



SalatBlatt

«Herbst und Winter Kurse»

Kochen und mehr...

«Film»

auf dem Sofa Bergland schauen

«Auszeitferien»

Konzept in Zusammenarbeit mit dem Landschaftspark Binnental

«Danke Ruedi»

Das BerglandUrgestein

«WinterNews»

Altbewährtes und Neues

«Kunst im / ums Haus»

Heike, Willy, Leander

Newsletter Herbst und Winter 2024 / 25

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





Mein Name ist Leonie

Ich bin eine engagierte Landwirtin mit Schwerpunkt Biolandbau und befinde mich derzeit in der berufsbegleitenden Ausbildung zur Agrartechnikerin. Mit meiner fundierten Ausbildung und meinem tiefen Verständnis für die Landwirtschaft bringe ich wertvolle Fachkenntnisse in den Arbeitsalltag. Aktuell unterstütze ich tatkräftig unseren Demeter-Bauernhof, wo ich meinen ganzen Einsatz einbringe. Ich lege besonderen Wert auf eine ganzheitliche Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur und trage maßgeblich zur Pflege und Entwicklung unseres Hofes bei.



Mein Name ist Sarina

Momentan absolviere mein erstes Ausbildungsjahr zur biodynamischen Landwirtin auf dem Berglandhof und bin begeistert von der Arbeit in und mit der Natur. Die Vielseitigkeit dieser Tätigkeit erfüllt mich und lässt mich jeden Tag Neues lernen. Als gelernte Sozialarbeiterin habe ich eine Vision: Ich möchte Sozialarbeit und Landwirtschaft miteinander verbinden. Mein Ziel ist es, Menschen in herausfordernden Lebenssituationen durch die Arbeit in der Landwirtschaft einen neuen Bezug zu sich selbst und der Natur zu ermöglichen. Ich bin überzeugt, dass Landwirtschaft nicht nur Nahrungsmittel produziert, sondern auch die Gemeinschaft stärkt.





ElsässerAbende

Im Herbst finden wieder zwei ElsässerAbende statt,

Samstag: 21. September ab 18.00 Uhr

Samstag: 19. Oktober ab 18:00 Uhr

Versetzen wir uns für einen Moment gedanklich an einen kühlen, windigen Herbsttag, an einen warmen Platz am Feuer. Und dann denken Sie einmal nach, was Sie in dieser Situation am liebsten essen würden... Die Elsässer haben die perfekte Lösung für Sie. Von «Sauerkraut» bis zum «Palette à la diable» und noch viele andere Köstlichkeiten aus dem Elsass warten auf Sie. Und wieder verwöhnt uns Serge aus dem Elsass mit seinen Heimatspezialitäten. Die Speisen werden in Buffetform angerichtet. Wir denken natürlich auch an die Vegetarier!

[Reservieren Sie rechtzeitig!](#)

Silvester 2024 im ErnerGarten – ein Fest für die Sinne!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und wir laden Sie herzlich ein, den Silvesterabend 2024 in einem festlichen Ambiente bei uns im Restaurant ErnerGarten in Ernen zu verbringen. Lassen Sie sich von kulinarischen Höhenflügen verzaubern und erleben Sie einen unvergesslichen Abend voller Genuss und kleinen Überraschungen. Unser Küchenteam hat für diesen besonderen Abend ein exklusives Menü kreiert, das Ihre Geschmacksknospen auf eine Reise der Extraklasse schickt. Beginnend mit einem feinen Apéro, führen wir Sie durch mehrere Gänge, die von den besten regionalen Zutaten inspiriert sind.

[Reservieren Sie rechtzeitig!](#)

FondueAbend

Jeden Mittwochabend servieren wir ein feines Fondue mit Bio-Brot, Bio-Fondue aus der Bio-Berkäserei, hausgemachtem Chutney, Kartoffeln, mit oder ohne Käsekräuter. Gemütlich zusammensitzen, die Wärme geniessen und einfach sein. Wer keine Lust auf Fondue hat, findet sicher etwas auf unserer Alternativ-Karte.

