



SalatBlatt



«Winterzeit»

Die Zeit wo sich die Erde ausruht und der Schnee unter den Füssen knirscht

«Ferien»

Im BerglandHof Hotel BnB Als Gast kommen, als Freund verweilen.

«Bewohner»

Im Generationenhaus wird diskutiert, geplant, gebacken und gefeiert.

«Gstotts»

Enten, Kohl und andere Winter-Wohlfühl-Leckereien.

Newsletter Winter 2017/18

BerglandHof AG
Bieutistrasse 22
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglandhof.ch
berglandhof@rhone.ch



Der neue BerglandHof

Der im Mai 17 neu eröffnete Bergland Hof engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklung dieser Bergregion und setzt Impulse für Lebensqualität, Gastfreundschaft und sinnvolle Arbeitsplätze, in engem Zusammenspiel mit dem Landwirtschaftsbetrieb.



In unserem Bio-Laden «Waren aller Art» finden sie unsere hofeigenen Produkte sowie hochwertige Biowaren anderer Erzeuger.

In diesem Salatblatt stellen wir Euch ein weiteres Element der **Nachhaltigkeitsblume** vor. Ein Symbol, welches die Zusammenhänge zwischen Natur und Mensch widerspiegelt; UNSER LEITBILD.



Wasser

Frisches Wasser ist rar und fordert einen verantwortungsvollen Umgang. Wir schärfen unser Bewusstsein im nachhaltigen Umgang mit Wasser.

Im Restaurant ErnerGarten können Sie das Quellwasser aus dem Rappental direkt vom Brunnen geniessen und es auch sprudeln lassen – oder mit dem hauseigenen Sirup verfeinern - so können wir den «PET Berg» etwas verkleinern.



Winter im Bergland

«Fremdartig und ernst erscheint dem Städter die Berglandschaft im Winter, wenn der Schnee bis zur halben Mannshöhe die Straßen verweht hat; wenn die Bäche zu Eis erstarrt sind und in den Wäldern ein finsternes frostiges Schweigen sich unheimlich und todbringend hingelagert hat; wenn Alles grau in grau gemalt ist, was man sonst grün und goldig zu schauen gewohnt ist; wenn die unendliche Einsamkeit wieder in jenen Hochthälern thront, wo einst der sommerliche Almruf goldhell vom Felsen jauchzte!»

Nun, ganz so schlimm wie es uns der Autor Max Haushofer in seiner Geschichte „Winterabend im Gebirge“ von 1885 schildert, ist es nun auch wieder nicht. Sicher, die Bäume weinten goldene Tränen und ein rauher Wind zog ins Land. Nun sind Äcker und Felder gefroren oder gar schneebedeckt und die Erde ruht sich aus. Unsere Gärten sind abgeräumt, der Kompost ausgebracht, Werkzeuge und Maschinen versorgt und die Tiere zurück im Stall. Nachdem die letzten Gemüse verarbeitet sind, beginnt für die Leute in der Landwirtschaft mit der Winterfütterung eine ruhigere Zeit. Aber nicht für lange, denn schon bald muss mit der Gartenplanung für das nächste Jahr begonnen werden.

Also nützen wir die kurze Verschnaufpause um die versteckte Pracht des Winters zu geniessen. Ein kleiner Spaziergang durch die verschneite Landschaft, bei strahlendem Sonnenschein und knirschendem Schnee unter den Füßen, ein wilder Galopp mit den Maultieren durch den stiebenden Pulverschnee, mit einer Tasse heissem Kräutertee am warmen Ofen sitzen und ein spannendes Buch lesen, während der Wintersturm draussen um die Ecken pfeift.

Unsere Gästezimmer «Chez Pia» stehen Ihnen auch im Winter zur Verfügung. Sie werden feststellen, dass die Berglandschaft im Winter auch dem Städter nicht unbedingt fremdartig und ernst erscheinen muss. Im Bioladen «Waren aller Art» finden Sie alle die Köstlichkeiten die es zum Überleben im rauen Klima braucht: von der Suppengemüse-Mischung bis zum Wohlfühltee und vom Bienenhonig bis zum Maultiersalami. Auf keinen Fall zu vergessen unser feines Sauerkraut, das bei keiner «Bärnerplatte», oder «Gsottus» wie wir hier im Goms sagen, fehlen darf.





