



«Frühling»

Zeit der Fruchtbarkeit.
Unser Stall pulsiert im Moment
geradezu vor lauter neuem
Leben.

«Ferien»

Auch der Frühling ist ideal
für ein paar Tage Erholung
in unserem Hotel B&B.

«Aktivitäten»

Kultur, Kurse, Massagen,
Ausritte.

«Slow Food»

Verantwortung für das
Erb-Gut der Biodiversität, der
Kultur und des Wissens.

SalatBlatt

Newsletter Frühling 2019

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



Der BerglandHof

Der im Mai 2017 eröffnete BerglandHof 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. Unseren Shop finden Sie hier: <https://berglandhof.shop>

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



Freiheit

Wir fördern die MitarbeiterInnen immer frei zu denken und sich immer wieder neu zu prüfen, um im Fliesen zu bleiben. Die geistige Freiheit jedes Einzelnen als Basis persönlicher, kultureller und spiritueller Entwicklung gilt als fester Bestandteil.



Frühjahr – Zeit der Fruchtbarkeit

Kore, bzw. Persephone wie sie auch genannt wird, war die Tochter der Demeter und wurde von Hades in der Unterwelt festgehalten. Schliesslich beanpruchte er sie als seine Gemahlin. Das stürzte Demeter in fürchterlichen Gram; ja sie wurde so traurig, dass sie den Pflanzen zu wachsen verbot, den Bäumen Früchte zu tragen und den Tieren, sich zu vermehren. So oder ähnlich muss es vor knapp einem Jahr gewesen sein, als sich unsere Kühe weigerten die Frucht des Lebens in sich zu tragen.

Demeters Geschwister, die anderen Götter des Olymps, fürchteten sich vor dieser Unfruchtbarkeit und sie zwangen Hades, Persephone freizulassen, wenigstens für einen Teil des Jahres. Dies natürlich zur grossen Freude Demeters, die zum Dank dafür, zusammen mit ihrer Tochter, alljährlich das Spriessen und Wachsen auf die Erde zurückbringt.

Und so kommt es, dass unser Stall im Moment geradezu pulsiert vor lauter neuem Leben. Insgesamt 13 kleine Kälber sind innerhalb weniger Wochen zur Welt gekommen. Und jetzt springen sie übermütig im Stall umher, rufen fordernd ihren Müttern oder balgen sich mit ihren vorwitzigen Kumpanen. Als möchten sie beweisen wieviel Kraft und Lebensmut in ihnen steckt.

Das fröhliche Schauspiel dürfen Sie gerne besuchen; jeden Tag während der Fütterungszeiten steht der Stall interessierten BesucherInnen offen.

Aber nicht nur bei den Hinterwälder-Rindern, auch bei unseren Landschaften hat es Nachwuchs gegeben. Die kleinen, seidenen Wollknäuel verlangen geradezu danach gestreichelt zu werden.

Etwas länger dauert es noch bei Cheyenne; ihr Nachwuchs wird dann irgendwann in der Osterzeit erwartet. Ein hübsches, kleines Maultierfohlen soll es werden.

Ja und die Maultiere? Die können selber natürlich keine Fohlen kriegen. Dazu braucht es eine Pferdestute und einen Eselhengst. Dafür stehen sie aber das ganze Jahr über für Ausritte und Trekking zur Verfügung.

Und wem die Zeit fehlt, uns im Stall oder in Pia's Bioladen «Waren aller Art» zu besuchen kann das jederzeit auf unserer Homepage oder im Onlineshop nachholen. - So oder so; Sie sind jederzeit willkommen!





BerglandHof Hotel BnB

Der Frühling kommt und wir freuen uns auf die ersten «Widchatzini». Das blühende Ernerfeld mit den grasgrünen Weiden und den frisch gepflügten Äckern lädt zum Verweilen ein.

Wir konnten das Kursangebot erweitern und bieten zwei kreative Wochenendkurse mit Silberschmuck kreieren und Aquarell malen.

Am 15. März können wir die neue Ausstellung mit Marco Imhof **aqua & flora** eröffnen. Wir freuen uns, Sie um 17:00 Uhr zur Vernissage begrüßen zu dürfen.

In diesem Frühjahr wird die neue Pergola bepflanzt mit Reben und Blumen. Natürlich gibt es auch immer etwas Feines zu Essen und zu Trinken im Restaurant ErnerGarten. Auch der Frühling ist ideal für ein paar Tage Erholung im Hotel B&B, oder einfach mal auf ein gutes Gläschen Wein unter der Pergola.

Montag 18. März findet ein zusätzlicher Musikabend statt:

«**Müsig wie anno dazumal**» mit Hackbrett und Handorgel. Dieser beginnt wie jedesmal um 20:00 Uhr und vorher verwöhnen wir Sie mit einem speziellen Fondue (Natur, Steinpilze, Tomaten, Sauerkraut oder Kräuter), oder einem traditionellen Gsottnem. **Montag 6. Mai** findet vor der Sommerpause der letzte KulturAbend in unserem Restaurant statt. Das Detailprogramm finden Sie unter www.berglandhof.ch/Angebote&Aktivitäten.

