



BERGLANDHOF
HOTEL & BnB
RESTAURANT
ERNERGARTEN



«Winter»

Winterwandern, Skifahren,
Langlauf...

«Adieu»

Unsere Hausmutter hat uns
verlassen

«Aktivitäten»

Natischer Adventsmärt

«Bio-Fondue»

Oder auch ein Raclette

Newsletter Winter 2023 | 24

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



Adventsmärt in Natersch

Donnerstag 30. November 17:00 - 21:30 Uhr

Freitag 1. Dezember 17:00 - 21:30 Uhr

Samstag 2. Dezember 13:30 - 21:30 Uhr

Sonntag 3. Dezember 10:30 - 17:00 Uhr

Stand Nr. 19 auf dem Kirchenplatz

Wir servieren:



Martha's Chouera

Mit der Chouera ist es so eine Sache.

Die Ur-Chouera ist die Gommer Chouera und natürlich «nur» die der Mutter. So verhält es sich auch bei unserer Chouera. Die Herkunft des Wortes «Cholera» ist nicht ganz geklärt. Eine Erklärung lautet, dass während der Cholera-Epidemie um 1830 die Walliser wegen der Ansteckungsgefahr das Haus nicht mehr verlassen und eine Mahlzeit zubereitet hätten, deren Zutaten zu jener Zeit üblicherweise in der Speisekammer und im eigenen Garten vorrätig waren.

Wahrscheinlicher ist jedoch eine Verwandtschaft mit «Kohle», Gometisch Chola. Die Worterklärung, dass die Pfanne mit der Chouera zum Backen «in die Kohle gelegt» wurde, tatsächlich ist Chouera im Wallis auch ein Begriff für den «offenen Vorraum im Backhaus, wo die Kohlen in einer Grube vor der Ofentür gesammelt wurden».

Das Chouera-Rezept mit den verschiedenen Varianten je nach Dörfer (Oberwald, Reckingen, Biel, Fieschertal, Münster und Mörel) finden sie bei uns auf unserer Homepage www.berglandhof.ch/restaurant.

Der Natischer Adventsmärt ist neben einer super Werbeplattform auch eine grosse Herausforderung für uns. Erfahrungsgemäss rechnet man an diesen vier Tagen mit 20'000 Gästen und wir mit 2'500 – 3'000 Portionen Chouera.

Für ihr Weihnachtsgeschenk sorgen wir auch, es gibt noch viele verschiedene Konfitüren, getrocknete Gommer Gemüsesuppe und eine Auswahl von unseren Teemischungen unserer Gärten.

Wir freuen uns auf Naters und hoffen Naters freut sich auf uns!



Der Jahreslauf beim Bergbauer

Die Zeit fliegt, oder fällt sie vielleicht eher? Wie eine Schneeflocke, mal lustig tanzend, mal von der Schwerkraft getrieben, schnell und zielstrebig. Es ist noch gar nicht lange her, da habe ich Ihnen einen Wintertag beim Bergbauer geschildert. Es folgte das Frühjahr, der Sommer, ein Herbsttag und flugs ist es wieder Winter.

Ja, so sieht der Jahreslauf eines Bergbauern aus. Die Kühe und Schafe sind Anfang November in den Stall zurückgekehrt, die Gärten sind abgeerntet, die Folientunnels abgeräumt und der Kompost ausgebracht – alles kann wieder von Neuem beginnen. Das tönt vielleicht ein bisschen eintönig, nach endloser Routine, ja sogar nach Langeweile.