Öffnungszeiten im Herbst / Winter 2024 / 2025

Ruhetag: Dienstag – ausser Weihnachten / Neujahr
Fastnachts- und Sportferien – für Hotelgäste ist gesorgt

Zwischensaison: Im Winterhalbjahr ist eine Reservation für den Abendservice obligatorisch.

Betriebsferien: Montag 4. November bis und mit
Donnerstag 19. Dezember

Wir machen mit!

REGIO CHALLENGE DER KLEINBAUERN-VEREINIGUNG:

Zum 6. Mal lanciert die Kleinbauern-Vereinigung die Regio Challenge

Die Idee ist einfach: Eine Woche lang essen und trinken, was im Umkreis einer Velotour (ca. 30 km) entstanden ist. Mit der Aktionswoche will die Kleinbauern-Vereinigung für einen nachhaltigen, regionalen und saisonalen Konsum sensibilisieren und den direkten Austausch zwischen Produzentinnen, Verarbeitern und Konsumenten fördern.

Im Wallis sind es 3 Gaststätten, die diese Herausforderung annehmen.

Grängierstuba

Dienstag 17. und Freitag 20. September

Bärgkristall

Mittwoch 18. und Samstag 21. September

ErnerGarten

Donnerstag 19. und Sonntag 22. September

JOKER: Individuell können drei Zutaten verwendet werden, die uns weiterhin mit der Welt verbinden: Kaffee und Zucker zum Beispiel, oder Curry und Schokolade, etc.

Wir haben uns für Salz, Pfeffer und Öl entschieden.

Unser Menu besteht aus ErnerGarten Antipasti, aus unserem Garten, einem Burger mit eigenem Rindfleisch aber auch einem Vegiburger und zum Dessert einem Crêpes mit Früchten aus der Region.

Auch zeigen wir auf, woher wir welche Produkte beziehen – nicht nur für diese Challenge!

Wir sind gespannt auf die Reaktion der Gäste und freuen uns auf diese Herausforderung.



Spezialferien im BerglandHof in Zusammenarbeit mit dem Landschaftspark Binntal



Konzept:

Der Landschaftspark Binntal ist ein regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung. Insbesondere während den Sommer- und Herbstferien ist dieser sehr gut besucht. Es ist jedoch sowohl vom Landschaftspark Binntal wie auch von vielen touristischen Betrieben wünschenswert, dass die Zeit vor, zwischen und nach den Schulferien auch gut ausgelastet ist. Hier hätten viele Ferienwohnungen und Hotels noch Kapazität. Da das BerglandHof Hotel und Restaurant ErnerGarten der einzige Betrieb im Landschaftspark Binntal ist, welcher grossmehrheitlich barrierefrei ist, ist unser Betrieb auch für die Ferien für Personen mit Einschränkungen relevant.

Ziele:

Durch das gezielte Ansprechen von Personen mit physischen oder kognitiven Einschränkungen und deren Angehörigen kann eine neue Zielgruppe gewonnen werden. Diese Zielgruppe ist auch bereit, in der Zwischensaison zu reisen und hilft dem Landschaftspark Binntal, dem BerglandHof und anderen Hotels oder Ferienwohnungen somit, die Zwischensaison zu stärken. Unser BerglandHof kann dadurch seine Belegung in den schwächeren Zeiten erhöhen und bestenfalls sogar die Öffnungszeiten ausdehnen.

Zielgruppe:

Es gilt, zwei Zielgruppen zu unterscheiden:

- Individualreisende: Personen mit physischer und kognitiver Einschränkung sowie deren Angehörige
- Institutionen, Vereine und Organisationen für Personen mit Beeinträchtigungen

Für uns und den Landschaftspark Binntal sind insbesondere Institutionen, Vereine und Organisationen für Menschen mit Behinderungen interessant. Dies, da diese proaktiv angegangen werden können und, sofern direkt mehrere Personen ihre Ferien hier verbringen, auch Angebote spezifisch während der Zeit zur Verfügung gestellt und je nach Bedarf entsprechend angepasst werden können.

