



«Sommer»

Heuen auf der Alp.

«Ferien»

Waffeln unter der Pergola

«Unser Brot»

Wir stellen vor... Artis

«Adieu Vreni»

wir verabschieden uns herzlich

«KulturGarten»

Vielfältig wie eh und je

Newsletter Sommer 2023

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



« KulturGarten Ernen 2023 »



Wie immer öffnet auch diesen Sommer der KulturGarten in Ernen seine Tore. Mit zwei spannenden Konzerten bietet Ihnen der Kulturverein Bergland die Gelegenheit, das gemütliche Ambiente mitten im historischen Dorfkern zu geniessen.

Am Samstag 22. Juli besucht uns **BLUESMAX**.

Max Werner Widmer hat für Theater, Radio und Fernsehen Musik, Geschichten und Lieder geschrieben und solo und in wechselnden Formationen – in über zweitausend Vorstellungen – auf kleinen und grossen Bühnen zur Aufführung gebracht. Max hat Geschichten, kleine und grosse – kluge und saudoofe – glückselige und himmeltraurige zu erzählen. Von der Lottomarie, vom Polizisten mit dem Gummibärentrauma und vom Bügelbrett, das dem Dichter aus der Sinnkrise hilft. Max hat Kino im Kopf – und macht mit der Gitarre den Soundtrack dazu. Für sein vielseitiges Schaffen ist **BLUESMAX** mit den «Ehrenpreis der Oltner Kabarett-Tage 2022» ausgezeichnet worden.

Das zweite Konzert vom **Samstag, 29. Juli** verspricht etwas für die Tanzfreudigen unter ihnen zu werden. Die **ZÉPHYR COMBO** vermischt Chanson mit Gipsyklängen, Handorgelrock, bissigen Satiren, wirren Trinkliedern und Träumereien. Dazu begleiten sie sich auf Akkordeon, Geige, Drehleier, Klavier, Gitarre, Helikon, Trompete und Schlagzeug. Tönt ein wenig wie Brel, ein wenig wie Bregovic, aber vor Allem wie – Zéphyr Combo. Esther Nydegger und Geert Dedapper spielen in flexiblen Besetzungen mit verschiedenen Begleitmusikern. Im KulturGarten Ernen treten sie als Trio auf.

Eintrittspreise Konzerte KulturGarten: Schüler/Mitglieder Fr. 20.-, Erwachsene Fr. 25.-

Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen. Infos und Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60



Ein Sommertag beim Bergbauer

Frühmorgens, noch vor dem ersten Licht des Tages, wecken mich die schrillen Rufe des Hausrotschwanzes. «Steh auf», scheint der kleine Vogel unaufhörlich zu wiederholen, als ob ich nicht wüsste, wann der richtige Zeitpunkt zum Aufstehen gekommen ist.

Doch tatsächlich lohnt es sich, frühmorgens anzufangen, wenn das Heumähen ansteht. Die Mäher werden bereits am Vorabend bereitgestellt, sodass wir am Morgen sofort loslegen können. Je nach Grösse des Feldes sind wir zu zweit etwa vier bis fünf Stunden damit beschäftigt, das Heu zu schneiden - bis zum Mittag. Dann liegt genügend Heu, um es an einem Tag einzubringen. Am Nachmittag wird es unangenehm zum Mähen, wenn das Tal gnadenlos von der sengenden Sonne erhitzt wird. Stattdessen stehen andere Aufgaben auf dem Programm: Wir müssen das Vieh auf der Weide kontrollieren, neue Weideflächen für die Maultiere vorbereiten oder bei der Kräuternernte helfen.

Zwei Tage nach dem Mähen heisst es dann am Nachmittag: Ab nach draussen in die Sonne, das Heu muss eingebracht werden. Ein Tag der Heuernte kann sich in die Länge ziehen; manchmal dauert es bis sieben Uhr abends oder sogar noch länger, bis die letzten Heuballen verstaut sind.

So läuft es, wenn alles wie geplant verläuft. Aber es kann durchaus vorkommen, dass wir frühmorgens nicht vom Gesang des Hausrotschwanzes, sondern vom prasselnden Regen geweckt werden. Dann ist natürlich kein Mähen möglich, und man kann froh sein, wenn das Heu nicht bereits auf dem Boden liegt. Das Trocknen des Heus wird dann zum doppelten Aufwand, und entsprechend länger dauert es.

An regnerischen Tagen bleibt Zeit, um im Büro Ordnung zu schaffen oder im Garten auszuhelfen. Natürlich müssen auch die Mäher und Traktoren gewartet werden, damit sie beim nächsten Einsatz wieder einsatzbereit sind.

Glücklicherweise kommt dieses Szenario in unserer, von der Sonne verwöhnten, Region selten vor.





Auf Wiederseh'n Vreni



Sie hat nie den Glauben an unser Generationenhaus verloren. Menschen sind gekommen und Menschen sind gegangen, aber Vreni war von Anbeginn mit an Bord. Sie war eine Kämpferin und hat ihre Krankheit sehr diszipliniert ertragen. Im Winter sass sie in der Bibliothek, hat sich ein Feuerchen gemacht und stundenlang die Wolle unsere Schafe gesponnen. Die Bibliothek war ihr Baby. Minutiös hat sich Bücher katalogisiert, eingeräumt, aussortiert, im Internet neue spannende Lektüre gesucht. Ihr Puppenhaus hat viele Kinder erfreut.