Doch die beschriebenen Tage sind nur Ausschnitte, kleine Fenster mit Blick in den Alltag des Bergbauern. Ein Blick auf Tage, an denen alles nach Plan läuft. In Tat und Wahrheit sieht es aber meistens ein bisschen anders aus. Eine plötzliche Nachricht über ausgebrochene Tiere, eine defekte Maschine im falschen Moment, Wetter, das sich nicht an die Prognosen hält; die Aufzählung von Gründen für unvorhergesehene Programmänderungen könnte beinahe unendlich fortgeführt werden. Klar hat man seine Vorstellungen, wann was erledigt werden sollte, klar finden wöchentliche Arbeitssitzungen statt, an denen das anstehende Pensum besprochen wird; aber häufig erweist sich der Tagesplan am Feierabend als reine Makulatur. Das ist zwar manchmal ein bisschen mühsam und nervenaufreibend, aber letztendlich ist es auch der Pfeffer in der Suppe. Es sind diese Herausforderungen, die mich als Bergbauer auf Trab halten. Neben Fachwissen und Einfühlungsvermögen sind grosses Improvisationstalent und Flexibilität gefragt.

Langeweile? Nein, das kennen wir eigentlich nicht. Und sollte uns das Winterwetter tatsächlich mal für ein paar Stunden auf die Ofenbank zwingen, kommt früher oder später der Moment, an dem die weisse Pracht weggeräumt werden muss.





Mein Name ist Wendy.

Ich komme aus der Tschechischen Republik, aus dem Süden Mährens. Meine jüngere Schwester hat zwei Kinder. Nach der Wirtschaftsschule habe ich einen Krankenpflegekurs belegt und in einem Pflegeheim gearbeitet. Ich fühlte mich schon immer von der fremden, weiten Welt angezogen. Mein Traum war es, andere Leute, Kulturen und Sprachen kennen zu lernen. Aktuell besuche ich einen Deutschkurs in Brig. Nun bin ich hier in der Schweiz gelandet, in diesem

wunderschönen Land mit wunderbarer Natur. In meiner Freizeit gehe ich gerne wandern, fahre Fahrrad und Rollschuh. Ich wohne mit meinem Freund und zwei Katzen in Oberwald, von wo aus ich jeden Tag mit dem Zug nach Fürgangen fahre, dann über die Hängebrücke nach Mühlebach laufe und dort mein geparktes Velo nehme, um zum BerglandHof zu gelangen. Einen schöneren Arbeitsweg kann man sich nicht vorstellen!



Aus dem BerglandHofHause Schmid Birri: Schweren Herzens mussten wir meine Mutter Martha im März in die Demenzabteilung nach Naters bringen. Nach einem Oberschenkelhalsbruch folgte eine schwere Lungenentzündung und sie ist am 28.10. im Heim gestorben. Ihre Fröhlichkeit, ihren Humor, ihr Singen, ihre Geselligkeit fehlen uns sehr. Sie hat ihr Leben ganz zum Wohle der Familie und der Gesellschaft gestellt. Mitgründerin von Ernen Musikhof und dem Oberwalliser Volksliederchor, Seniorenclub, Winterhilfe, Reisebegleitungen von Senioren, um nur ein paar zu nennen. Wir durften Mama seit der Eröffnung vom BerglandHof bei uns haben, wir danken für diese Zeit. Wir vermissen dich sehr!

SINGENDE AUSZEIT

Donnerstag, 14. Dezember bis Sonntag, 17. Dezember 2023

Wie klingt Stille? Entdecke und erlebe deine eigene Stimme als wohltuenden und entspannenden Klang. Neben Körper- und Atemübungen, kleinen Ritualen und Klangmeditationen, singen wir einfache Lieder aus aller Welt. Dabei nehmen wir uns Zeit zum Loslassen, Entspannen, Zuhören, Still sein, Jubeln und Tanzen.

Für die Teilnahme am Kurs braucht es keinerlei Gesangskenntnisse.

Auskunft: sopran@danielaeaton.ch, 078 633 34 77



YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM

Dieser Wochenendkurs gibt einen Einblick in die Funktionsweise des menschlichen Nervensystems (auf der Basis der Polyvagaltheorie) und wie wir lernen können, mit Yoga auf diese mehrheitlich unbewusst und automatisch ablaufenden Reaktionsmuster Einfluss zu nehmen. Das kann uns einen Gewinn innerer Freiheit und Wahlmöglichkeit erleben lassen. Verständnis für eigene und andere Verhaltensweisen werden entwickelt und die Aufmerksamkeit für die eigenen inneren Prozesse wird verstärkt.