*Frohe Festtage und
ein glückliches neues Jahr.*



Als Gast kommen, als Freund verweilen

Wir freuen uns sehr über die vielen Gäste und Besucher seit der Eröffnung. In unserem Hotel BnB bauen wir unsere Angebote stetig aus. Als erstes ist nun die neue Homepage aufgeschaltet und erscheint in neuem, wundervollen Kleid. www.berglandhof.ch

Bewohner – Leben & Arbeiten

Die BewohnerInnen treffen sich monatlich zu einem Bewohnerhock. Hier werden Vorschläge, Wünsche und hausinterne Massnahmen besprochen. Im Wechsel kocht ein(e) BewohnerIn und die anderen lassen sich verwöhnen. Im Moment wird eifrig an einem Bibliothekskonzept gearbeitet. Im Dezember werden Guetzli gebacken und alle freuen sich auf die gemeinsame Weihnachts- und Neujahrsfeier.

Aktuelles im GenerationenHaus

DER WICHELBAUM

Zusammen mit dem Kinder- und Jugendheim Mattini gestalten wir einen Wichtelbaum. Die Jugendlichen und Kinder werden am 3. Dezember nach Ernen kommen und den Baum mit Ihren Wünschen schmücken. BewohnerInnen, Hotelgäste, Restaurantbesucher können dann diese Wünsche vom Wichtelbaum nehmen und erfüllen!

SENIOREN PILATES SOFT

In den Wintermonaten bieten wir Senioren Pilates an. Die Kurse finden jeweils am Donnerstag von 16:00 – 16:45 Uhr statt. 1. Block: 23. + 30.11 / 7. + 14.12.2017. 2. Block: 11./18./25.1./1.2.2018. Leitung Mireille Burgener, Preis CHF 100.- pro Block. Gerne holen wir sie zu Hause ab und bringen sie wieder zurück.

KINO-DINNER

Ab Januar zeigen wir in unserem Multiraum verschiedene Filme. Diese werden zusammen mit einem Abendessen genossen: – Vorspeise – Film – Hauptgang – Film – Dessert. Jeden zweiten Mittwochabend im Monat versinken wir in die Welt des Films und des Genusses.

FASTNACHTSGEBÄCK - RISCHÖULINI

Wer sie nicht kennt, dem fehlt was! Das Rischöuli lernen sie am 7. Februar kennen und lieben. Wie man es macht und welche Geschichten es gibt erfahren sie an unserem Rischöulikurs. Anmeldung über den Landschaftspark Binntal.

Wo wir täglich das Gute nähren, gehen wir auf vertrauensvollem Weg.

MASSAGEN



Jeden Mittwoch können Sie sich unter die gelerten Hände von Astrid Gorsatt-Wenger begeben. Belebende Sport-Massage, Entspannungs-Massage, traditionelle hawaiianische Ganzkörper-Massage, Lomi Lomi etc. Melden Sie sich frühzeitig an!

STERNE FILZEN

Am Samstag den **9. Dezember** findet ein Kurs «Sterne filzen» mit Mara Krafft statt.



BARISTA

Wer dachte nur ein Weinkenner bewege sich in einer vielfältigen Geschmackswelt, der kennt den Barista noch nicht! Einstiegsmöglichkeiten in die Kaffee-Materie: am 20. Januar findet bei uns der ultimative Barista-Kurs statt.

STERNTOUREN MIT MULIS

ab Januar jeden Donnerstag. Start um 14:00 Uhr beim BerglandHof. Preis CHF 70.- pro Person. Anmeldung bis Vorabend 18:00 Uhr.