Winter bedeutete für Vreni Langlauf: bis Saisonende hat sie diese genutzt und die wunderschöne Natur im Goms auf ihren Langlaufskiern bewundert.

Im Sommer pflegte sie nicht nur den kleinen Blumengarten und hat immer unser Restaurant verschönert, nein sie ist pünktlich vor Sonnenaufgang zu den Gartentunnels gegangen und hat sich um die Tomaten gekümmert. Nie war sie untätig. Ihr Klavier in der Wohnung war ihr genauso wichtig wie die Orgel in der Kirche, welche sie regelmässig bespielen durfte. Vreni hatte einen starken Willen und mit diesem hat sie am 24. Mai bewusst ihre letzte Reise angetreten. Wir danken dir für dein Engagement und vermissen dich.



Mein Name ist Kevin

Hallo zämme!

Ich heiße Kevin, bin im 2000 geboren und komme aus Italien. Zwischen Rom und Mailand aufgewachsen, finde ich hier endlich etwas Ruhe. Trotz meines jungen Alters übe ich diesen Job schon seit einigen Jahren aus. Hier zu arbeiten ist für mich eine gute Mischung aus verschiedenen Komponenten, die man normalerweise in der Gastronomie nicht findet. Ich mag es hier und ich freue mich, wenn die Gäste das mitbekommen. Kommen Sie uns besuchen und entspannen Sie sich im Hotel Berglandhof, wir kümmern uns um den Rest.



Unser Einsatz am Parchi in città / Naturpärke in der Stadt in Thun organisiert vom Landschaftspark Binntal war ein voller Erfolg!





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

In diesem Sommer gibt es Waffeln aller Art

Unter unserer lauschigen Pergola eine süsse Waffel, eine Verführung mit saisonalen Früchten oder eine deftige Waffel mit mediterranem Bio-Gemüse – so lässt es sich die Ferienzeit geniessen.

Etwas zur Waffelgeschichte:

Die ältesten Belege für Waffeleisen stammen aus dem 9. Jahrhundert und wurden in Belgien und Frankreich gefunden. Es wird angenommen, dass die Herstellung von Oblaten in den Klöstern ein Vorläufer der Waffelbäckerei war. In Frankreich gab es bereits im 13. Jahrhundert eine eigene Zunft der Waffelbäcker. Hohlhippen waren spätestens im 15. Jahrhundert bekannt. Zu diesem Zeitpunkt waren Waffeln in den Niederlanden stark verbreitet, ausserdem in Norddeutschland, im Fläming, in Brandenburg sowie im Raum Baden. In Süddeutschland und in Österreich gehörten Waffeln dagegen nie zu den Volksgebäcken, sondern waren der gehobenen Küche vorbehalten. Aus Österreich sind vor allem die Neapolitaner-Waffeln bekannt. Aufgrund ihrer dekorativen Form waren Waffeln ein beliebtes Festtagsgebäck, regional wurden sie traditionell zu Neujahr gebacken.

Genuss nach den Konzertabenden des Musikdorfes Ernen

Nach den Konzerten überraschen wir sie mit unserer Musikdorf-Spezialkarte. Mit einem reichhaltigen Angebot vorwiegend aus biologischen und regionalen Produkten. Vor dem Konzert einen Teil unseres frischen Abendmenüs geniessen und nach dem Konzerthöhenflug in aller Ruhe den Abend mit unserem Dessert, einem Kaffee und einem Glas Demeter Hüswoo ausklingen lassen. Unbedingt bis 18:00 Uhr voranmelden.



Kleine Anekdote zu meinem (Matthias Biner) Sauerteig:
 Mein Sauerteig ist in meiner Berner WG Zeit zum Leben erwacht. Aus Interesse und Langweile habe ich aus einem Apfel, Wasser und Weizenmehl meine eigene Sauerteigkultur gestartet. War ich für ein paar Tage weg oder in den Ferien, hat mein WG Kollege die Kultur für mich weitergezüchtet. Knapp 2 Jahre später ist der Sauerteig ins Wallis in meine Bäckerei umgezogen und wird bis heute für alle Brote der Bäckerei ARTIS eingesetzt. Nächsten Monat wird mein Sauerteig 3 Jahre alt. In seinem jungen Alter hat er bereits Nachwuchs gezeugt. Aus ihm sind zwei weitere Sauerteige entstanden (Dinkel & Roggen).

Unsere Produzenten:

«Artis, Kunst, Handwerk»



Neu werden unsere Brote von der Bäckerei ARTIS in Ried-Brig produziert.

Matthias Biner aus Ried-Brig, hat vor über 2 Jahren die alte, leerstehende Bäckerei übernommen, umgebaut und den neusten Standards angepasst. Seine Kreativität hat keine Grenzen. Brot ist nicht einfach Brot und eine Cremeschnitte wird neu interpretiert. Alle Backwaren sind aus Brigerberger Getreide hergestellt (BIO Knospe zertifiziert). Die Teige werden mit 24-48h Teigruhezeit verwöhnt. Die Bäckerei ARTIS arbeitet mit hauseigenem Sauerteig, welcher mit viel Sorgfalt täglich gepflegt wird. Die Hefe wird mit Vitamin D angereichert und wird in reduzierter Menge eingesetzt (10-20x weniger).

