



«Frühling»

unser Weg zur Ökologie.

«Ferien»

Ferien in einem nachhaltig
gebauten Haus

«Aktivitäten»

Für Leib, Seele und Umwelt

«Low Waste»

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

Newsletter Frühling 2020

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

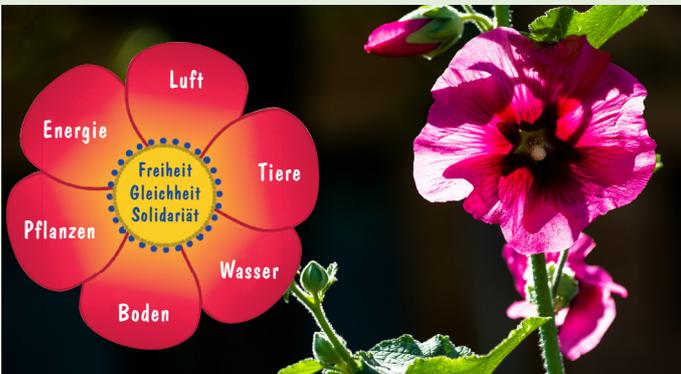


Der BerglandHof

Unser Haus aus Massivholz besteht aus komprimiertem Sonnenlicht. Es bringt dem Bewohner, dem Erbauer, dem Handwerker und der Erde viel Freude, Sinn und Behaglichkeit. Der Wandaufbau innerhalb der Holzkonstruktion lässt das Haus atmen, Wärme entgegennehmen und weitergeben und eine gesunde Wohnatmosphäre entstehen. Holz ist ein organischer Werkstoff und in seiner Zellstruktur immer lebendig und kraftpendend. Beim Konstruktionsholz wurde ausschliesslich Schweizerholz verbaut. Einzig die Holzschindelwände, Red Cedar Holzschindeln gesägt, sind nicht Schweizerholz. Die organische Architektur, die technischen Installationen, sämtliche baulichen Vorkehrungen sind auf möglichest Energiereduktion und höchste Umweltschutz Standards ausgelegt und sichern hauptsächlich lokale und regionale Wertschöpfung. Die Warmwasseraufbereitung und Heizung im Gebäude erfolgt über Fernwärme-Holzschmelzeheizung Ernen. Strom liefert die Walliser Sonne via eigene Photovoltaik Anlage.



Die Nachhaltigkeitblume, unser Leitbild, wurde in den letzten 11 Salatblättern vorgestellt. In diesem Salatblatt steht die gelebte Ökologie im Blickpunkt



Ökologie

Definition laut Wikipedia der Ökologie:

Wissenschaft von den Wechselbeziehungen zwischen den Lebewesen und ihrer Umwelt / Gesamtheit der Wechselbeziehungen zwischen den Lebewesen und ihrer Umwelt; ungestörter Haushalt der Natur



Frühjahr – Zeit zum Umdenken

Klimawandel, CO₂-Ausstoss, ökologischer Fussabdruck – Was haben denn all diese Schlagwörter mit dem BerglandHof zu tun? Wir sind doch „bio“ und brauchen uns keine Vorwürfe zu machen. Vielleicht keine Vorwürfe, ja das stimmt, aber zumindest Gedanken dazu sollten wir uns schon machen. Spätestens seit Greta Thunberg sollte es bei jeder und jedem geklingelt haben. So kann und darf es nicht weiter gehen.

Die Landwirtschaft ist bei diesen Überlegungen sicher nicht der einzige Faktor der eine Rolle spielt, aber neben Globalisierung, Raubbau, Individualverkehr, etc. halt doch ein wichtiger Punkt. Denken wir nur an die Unmengen von Pestiziden und weiteren Umweltgiften die jährlich freigesetzt werden, tonnenweise Plastikabfälle die sich in Form von Mikroplastik im Boden, im Wasser und in der Luft festsetzen und nicht zuletzt die überdimensionalen Maschinen die den Boden verdichten und massiv zur CO₂-Belastung beitragen.

