



«Frühling»

Alles Neu macht der Frühling
Alles Bio!

«Genuss»

Catering vom ErnerGarten

«Kultur»

Neue Jahresausstellung
„Behausungen & Gefässe“

«Frischer Wind»

Der neue Betriebspartner stellt
sich vor

SalatBlatt

Newsletter Frühling 2023

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



Frischer Wind im BerglandHof Martin Nohl



Interview mit dem neuen Betriebspartner
der Betriebsgemeinschaft Birri Schweizer.

Was will ich wissen? Alter, Augenfarbe, Liebessessen, LieblingsautorIn, Hobbys??? Das ist mir zu banal.

Die Antworten fallen knapp und knackig aus, so wie er eben ist. Wieso bist du mit deinen 34 Jahren hier gelandet? « Ich kann hier sinnvolles tun.» Unser Gespräch entwickelt sich in eine tiefgründige, philosophische Richtung und gefällt mir sehr. «Visionen habe ich keine, aber Träume» jetzt wird es spannend. Er träumt von einem schnelleren Wandel der Gesellschaft zum Positiven / Guten, schwarzweiss denken liegt ihm nicht. Seine Projekte im Betrieb sind sehr breit gefächert. Er versucht bestehendes zu optimieren, zu verbessern, aber auch neue Impulse zu setzen z.B seine Pilzkulturen, welche er im letzten Jahr angesetzt hat und noch in den Kinderschuhen stecken. Die verschiedenen Pilzsorten zeigen sich schon ein bisschen. Es braucht nun Geduld und in ein paar Jahren wird sich zeigen, was geerntet werden kann. Wie auch im letzten Jahr verwendet der Obstfachmann einheimische Hölzer zur Impfung mit dem Speisepilzmyzel. Ebenso startet er einen Morchelversuch mit drei verschiedenen Sorten. Die Frage nach seinem Traumreiseziel stimmt nachdenklich und reflektiert auch mich. Er hat einige Länder bereist. «Ich bin zufrieden wo ich bin, die Reise, die ich im Moment mache, die Reise in mich selbst, ist mir wichtig. Die Suche nach dem Glück ist für mich nicht beim Reisen zu finden, sondern an der eigenen Entwicklung zu arbeiten. Und hier ist genau der richtige Ort für mich.» Was ist dein Lebensmotto? «Ich versuche meiner Intuition, meinem Bauch- und Herzgefühl zu folgen» Gibt es auch etwas, dass dich an dir selber stört? «Mein Perfektionismus, der mich mehr auf eine Sache fokussiert, als auf mich selber und da bleibe ich manchmal auf der Strecke!» Wollt ihr mehr über Martin wissen? Es besteht die Möglichkeit, ihn bei uns im ErnerGarten beim Kaffee anzutreffen.



Ein Frühlingstag beim Bergbauer

Eigentlich dauert das Frühjahr ja von Ende Winter bis Anfang Sommer. Aus astronomischer Sicht beginnend am 21. März mit einer Tag-und-Nacht-Gleiche, und endend mit der Sommersonnwende am 20. Juni. Meteorologisch sind es die Monate März, April und Mai die als Frühjahresmonate bezeichnet werden. Bei uns in den Bergen sieht das allerdings ein bisschen anders aus. Da liegt oft an Ostern noch Schnee oder der Boden ist stellenweise noch gefroren. An Feldarbeit ist noch nicht zu denken und das Gras beginnt noch nicht zu spriessen. Nicht umsonst wird diese Jahreszeit im regionalen Dialekt mit «Langsi» bezeichnet, was sich von «langer Zeit» ableitet. Die Menschen müssen lange warten bis endlich der Frühling Einzug hält. Üblicherweise erst Mitte Mai ist es endlich soweit, dass die Kühe und die Schafe zuerst stundenweise und dann tageweise auf die Weide getrieben werden, damit sich ihr Verdauungsapparat allmählich an das frische, saftige Futter gewöhnen kann. Weitere 10 Tage später, so Ende Mai, geht es dann endgültig raus auf die Sommerweiden. So lange also dauert bei uns die winterliche Routine die durch die tägliche Stallarbeit geprägt ist. Klar, die Tage werden länger und zwischen dem Stalldienst am Morgen und am Abend bleibt viel Zeit um andere wichtige Arbeiten zu erledigen. Obstbäume werden geschnitten, Wiesen und Felder müssen geräumt werden, Weidezäune werden erstellt und die Folientunnel montiert. Auch die ersten Feldarbeiten stehen an oder es muss noch Kompost ausgebracht werden. Meistens ist das Frühjahr viel zu kurz um alles erledigen zu können. Denn kaum sind die Tiere auf der Weide, sollte schon das erste Gras für die Heuernte gemäht werden. Aber das ist ja dann schon der Sommer.





