



BERGLANDHOF
HOTEL & BnB
RESTAURANT
ERNERGARTEN



«Herbst»

Grüsse aus dem Elsass

«Kurse»

Qigong, Yoga... und vieles mehr

«Konzert»

Tschesslera im ErnerGarten

«Der Bauer»

Ein Herbsttag beim Bergbauer

Newsletter Herbst 2023

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



Herbst Kurse im BerglandHof

QIGONG | TAIJI MIT BERTA HELLER
7. SEPTEMBER BIS 10. SEPTEMBER



„Mich faszinieren die Natürlichkeit und das Gewöhnliche dieser beiden Bewegungsformen, deren Wirkung jedoch unsere tiefsten Winkel des Menschseins erreichen können. Ich habe entdeckt, dass westliches Denken und östliche Praktiken sehr harmonisch, Hand in Hand, gehen können.“

SCHAMANISMUS SEMINAR MIT ROMAN STEINER
29. SEPTEMBER BIS 1. OKTOBER

Unabhängig von einem bestimmten kulturellen Hintergrund bietet der Core-Schamanismus einen effektiven Weg, sich wieder mit den eigenen spirituellen Wurzeln zu verbinden.



YOGA MIT ASTRID KRUMMENACHER SLAMANIG
2. OKTOBER BIS 5. OKTOBER



Wir geniessen zusammen und in vollen Zügen Vini Yoga, Meditation und die wundervolle Natur. Glück und Zufriedenheit ist nicht nur Zufall, sondern in gewissem Masse auch beeinflussbar, wenn wir etwas dafür tun.

YOGA, WANDERN UND WALDBADEN MIT KARIN BITTEL
7. OKTOBER BIS 12. OKTOBER

Aufstehen, den Körper mit sanften Yogaübungen wecken, etwas Feines frühstücken und danach raus in die reine Bergluft. Karin Bittel nimmt dich mit in ihren vielseitigen Yogaunterricht und zeigt dir die Täler, Wälder und Berge ihrer Heimat.



YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM MIT BARBARA DEHM
27. OKTOBER. BIS 29. OKTOBER



Dieser Kurs gibt einen Einblick in die Funktionsweise des menschlichen Nervensystems (auf der Basis der Polyvagaltheorie) und mit Yoga auf diese mehrheitlich unbewusst und automatisch ablaufenden Reaktionsmuster Einfluss zu nehmen.



Ein Herbsttag beim Bergbauer

Ein strahlend blauer Himmel begrüsst mich an diesem Septembermorgen. Allerdings präsentiert sich die andere Talseite noch strahlender; dort scheint die Sonne schon um acht Uhr morgens. Bei uns, auf der schattigen Seite des Tals, erfordert es etwas Geduld. Vor halb elf ist nicht mit den ersten Sonnenstrahlen zu rechnen. Daher kann ich mich erst nach dem Mittag um das Emd kümmern. Es wurde gestern gemäht und sollte heute gewendet und zugegärt werden. Doch dazu muss erst der Morgentau abtrocknen. Das gibt mir Zeit, mich um die Tiere zu kümmern. Sie stehen noch auf den Herbstweiden und geniessen die warmen Tage. Neben der Kontrolle der Umzäunung und des Wassers muss ich auch die Tiere selbst überprüfen: Gab es Nachwuchs, hat sich ein Tier verletzt oder fehlt vielleicht sogar eines. Heute liegt nichts Besonderes vor, alles scheint soweit in Ordnung zu sein.

Vor dem Mittagessen wollte ich eigentlich noch bei der Obsternte helfen. Leider gibt es dieses Jahr nicht allzu viel zu tun. Während der Blütezeit im Frühjahr herrschte nasskaltes Wetter, weshalb nur wenige Bienen und andere Insekten unterwegs waren. Folglich wurden nur wenige Blüten bestäubt, die Bäume tragen nur wenig Obst und die Ernte fällt entsprechend spärlich aus.