Nun, als Biobetrieb können wir von uns behaupten, dass wir in einigen Punkten nicht so schlecht dastehen. Aber auch wir müssen uns kritisch hinterfragen: Wie kann der Plastikverbrauch auf unserem Betrieb eingeschränkt werden? Wo können wir Diesel, Strom oder ganz allgemein Energie einsparen? Wie können wir unseren ökologischen Fussabdruck verkleinern?

„Bio“ stammt aus dem Griechischen und bedeutet „Leben“. Als Biobetrieb haben wir uns dieser Maxime verschrieben, erst recht als Demeter-Betrieb.

Die Demeter-Landwirtschaft begreift den landwirtschaftlichen Betrieb als eine Form lebendigen und individuellen Organismus, der auch von nicht-materiellen Einflüssen mitbestimmt wird.

In einer Welt in der es nur noch um Profit, Wachstumssteigerung und Gewinnmaximierung geht, scheint mir dies ein wichtiger Gedanke zu sein.

Sie liebe Leserin, lieber Leser können auch ihren Teil zu einer besseren Welt beitragen. Achten Sie beim Kauf Ihrer Lebensmittel auf ein entsprechendes Label, z.B. Knospe oder Demeter. Auch wenn es vielleicht ein bisschen teurer ist – der Umwelt und unserer Zukunft zu liebe.

Ruedi Schweizer





Unser kleiner Beitrag

In dieser Ausgabe möchten wir aufzeigen was uns in Sachen Ökologie am Herzen liegt und wie wir im Kleinen versuchen unseren Beitrag zu leisten. Das Thema Ökologie beschäftigt viele Menschen, wir können nicht die Welt retten, aber wir können bei uns selber anfangen neue Wege zu gehen. Mit unserem Verkehrskonzept versuchen wir unsere Gäste zu motivieren mit dem öffentlichen Verkehr anzureisen, sie erhalten 5% Rabatt auf den Übernachtungspreis. Wir haben mit unserem Bau und dem Schindelschirm versucht ein Minimum an Strahlung in unser Haus zu lassen. In den Zimmern hat es kein Wlan und doch mussten wir Kompromisse eingehen und im Rezeption- und Restaurantbereich Wlan installieren. Mit unserer Photovoltaikanlage produzieren wir ca. 100 kW im Jahr, was auch unserem Verbrauch (BerglandHof, ErnerGarten und zwei Privathäuser) entspricht. Neben der Fernwärmeheizung der Gemeinde und unserer internen Wärmerückgewinnungsanlage runden wir die Energiegewinnung ab. Im Restaurant steht ein Brunnen der unser feines Rappentalwasser dem Gast frei zur Verfügung stellt. Auch «sprudeln» wir dieses selber, und der Sprudel kann mit hausgemachtem Sirup aromatisiert werden, so können wir sehr viel PET einsparen. Dies sind nur ein paar kleine Beispiele und so sollte es auch sein: «im Kleinen soll beginnen was im Grossen leuchten soll»!

Unser Gommer Suppengemüse

Vom kleinen Samen der Karotte, Lauch, Wirz und Federkohl und von der Saatkartoffel zur grossen Kartoffel bis hin zu dieser kraftvollen Gommer Gemüsesuppe steckt viel Arbeit und Liebe dahinter. Den Boden Biologisch-dynamisch beleben, pflügen, säen, jäten, „aufförlen“, giessen, ernten, verarbeiten, trocknen, abpacken, etikettieren und am Schluss verkaufen. Unsere Gommer Gemüsesuppe enthält auch Petersilie, Liebstöckel, Thymian und Estragon. Auf 2 ha pflanzen wir Tee-, Gewürzkräuter und Gemüse. Ein 100 gr. Beutel unserer Gommer Suppengemüse entspricht 1.25 kg Frischgemüse und eignet sich nicht nur als Suppe, sondern auch als Beilage in z.B. Tomatensauce usw. Via shop, Bioladen Mitten im Dorf oder einfach per Telefon können Sie gemütlich unsere Produkte kaufen oder bestellen.



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.

