nachmittagsspaziergang enden.

Unsere Produzenten: Der Hof Schmeli in Brig stellt sich vor:



Daniela Imhof und Jörg Schwank, betreiben diesen Hof seit 1992. Zu unserem Hof gehören auch immer wieder Menschen, die für eine Weile mit uns zusammen leben und arbeiten. Der Hof ist zwischen Brig-Glis und Termen auf 850 m ü.M. gelegen, inmitten des Naturschutzgebietes Achera Biela, mit seiner vielfältigen Flora und Fauna. Das Zentrum von Brig ist ca. 2 km, das Dorf Termen ist ca. 4 km entfernt.

Unser Hof

Mit einer Nutzfläche von 10,5 ha. erwirtschaften wir unsere Produkte und halten unsere Tiere nach den Bio-Richtlinien von Bio-Suisse und KAG-Freiland. Uns liegt das Wohl unserer Tiere sehr am Herzen, deshalb sind unsere Kühe auch behornt. Unsere Tiere sind alle in Freilaufställen untergebracht.

Unser Ziel ist es, unseren Hof ganzheitlich zu bewirtschaften. Einen Grossteil unseres Stromes produzieren wir per Photovoltaikanlage. Wir verarbeiten und vermarkten alle unsere Produkte selbst. Wir verkaufen unsere Produkte ab Hof und jeden Freitag sind wir auf dem Markt in Visp und jeden Samstag in Brig.

Landwirtschaft

Wir betreiben vor allem Milch- und Viehwirtschaft. Im Sommer steht das Heuen im Vordergrund, dann sind die Kühe auf der Alp.

Tiere

Auf unserem Hof leben Kühe, Rinder, Schweine, Hühner, Hunde, Katzen und Pferde. Im Sommer sind alle Tiere, ausser den Hunden, Katzen und Hühnern auf der Alp.