Bis zum z'Vieri ist das Emd gewendet und soweit vorbereitet, dass die Sonne ihre Arbeit verrichten kann. Morgen Nachmittag muss es nur noch gewalmt, eingebracht und gepresst werden. Vor dem Feierabend steht noch die Kürbisernte an. Da braucht es jeweils mehrere starke Hände, die zupacken können. Die Kürbisse liegen prall und reif auf dem Acker. Jetzt, Ende September, ist es langsam an der Zeit, die reiche Ernte einzubringen. Mit jedem Tag steigt die Gefahr von frostigen Nächten, und es wäre schade, wenn die Kürbisse in einer solchen Nacht ungeschützt draussen liegen würden. Kürbisse vertragen Frost überhaupt nicht und neigen zur Fäulnisbildung.

Kurz vor dem Abendessen müssen noch die Schweine und Hühner versorgt werden. Füttern, misten und vor allem die Legenester auf Eier kontrollieren – sonst gibt es nächsten Sonntag kein Frühstücksei.





BerglandHof Hotel BnB



Seit meiner Ankunft Ende Juni hier in Ernen, begrüsst mich stets ein freundliches «Tag wohl». Ich bin Simone Andrey aus Thun, Mutter zweier erwachsener Kinder und verheiratet. Die Gegend rund um den BerglandHof sowie Ernen und Mühlebach ist mir vertraut aus vergangenen Ferienerlebnissen. Das Konzept des BerglandHofs beeindruckt mich, vom Hotel und Restaurant über den biologisch-dynamischen Bauernhof, hin zur Gärtnerei und Kräuterverarbeitung und dem Hofladen. Mein letztes offizielles Arbeitsjahr vor der Pensionierung ist angebrochen, und ich wollte etwas Besonderes daraus machen. Als Pharmaassistentin mit Schwerpunkt in

alternativen Heilmethoden, danach vielen Jahren im Tourismus (Swissair, Crossair und Thun-Thunersee Tourismus) und als Mutter zweier beruflich musikalisch engagierter Kinder, sah ich im BerglandHof und im Musikdorf Ernen die Möglichkeit, meine vielfältigen Lebenserfahrungen miteinander zu verbinden. Nun arbeite ich im Housekeeping, auf der anderen Seite als derjenigen des Hotelgastes, die Seite, die ich vom vielen Reisen her gut kenne. Der Duft des Holzbaus, die Farbtöne und die feinen Gerüche und Farben der Kräuter und Pflanzen sind eine wahre Wohltat für meine Sinne. Meine Begeisterung für Gäste und Besucher ist nach wie vor ungebrochen, doch finde ich auch Freude darin, im Hintergrund zu agieren. Gelegentlich besuche ich ein Konzert mit erstklassigen Klängen von Musikern aus Nah und Fern, und geniesse in meiner Freizeit die Natur im Goms. Dies rundet meine Zeit hier in Ernen, dem authentischen und kreativen Musikdorf auf schöne Weise, ab.

WINTER TEASER

ODER WIR WECKEN IHRE NEUGIER

Erleben Sie Ihre Winterferien bei uns!

Tauchen Sie ein in die unberührte Schneelandschaft und geniessen Sie perfekte Bedingungen für jeden Wintersport.

In 5 Minuten...

... der Aletsch Arena, das Ski- und Snowboardparadies mit Blick auf den einmaligen Aletschgletscher

... im oberen Goms mit über 100 km optimal präparierten Langlaufpisten

... starten Sie zu unvergesslichen Skitouren, Schneeschuhwanderungen oder Winterwanderungen

Beginnen Sie Ihren Tag mit einem köstlichen Frühstück und lassen Sie den Abend mit unserem erstklassigen Table d'hôte unseren köstlichen Weinen und Getränken ausklingen und das alles in herausragender Bio- oder Demeter-Qualität.

Willkommen zu Ihrem Traum-Schnee-Urlaub im BerglandHof.

Buchen Sie jetzt unter www.berglandhof.ch oder 027 527 10 00

Konzert im BerglandHof
Tschesslera
traditional jazz band
Freitag 29. September
19:00 Uhr



Diese Oberwalliser Jazzband hat sich dem traditionellen Jazz (New Orleans, Dixieland und Blues) verpflichtet. Die Combo, welche sich neu formiert hat, zeigt das Porträt einer bestimmten Zeitspanne, die vor allem bei der älteren Generation emotionale Erinnerungen weckt. Durch das Vortragen von swingendem fröhlichem Dixieland spielt sie sich immer mehr auch in die Herzen der jüngeren Generation.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit der typischen kreolischen, New Orleans Küche:

Jambalaya – kreolischer Gemüsereis

Gumbo – herzhaft-würziger Eintopf

Po-Boys – fast ein Sandwiches

Red Beans and Rice

Bananas Forster

natürlich dürfen die typischen Drinks nicht fehlen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zum Essen ist eine Anmeldung erwünscht.