BARFUSSKURSE

9. Mai und 6. Juni 2020 von 14:00 Uhr - 17:00 Uhr - leichtes Leben mir belebten Füßen mit Sandy Rauch



AUSSTELLUNG

«rein pflanzlich» von Katrin Ullmann

Vernissage 29. Februar 17:30 Uhr, Laudation Beatrice Lambrigger, Musik Anna Bortis Dauer der Ausstellung vom 29. Februar bis Mitte August 2020. In dieser Ausstellung zeigt Katrin Ullmann ausschliesslich Bilder ihrer Pflanzen-Malerei. Botanische Aquarell-Studien einzelner Pflanzen, davon etliche alpine Besonderheiten, sowie Pflanzen-Gemeinschaften, in Öl auf Leinwand, wie man sie an vielen Orten unserer Region finden kann.

KURSE / ANLÄSSE / ANGEBOTE

Unser neues Kursprogramm finden Sie unter www.berglandhof.ch/angebote-aktivitaeten.ch





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
027 971 11 28

Transport Wege

Wir kaufen so lokal wie möglich ein. Wo unser eigenes Gemüse nicht langt, oder wie meistens im Frühling, noch nicht richtig aus dem Boden ist, bringt uns Tobias Marte vom sonnigen Brigerberg, beste Bio Ware. Unsere Tiere dürfen älter werden als heute üblich, es fällt immer Fleisch an, allerdings nicht ganz der Nachfrage entsprechend. Glücklicherweise hat das Goms noch ein eigenes Schlachthaus und zwei kleine Metzgereien, mit welchen wir gerne und gut zusammenarbeiten. Schweizer Produkte bevorzugen wir generell gegenüber ausländischen. So kommt auch unser Reis aus dem Tessin und nicht aus Übersee.

Energie

In unserer modern und großzügig eingerichteten Produktionküche, können wir Große Mengen Lebensmittel gleichzeitig verarbeiten und sparen so Energie. Die Abwärme der Küche speist einen Boiler und liefert umweltfreundlich produziertes Heisswasser.



Low Waste

Plastik und Karton sind ein Übel, in vielen Bereichen aber nicht wegzudenken. Hier ein Dankeschön an die Gemeinde, dass sie uns die entsprechenden Recycle Sammelstellen zur Verfügung stellt. Wenn möglich verwenden wir anfallende Kartons weiter z.B. zum Verschicken unserer Feinkost Produkte. Besser ist aber den Abfall gar nicht erst entstehen zu lassen. So kommt das Gemüse, sei es unseres, oder vom Tobias in Kisten, welche seit 30 Jahren im Dienst stehen. Die Milch holen wir bei Bauer Jonas Schiner an der Mühlebachstrasse in einer 30 Liter Kanne. Joghurt und Frischkäse produzieren wir daraus direkt im Haus.

WIRTSCHAFT ST. GEORG

Ein neues Kind in der „Klaus Leuenberger Speisewerk“ Familie. Eigentlich nicht neu, sondern die Quelle unseres Wirkens, schon von 1997 bis 2016 haben wir im St. Georg aufgetischt. Sanft renoviert und den Vorgaben des 21. Jahrhunderts angepasst, wird das St. Georg mit einem neuen, einfachen Konzept die Türen wieder aufmachen. Die Wirtschaft St. Georg wird auch zu einer Backstube. Neben kleinen feinen Gerichten aus dem Ofen, können sie täglich frisch gebackenes Brot einkaufen. Unser langjähriger Bäcker, Robert Turzer, wird den Grängjer Roggen und anderes Schweizer Bio Getreide mit viel Liebe und Fachwissen verbbacken. Ob Brot und Backwaren Einkauf, Take Away, oder genießen im Gasträum, Chantal und Corina freuen sich auf euch mit einem freundlichen Lächeln.

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



Vormerken:

4. April Schlossmarkt in Leuk
Hier finden sie unsere Feinkost Leckereien in historischem Ambiente

15. April auf dem Sebastian Platz in Brig

Genießen sie neben vielen regionalen Spezialitäten unsere würzige CHOLERA

PROBE BETRIEB im St. Georg: 4. April bis 19. April täglich von 9.00 bis 18 Uhr

SOMMER SAISON:

ab 1. Juli bis 15. Juli Mittwoch bis Sonntag 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr

15. Juli bis 16. August täglich 9.00 bis 22.00 Uhr

17. August bis 18. Oktober Mittwoch bis Sonntag

9.00 bis 18.00 Uhr