BerglandHof Hotel BnB

HALLO ICH BIN ASTRID
Entspannen – Regenerieren – Revitalisieren



Ich heisse Astrid Gorsatt-Wenger, bin in Ernen geboren und aufgewachsen. Ich habe meinen Beruf als Krankenpflegerin über die Jahre mit verschiedenen Massage Kursen erweitert und bereichert. Ich wohne in Fiesch und arbeite mit viel Freude seit 16 Jahren in meiner Massagepraxis Schmäterling im Tennis und Fitnesscenter in Fiesch. Ich freue mich jeweils am Mittwoch im gemütlichen Hotel BerglandHof meine Massagen und Behandlungen anzubieten und Ihr Wohlbefinden zu fördern.

Sei es zur Lockerung der Muskulatur nach strengen oder sportlichen Aktivitäten, zur Behebung von Rückenschmerzen oder Verklemmungen, zum Beleben der Organe oder des Lymphflusses oder für eine herrliche Tiefenentspannung. Durch meine langjährige Erfahrung bin ich in der glücklichen Lage Sie nach Ihren Bedürfnissen zu behandeln, so dass Sie die Leichtigkeit eines Schmetterlings in Ihrem Körper spüren können.

Was Du geniesst, von Tag zu Tag, das ist Dein Reichtum
Ich freue mich auf Ihre Anmeldung 027 527 10 00 oder 079 362 57 59

BESUCHEN SIE UNSRE NEU ÜBERARBEITETE HOMEPAGE WWW.BERGLANDHOF.CH



Wir haben die Homepage neu überarbeitet. In Zusammenarbeit mit Valpix und der finanziellen Unterstützung von Valais Promotion, konnten wir die Homepage frisch gestalten und auf den technische neusten Stand bringen. Im Sommer 22 haben wir zusammen mit Mountain Movie Creation (www.mountainbliss.ch) ein paar tolle Videos gedreht. Diese sind nun zum Teil auf der Homepage eingebettet und werden auch auf Werbepattformen gezeigt. (EW Kanal, Postauto Oberwallis - Sommer23)

NEUE JAHRES-AUSSTELLUNG IM BERGLANDHOF VON FRANZISKA MATTER: „BEHAUSUNGEN UND GEFÄSSE“

VERNISSAGE:
SAMSTAG 20. MAI 2023 UM 16:00 UHR
LAUDATIO: SARAH CASPERS
MUSIK: URTÖNIG

In der Ausstellung Behausungen und Gefässe zeigt der Berglandhof Werke der Winterthurer Künstlerin Franziska Matter (*1967). Sie hat Objekte für draussen erschaffen: Lehmplastiken hängen unter den Fensterstürzen, ein Kubus aus Schindeln steht im Kies. Die Werke laden Hummeln, Igel oder Fledermäuse ein, darin Unterschlupf zu finden. Wildbienen können den Lehm als Baustoff für ihre eigenen Höhlen nutzen. Natur und Witterung sollen die Werke im Lauf des Jahres verändern. Im Eingang des Hotels zeigt Franziska Matter eine Reihe von Gefässen. Jedes ist anders, immer leicht asymmetrisch, da die Künstlerin ohne Drehscheibe arbeitet. Für das Bergland-Restaurant hat Franziska Matter Holzreliefs geschnitzt mit Insekten-, Schlangen- und Bergmotiven.



Urtönig widmet sich sehr alter und sehr neuer Schweizer Volksmusik aus allen Landesteilen, interpretiert und singt diese frisch und frei und ergänzt sie mit Eigenkompositionen, die auf die alten, seltenen Schweizer Instrumente zugeschnitten sind. Hanottiere, Langnauerli, Häxeschyt, Muharpfe, Blockflöte und Trümpi sind einige davon, aber auch exotische Farbtupfer wie Shrutibox, Sansula, Flexitron und Rachenklatscher finden neben traditionellen Instrumenten wie Schwyzerörgeli, Klarinette, Bass und Geige ihren Platz in hiesigen Tänzen und Liedern.