In diesem Jahr kann die Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer, besser bekannt als «die Bergländer», sein 30 Jahre Jubiläum ERNEN feiern. Das BerglandHof Hotel und das Restaurant ErnerGarten sind aus dieser Initiative, mit Hilfe vieler Freunde, Gäste, Kunden und Verwandten, entstanden.

Aktuelles im GenerationenHaus

WEEKEND SILBERSCHMUCK / AQUARELLMALEN

23. / 24. Mai und 6. / 7. Juni 2019, (Programm siehe Homepage)

BEWOHNER WECHSEL

Hans & Gaby, verlassen das GenerationenHaus wieder nach 2 Jahren. Es hat sie das Heimweh zur Familie in Basel gepackt. Brigitte sehnt sich nach mehr Mobilität und kürzeren Wintern, sie zieht im Frühling nach Thun. Die drei danken allen für die Zeit der Gemeinschaft im GenerationenHaus und freuen sich, dass Klaus Leuenberger mit Töchterchen Anna-Lisa und Marco und Verena aus dem Tessin ihre Nachfolge im Haus antreten.

MASSAGEN

Jeden Mittwoch, Sport-Massage, Entspannungs-Massage und mehr mit Astrid Gorsatt-Wenger.

FUSSPFLEGE

Jeden zweiten Dienstagnachmittag medizinische und kosmetische Fusspflege mit Carmen Müller-Clausen, Dipl. Fusspflegerin.

BIOKINEMATIK

Jeden Donnerstagmorgen mit Sandy Rauch, Corpedisana, Praxis für ganzheitliche Gesundheit.

YOGA

Jeden Sonntagabend um 20 Uhr, mit Stefanie Ammann.

YOGA-WOCHENENDE MIT THERESA MOSER

19. bis 24. März (Programm siehe Homepage)

PILATES

4 Donnerstage Pilates mit Mireille Burgener, 11. / 18. / 25. April und 2. Mai 2019, jeweils Nachmittags von 15:45 bis 16:30

AUSFLÜGE MIT UNSEREN MAULTIEREN

Zeit: Wir starten um 14:00 Uhr beim Maultierstall
Preis: CHF 35.- pro Stunde/Person, ab 2 Personen
Anmeldungen bitte bis am Vorabend 18:00 Uhr an: home@bergland.ch oder Tel. 027 971 23 60.

AUSSTELLUNG

«**aqua & flora**» von Marco Imhof
Vernissage 15. März 17:00 Uhr,
Laudation Andreas Weissen,
Ausstellung vom 15. März bis Mitte August 2019

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

**Es gibt nichts besseres
als das Gute, das
schmeckt man immer.**

Frühling ganz im Zeichen von Slow Food.

Klaus Leuenberger ist in die internationale Allianz der Köche aufgenommen worden. Als einer von 36 Schweizer Köchen (2000 weltweit) übernehmen wir Verantwortung für «gutes, sauberes und faires Essen», genauso wie für Erbe, Kultur und Biodiversität.

Frühling ist mehr als nur Spargel und Bärlauch. Auf der neuen Karte finden sich, Zicklein vom Fieschertal, Löttschberg Egli, kleines Grünzeug und Blumen, welche sich in den schneefreien Ecken breit machen. Im Tunnel wächst der erste Mangold und kleine Mairübchen heran und ab und zu finden wir einige Morcheln.



Roggenbrot

Im vergangenen Jahr haben wir zum ersten Mal unseren eigenen Bergland Roggen gedroschen. Ab sofort ist unser Roggenbrot «aus eigenem Schrot und Korn». Gebacken wird es wie bisher von unsrem «Ernergarten Bäcker Robert» mit viel Leidenschaft und Fachkenntnis.

Für unsere anderen Brotsorten haben wir mit der Familie Himmelsbach von Demeter Betrieb Luxenhof in Bärswil, einen zuverlässigen Getreide Produzenten gefunden. So finden sie auch im Frühling leckere Brot-Über-raschungen aus unserer Frischkorn Bäckerei.



Vormerken:

1.-5. Mai

Klaus Leuenberger Speisewerk und der Landschaftspark Binntal sind an der BEA in Bern. Degustieren, interessante Gespräche führen, Spezialitäten kaufen, nette Leute treffen.

8. Mai

zusammen mit dem Landschaftspark sind wir am Ostermarkt in Brig. Neben unseren Produkten gibt es Raclette aus würzigem Grenchijer Käse.

24. Mai

Schweizer Pärkemarkt auf dem Bundesplatz in Bern. Cholera, Alpen-Minestra, Bergland Eistee, Raclette und andere Leckereien vor imposanter, historischer Kulisse.

WOCHENPROGRAMM im ErnerGarten:

MITTAG – Montag bis Samstag

BUFFET 12:00 bis 14:30 Uhr, einfach, frisch, abwechslungsreich, viele hauseigene Zutaten, CHF 18.- / Business Lunch 28.- bis 40.- Alpen Fladen / kleine Tageskarte.

Montag ab 18:00 Uhr

BEWOHNER ABEND mit viel Elan und Herzblut bedient sie an diesem Abend das Team der Hausbewohner mit einfachen Gerichten.

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr:

Entdecken sie Neues und Altbewährtes auf unserer Frühlings Gourmet Karte. Einfache Gerichte und kleine Snacks servieren wir am Abend im Barbereich.

Sonntag ganzer Tag:

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