Samstag 13. Januar bis Sonntag 14. Januar 2024

Leitung: Barbara Dehm, Yogalehrerin YCH,



Melde dich! www.berglandhof.ch;
ferien@berglandhof.ch; 027 527 10 00





WINTERZEIT IST NEU BEI UNS FONDUEZEIT JEDEN MITTWOCH ABEND

Gemäss den Muotatahler Wetterschmöcker gibt es einen harten Winter. Also freuen wir uns auf viel Schnee, weisse Weihnachten und eine Schneebar für Silvester. Wieder mal durch tiefen Schnee «watan», einen Schneemann/frau bauen und am warmen Ofen «lisme» ODER im ErnerGarten mit Freunden zusammensitzen und ein Bio-Fondue der Bio Bergkäserei Gluringen mit frischem Bio-Brot der Bäckerei Artis geniessen. Keine Lust auf Käse? Dann haben wir eine kleine, schmackhafte Karte für Sie. Ab 10 Gästen servieren wir auf Vorbestellung auch ein traditionelles Raclette.



Silvester im BerglandHof und in ErnerGarten

Die Krönung zum Jahresabschluss ist unsere Silvesterparty im ErnerGarten. Neben einem schmackhaften mehrgängigen Abendessen, können Sie Karaoke singen, zuhören und schmunzeln, ihr Fotobox-Bild nach Hause nehmen, draussen die umliegenden Feuerwerke bestaunen und gemeinsam bei einem Feuer auf das neue Jahr anstossen.

Anmeldung erforderlich unter: 027 527 10 00 | ferien@berglandhof.ch



Planen Sie ein Hochzeitsapero, eine Firmung, 1. Kommunion, Geburtstag, oder ...

Bei uns sind Sie genau richtig, wir gehen auf Ihre Wünsche ein und machen Ihren Anlass zu einem ganz persönlichen Höhepunkt. Apero Riches, Menu, Schokobrunnen und natürlich ein feines Glas Wein oder ein Fruchtsecco, veganer Muffin oder Spare Rips – was immer Ihr Wunsch ist, natürlich schön dekoriert gemäss ihrem Farbwunsch.



Restaurant ErnerGarten
Beutistrasse 10
3995 Ernen
027 971 11 28

Unsere Produzenten: Humbel



Am 13. Oktober 2023 versammelte sich die schweizerische Brennereibranche in der Markthalle in Basel zur alle zwei Jahre stattfindenden DistiSuisse, der nationalen Prämierung der besten Schweizer Spirituosen. Die diesjährige Veranstaltung brach sämtliche Rekorde mit einer beeindruckenden Beteiligung von 135 Brennereien, die stolze 790 Produkte zur Bewertung einreichten. Wir haben uns riesig über die erlangte Auszeichnung „Brenner des Jahres“ mit samt 10 Goldauszeichnungen gefreut.

In einer von Landwirtschaft geprägten Gegend im Aargau, nahe der Reuss, liegt das hübsche Dorf Stetten. Es ist das Jahr 1918. Grossvater Max Humbel führt hier einen kleinen Bauernbetrieb. Mit einer Brennerei will er sein Einkommen aufbessern und dazu muss er einen Hochkamin für einen leistungsstarken Dampfessel bauen lassen. Humbels Werte:

In erster Linie will Humbel einfach einen guten Schnaps verkaufen – und nicht Verwirrung stiften mit einem Labelsalat auf dem Etikett. Im Fokus ist die Qualität im Glas beziehungsweise die Qualität in Nase und Gaumen. Dafür bürgt der Name Humbel.

Mit der Lancierung von Bio-Obstbränden und dem Import von Bio-Spirituosen ab 1995 hat Humbel sowohl in der Schweiz als auch in Europa erfolgreich eine Nische gefunden und besetzt. Destillate aus kontrolliert biologischem Anbau entstehen durch einen sorgfältigen Umgang mit der Natur, die entsprechenden Obstanlagen sind Teil eines intakten Ökosystems.