

SalatBlatt



«Herbst»

Indian Summer im Goms.
Die Birken sind knallgelb und
die Lärchen strahlen golden.

«Ferien»

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

«Bewohner»

Aktiver Sommer – farbiger
Herbst.

«Wildzeit»

Themenwechsel im Restaurant,
die Jäger sind auf der Pirsch.

Newsletter Herbst 2018

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

Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird.
Albert Camus



In unserem **Bio-Laden** «Waren aller Art» finden sie unsere hof-eigenen 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.



Energie

Die Sonne ist die ursprüngliche Energiequelle für alles Lebendige. Unser Ziel ist die Nutzung von fossilen Brennstoffen zu reduzieren und eine nachhaltige Energienutzung zu fördern.



Indian Summer im Goms

Wussten Sie eigentlich, dass man nicht unbedingt tausende von Kilometern reisen muss, um den legendären Indian Summer zu erleben? Nein, das müssen Sie wirklich nicht. Ein kleiner Abstecher ins Goms reicht vollkommen; Sie werden erstaunt sein über die herrliche Farbenpracht die sich Ihnen bietet.

Die Blätter der Obstbäume verzücken mit einer Farbpalette von gelb über orange zu rot und ocker in allen möglichen Tönen und Nuancen. In den Wäldern haben sich die Birken knallgelb verfärbt und die Lärchen strahlen in ihrem goldenen Kleid. Die Luft erscheint in dieser Zeit kristallklar und öffnet somit dem Licht und den Farben den Raum für ihre freie Entfaltung.

Auf dem BerglandHof wird jetzt emsig geerntet. Einige Gemüsesorten und Beeren sind bereits im Spätsommer verarbeitet oder eingelagert worden. Früh im Herbst muss dann als erstes das Sauerkraut eingestampft werden. Bald folgen die anderen Kohlarten und etwas später die Kürbisse und die Kartoffeln. Wenn möglich vor dem ersten Frost, denn den ertragen nur wenige Gemüse, so wie zum Beispiel der Lauch oder der Federkohl.

Bei Pia im Laden «Waren aller Art» sind die Kisten jetzt prall gefüllt mit den Köstlichkeiten aus den Bergland-Gärten – natürlich alles biologisch-dynamisch!

Anfang September stehen unsere Tiere noch auf den Sommerweiden oder auf der Alp. Aber schon bald werden sie runter ins Tal geholt, wo sie die letzten grünen Halme finden, bevor sie dann ungefähr Mitte November zurück in den Stall kommen.

Die Tage werden jetzt zwar kürzer und die Nächte etwas frischer, aber trotzdem ist der Herbst vielleicht die schönste Zeit für einen Besuch im Goms; sei es für eine Wanderung, für einen kleinen Ausritt oder für ein paar erholsame Urlaubstage – Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Bergland!

Und übrigens: Im November, wenn unten im Tal die Nebelschwaden um Bäume und Häuser streichen und ein grauer Teppich den blauen Himmel verhüllt, genießen wir im Bergland die letzten warmen Sonnenstrahlen des Jahres.





BerglandHof Hotel BnB

Hei war das ein toller, warmer und sonniger Sommer. Wir hatten in den Monaten Juli – August eine Hotel Auslastung von 76% erreicht. Ein Traum – ist natürlich auch Hauptsaison und daher relativ einfach zu erreichen. Damit wir eine höhere Auslastung auch in der Zwischensaison erreichen, wird intensiv am Kultur- und Kursprogramm gearbeitet. Im September können wir wieder den Verein Sagenliebi begrüßen, im Weiteren werden wir modellieren, töpfeln, tanzen, malen, filzen, Pilates- und Yogakurse anbieten. Ende September wird das definitive Programm für Sie im Internet bereitstehen.