Die Ausstellung dauert bis Mitte Mai 2024





Restaurant ErnerGarten
 Bieutistrasse 10
 3995 Ernen
 027 527 10 00

ErnerGarten Table d'hôte –
 am Tisch des Gastgebers
 richtig gut essen und ein Stück
 Goms geniessen

BIO

Wir sind auf dem Weg zur Bio Cuisine!

Was ist das neue Bio Cuisine Label:

Mit Bio Cuisine erkennen die Gäste schnell, wie viel Nachhaltigkeit sie auf dem Teller erwarten. Dahinter steht ein einfaches Modell, das sich an den Gegebenheiten und Bedürfnissen der Gastronomie orientiert. Bio Cuisine ist dreistufig aufgebaut und zeichnet den Anteil an Bio- sowie Knospe-Produkten im Betrieb aus. Basis ist der Einkaufswert der Lebensmittel und Getränke. Das heisst: ein Stern, hier werden 30% - 60% zertifizierte Bio Produkte verwendet. Bei zwei Sternen sind es 60% - 90% und bei drei Sternen sind es 90% - 100%.

Wir haben uns ein starkes Ziel gesetzt!

Alles was nur möglich ist auf Bio oder Demeter umzustellen.

Ganz so einfach wie wir uns dies vorgestellt haben ist es nicht.

Selbstverständlich werden zuerst die Lebensmittel von unserem Landwirtschaftsbetrieb Birri Schweizer berücksichtigt, dann....

Alle regionalen Bio Betriebe die wir hier bereits vorgestellt haben. Als nächstes stellt sich die Frage bei Fleisch. Sobald wir vom Hof alles Fleisch gekauft haben und noch mehr benötigen, kommt die Metzgerei Eggs zum Zug - Beat Eggs kennt alle Bauern im Goms und weiss wie die Tiere gehalten und gefüttert werden, ist dies nun höher als Bio zu werten, wenn man an den Transport denkt. Wir können uns seit Jahren auf Beat verlassen und vertrauen ihm voll und ganz. Solche grundsätzlichen Fragen stehen im Moment im Zentrum unserer Diskussionen. Bio Kaffee oder reicht Fairtrade von unserer Kaffeerösterei Cervino, welcher die Bauern in Guatemala seit 1986 kennt und betreut. Kaffee Hans hat in den ganzen Jahren dort mitgeholfen eine Schule aufzubauen. Im Bereich Getränke sind wir auch auf gutem Weg. Wir verkaufen nur noch Bio Apenzeller Bier. Eine Ausnahme machen wir und verkaufen noch das ErnerGalen Bier von Janos. Bei den Spirituosen sind wir bei Humbel gut aufgehoben, Vermouth ohne Konservierungs- und Farbstoffe ganz in Bio. Die Weinkarte ist bis auf einen Wein ausschliesslich Bio und Demeter! Bei den Softgetränken wird es schwieriger. Nimmt der Gast diese Veränderung an. Wie können wir die Gäste zu diesem neuen Bewusstsein führen. Es gibt feines Bio Cola! Hätten Sie gerne eine heisse Schokolade - natürlich BIO dann haben wir die eignen Bio Sirups und sprudeln das Rappentaler Wasser selber.

So stehen wir an einem Übergang und sind gespannt wie es weiter geht.

Catering vom ErnerGarten

Hochzeitsapero, Firmung, 1. Kommunion, Partys, Firmenfeste

Für jeden Anlass haben wir das passende Essen und natürlich die dazugehörigen Getränke. Ob Häppchen oder ein deftiges Menu, unsere Küche ist bereit.

Dank unserem grossen Verarbeitungsraum können wir an zwei Stationen kochen und bringen Ihnen das Essen vorbei. Oder sie feiern im Restaurant oder unserem Multiraum, der sich auch für grössere Gruppen eignet. Möchten Sie eine schöne Dekoration dazu, kein Problem im Sommer können wir die Tische mit eigenen Blumen aus Daniela's Garten schmücken.



Wir suchen Dich!

Suchst du eine neue Herausforderung? Wir bieten eine abwechslungsreiche, flexible Arbeit, ein sympathisches Team. Wir wünschen uns Selbstständigkeit, Naturverbundenheit und Herzblut

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir: Servicepersonal und Reinigungspersonal (30% - 100%), sofort oder nach Vereinbarung

027 527 10 00 oder ferien@berglandhof.ch