BERGLANDHOF
RESTAURANT
ERNERGARTEN

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

350 kg Walliser Bio Aprikosen

Aprikosen-Konfitüre, Aprikosen-Chutney, Aprikosen-Basilikum-Aufstrich, Aprikosen-Basilikum-Pesto, Aprikosen-Püree für hauseigenes Eis, gefrorene Aprikosen für Kuchen, Aprikosen für Frühstücksdeko ... es waren ja nur 350 kg. Fast dasselbe machen wir mit anderen Früchten oder Beeren und Gemüse wie Kirschen, Himbeeren, Zucchini. Unser Lager füllt sich und es macht Spass den Gästen die eingemachten Leckereien zu servieren. Natürlich kann man diese Produkte auch in unserem Hofladen oder im Shop kaufen.



Das Elsass ist wieder im ErnerGarten

Am Samstag, 23. September; Am Samstag 14. Oktober; Am Samstag 4. November finden in diesem Jahr unsere beliebten ElsässerAbende statt.

Das Elsass ist bekannt für seine Traditionen und Brauchtümer - aber auch für seine Küche! Deftige Gerichte, besondere Teigvariationen, Backeoffe, Sauerkraut und Wurstwaren oder auch Gebäckspezialitäten... Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Versetzen wir uns für einen Moment gedanklich an einem kühlen, windigen Herbstabend, an ein warmes Plätzchen ans Feuer. Was gibt es da besseres als ein deftiges Elsässer Buffet mit allem drum und dran und als Amuse Bouche einen herzhaften Flammkuechen, den sie flammenkueche nennen.

Einfach köstlich!

Unser Elsässer Serge kocht exklusive für Sie mit viele Liebe und Herzblut.

An diesem ElsässerAbend servieren wir ein 5-Gang Menu am Buffet
Anmeldung erforderlich unter: 027 527 10 00 | ferien@berglandhof.ch



Unsere Partner

Alles, was wir nicht über unseren Landwirtschaftsbetrieb oder unsere lokalen Bio-Partnerbetriebe beziehen können, bestellen wir bei Bio Partner

Bio Partner stellt sich vor:

Täglich und für alle - mehr Bio Partner

Bio Partner ist der führende Partner im Biomarkt Schweiz. Kunden im Biofachhandel, im Detailhandel, in der Gastronomie und in der verarbeitenden Industrie beliefern wir mit einem Vollsortiment an Bioprodukten und Dienstleistungen. Wir unterstützen Unternehmer im Biofachhandel dabei, sich im wachsenden Marktumfeld weiterzuentwickeln und führen eigene Biofachgeschäfte.

Unser Hauptsitz und Logistikzentrum befinden sich in Seon (AG) und wir betreiben Standorte in allen Sprachgebieten der Schweiz. Unsere rund 400 Mitarbeitenden bedienen Biokunden mit schmackhaften Bioprodukten und inspirierenden Geschichten.

An unseren Standorten Seon (AG) und St. Blaise (NE) arbeiten motivierte Experten und Expertinnen in über 30 Berufsfeldern wie beispielsweise Kundenservice, Produktmanagement, Logistik, Marketing, Einkauf oder Geschäftsfeldentwicklung. In unseren Bioläden finden sich Spezialistinnen und Spezialisten für den Verkauf und Beratung feinsten Bioartikel.

Qualitätsansprüche, die weiter als Bio gehen

Mit unserem eigenen Qualitätsmanagement streben wir fortlaufend danach, in allen Prozessen und Unternehmensbereichen hohe gesetzlich vorgegebene und selbst definierte Qualitätsstandards zu erreichen. Dazu gehört für uns auch der maximal nachhaltige Umgang mit allen eingesetzten Ressourcen.