Mit Freude konnten wir viele interessante Menschen begrüßen, bewirten und beherbergen. Dem Qualitätslabel des Demeter Landwirtschaftsbetriebes Birri/Schweizer und den 15 Gault Millau Punkten des Restaurant ErnerGarten mit Klaus Leuenberger, möchte das Hotel nicht nachstehen. Qualität und Qualitätskontrolle sind uns wichtig, deshalb haben wir das Q-Label von Schweiz Tourismus angestrebt und im Juli erhalten. Ebenfalls sind wir als 3 Sterne Hotel klassifiziert worden. Damit wir die uns gesteckten Qualitätsvorgaben halten und steigern können, haben wir neben Odile Zeiter noch zwei weitere Frauen für Reinigung und Mithilfe gewinnen können.

Eine weitere Neuigkeit: wir konnten Frau Sandy Rauch gewinnen, die zukünftig in unserem Wohlfühl Therapieraum Physiotherapie und Bio Kinematik anbietet.

Aktuelles im GenerationenHaus

Die Bewohner haben den schönen, heissen Sommer genossen mit viel Outdoor Aktivitäten wie Gartenarbeiten, Wanderungen, Spaziergängen, Biketouren etc.

Wo stehen wir nach einem Jahr «gemeinsames Wohnen und Arbeiten». Wurden die Erwartungen erfüllt, welche Wünsche und Visionen stehen im Raum, werden wir respektiert in unseren Bedürfnissen, haben wir genügend Zeit füreinander, was wollen wir weiterhin, was müssen wir in Zukunft beachten...

Der Anfang eines spannenden Miteinanders mit Menschen unterschiedlichen Alters, unterschiedlicher Lebenserfahrungen und unterschiedlicher Erwartungen.

Da wir sehr viele Anfragen hatten, streben wir eine zweite Aktienkapitalerhöhung an. Bei gutem Geschäftsjahr können wir 1.5% Dividende ausschütten. Die Aktion läuft bis Ende Jahr. Steigen Sie ein, investieren Sie Ihr Geld sinnvoll und werden Sie BerglandHof Partner.



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!

FUSSPFLEGE

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

Der ganze Körper spiegelt sich an der Fusssohle wieder. Profitieren Sie von der wohltuenden Wirkung einer Fuss-Massage.

AUSFLÜGE MIT UNSEREN MULIS

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



Wir begleiten Sie auch gerne an anderen Tagen mit unseren Maultieren bei einem Wandertrekking oder einem kleinen Ausritt durch die Landschaft.

AUSSTELLUNG

«MINI HEIMAT» Ausstellung von Richard Bortis, Fiesch, vom 11. August bis Mitte Februar 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.

**Die Tage werden kürzer,
einige Bäume werden
bunt und der Garten ist
voller leckerer Gemüse.**

Ab Mitte September gehen die Jäger auf die Pirsch und sobald etwas erlegt ist, brutzelt das Küchenteam leckere Wildgerichte, klassisches wie Pfeffer und Rücken, aber auch Raritäten, Innereien und Murmeltier landen auf den den Tellern.



Feinkost

Bei Grengiols im Tulpenacker wird wieder Roggen gedroschen, aus diesem haben wir ein neues Produkt kreiert. DIE ROGGENTULPEN, aus reinem Grängjer Roggenmehl backen wir je eine salzige und süsse Variante. Erhältlich auch im neuen Webshop oder in den Volg Geschäften im Landschaftspark Binnthal.



Vormerken:

Kochkurs 14.9. bis 16.9.18
Thema: Vegetarische Alpenküche

LAMMWOCHEN IN DER MÜHLE

Wild gibt es überall, doch ist im Herbst auch Lammzeit, wenn die Tiere von den saftigen Alpwiesen zurückkehren. In der Mühle hat Marko einige Leckereien aus Gommer Lamm kreiert. Besuchen Sie das Restaurant Mühle in Geschinen, mit herbstlich, farbiger Ambiente, umgeben von den wunderschönen leuchtenden Wäldern.

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 ab 18:00 Uhr

ALPENFLADEN AUS DEM STEINOFEN, Kastanienteig mit Quark und Bergkäse, so- wie anderen regionalen Zutaten.

Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr:

Wir verwöhnen sie mit der vom St. Georg bekannten Gourmet Küche.

Sonntag ganzer Tag:

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