AUSSTELLUNGEN

Bis Mitte Februar bewundern wir weiterhin die Bilder «Erner Farbenspiel» von Susanne Zurmühle. **Neue Bilder-Ausstellung** «KunstStoff Holz» mit Roman Perren. Vernissage **17. Februar 2018** um 16.00 Uhr.



KURSE / ANLÄSSE / ANGEBOTE

Informieren Sie sich auf unserer Homepage über unsere aktuellsten Anlässe wie Ausstellungen, Kurse, Konzerte, oder Filmabende. www.berglandhof.ch, oder Tel. 027 527 10 00





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
027 971 11 28

Wurst, auch das Thema kommt bei uns in den Wintermonaten nicht zu kurz. Sei es klassische Blutwurst, Maultier Salami, Chorizo vom Hecht oder eine geräucherte, vegetarische Hagebuttenwurst.

Auch im Winter zählt – es gibt nichts besseres als das Gute.

Die Tage sind kurz geworden, das Gemüse kommt aus dem Keller und nicht mehr vom Garten, klassisch geschmort schmeckt dies aber einfach fantastisch, himmlisch, wie früher bei der Grossmutter.

Gourmet Geflügel

Schweizer Kagfreiland Bauern versorgen uns mit leckeren Enten und Gans, so dass es im Ofen ganz schön brutzelt.

Die Bouillabaisse,

mit allem was Hans-Ueli Zwimpfer so aus dem Sempacher See zieht, bekommt eine leicht winterlich-rauchige Note und wird mit Dörrozweitschgen aromatisiert.

Unsere Suppenhühner

werden in viel gutem Fendant über Nacht weichgeschmort und mit buntem Wurzelgemüse «aufgepeppt».



WOCHENPROGRAMM im ErnerGarten:

Zeit für Enten, Gsottus, Kohl- und Lagergemüse

MITTAG – Montag bis Samstag

BUFFET 12:00 bis 14:30 Uhr, einfach, frisch, regional, abwechslungsreich, CHF 18.- sowie leckere Alpenfladen und eine kleine Karte.

Montag ab 18:00 Uhr

WALLISER ABEND mit leckeren Fondues, Cholera und traditionellem Gsottus. Walliser Platte mit verschiedensten Luftgetrockneten Raritäten und selber eingelegtem Gemüse. Mit viel Herzblut bedient sie an diesem Abend das Team der Hausbewohner.

Dienstag ab 18:00 Uhr

EINTOPF AUS ALLER WELT internationale Rezepte zubereitet mit einheimischen Zutaten, ein Gaumenschmaus der besonderen Art. Das Salatbuffet dazu zeigt die ganze Palette

vom Bergland Hof Gemüse Team, liebevoll verarbeitet von unserer Küchen Crew.

Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr:

Wir verwöhnen sie mit der vom St. Georg her bekannten Gourmet Küche. Die Kleine- und Fladenkarte servieren wir an diesen Abenden im vorderen Bereich des Restaurants.

Sonntag ganzer Tag:

GOURMET KARTE oder Kleine- und Fladenkarte ganz nach ihrem Gusto.

SILVESTER

Geniessen Sie mit uns ein wunderbares, kreatives Silvestermenu. Um Mitternacht werden wir am Feuer auf das neue Jahr anstossen. Alle sind herzlich Willkommen!

KINO-DINNER

Ab Januar 2018, Jeden zweiten Mittwochabend im Monat.

Mittwoch 10. Januar

18:00 mit «Cinema Paradiso» italienischer Film aus dem Jahr 1988 (von Giuseppe Tornatore)

Mittwoch 14. Februar

18:00 mit «Rezept zum Verlieben» romantisches Filmdrama aus dem Jahr 2007 (von Scott Hicks)

Mittwoch 14. März

18:00 mit «Der Löwe» Filmdrama mit Jean-Paul Belmondo aus dem Jahr 1988. (von Claude Lelouch)

Restaurant Mühle

Besuchen Sie uns diesen Winter im malerischen Goms, direkt neben der Langlaufloipe.