Der BerglandHof ist der Hauptpartner für solche Ferien. Unser Betrieb ist grossmehrheitlich rollstuhlgängig (alles, bis auf eine Wohneinheit), insbesondere, wenn der untere Eingang benutzt wird.

Wir danken Siona Lang, Geschäftsleiterin Tourismus, für Ihr Engagement und die gute Zusammenarbeit.

Marketing, Social media...

Viel Spass!



Marko in der Küche



Rundgang durch die Suite Aquamarin



Flug über den BerglandHof



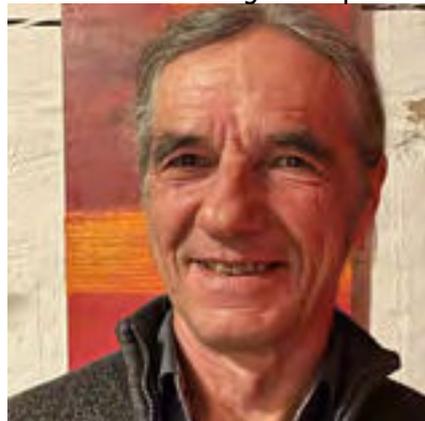
Danke!

Das Bergland-Ur-Gestein geht in Pension

Unermüdlich. Das war das erste Adjektiv, das mir in den Sinn kam, als ich mich fragte, wie ich Ruedi in diesem Text beschreiben könnte. Unermüdlich auf jeden Fall im Gegensatz zu mir – 15 Jahre jünger und ziemlich berggänglich – wenn es darum geht, ewig lange Zäune abzulaufen, die Kühe auf die Alp zu bringen oder einen Tag lang zu heuen. Zugegeben: Ruedi hat den Heimvorteil. Er kennt dieses Stück Erde wohl besser als seine Westentasche. Er kennt jeden Stein, an dem man den Mäher kaputtfahren könnte, jeden Graben und jeden Zaunpfahl, manch einen, den er schon vor 30 Jahren eingeschlagen hat... Vor dreissig Jahren kannte ich Ruedi noch nicht, aber manchmal scheint es mir, wie wenn ich die Geschichten, die ihn mit diesem Stück Erde verbinden, in der Landschaft erkennen könne und die Landschaft in ihm. Wenn die Heuballen nicht richtig aufgeladen werden, oder wenn ein Kalb ausbüxt, so kann seine Laune schon mal so stotzig wie die Wiesen und so ungemütlich wie ein Gewitter in den Bergen werden. Aber so schnell wie das Gewitter zieht auch die Laune wieder vorbei und dahinter kommt wieder der Ruedi zum Vorschein, der gerne erklärt und sein Wissen weitergibt und der die Vögel an ihren Stimmen erkennt. Manchmal beginnt mitten auf der Weide Led Zeppelin ihr Stück «Rock and Roll» zu spielen und so verrät der Klingelton seines Handys, dass Ruedis Herz auch für die Musik schlägt. Wahrscheinlich im Takt eines alten Rocksongs... Mit einem guten Gefühl dafür, was «passt», wählte Ruedi seit einigen Jahren Musikerinnen und Musiker aus, die im «Kulturgarten» Konzerte geben. Stimmige Konzerte im kleinen Rahmen, von toller musikalischer Qualität.

Lieber Ruedi.

Obwohl du nun eigentlich wohlverdient in den «Ruhestand» treten könntest, spielt ja vielleicht auch in Zukunft noch manchmal Led Zeppelin im Heuland. Denn wenn wir es nach der Fitness beurteilen würden, so würdest du noch lange nicht pensioniert!



Danke, dass du mitgeholfen hast, dieses schöne Projekt ins Leben zu rufen und am Leben zu erhalten. Danke, dass du deine Erfahrungen und dein Wissen immer noch weitergibst und auch im «Pensionsalter» noch dabei bist, wenn es gilt, anzupacken...

eine Teilzeit-Bergländerin

Winter im BerglandHof

Wir bieten den idealen Ausgangspunkt im Winter für Schneeschuhwanderungen: Im Landschaftspark Binntal befinden sich 7 tolle Schneeschuhtrails. Mit der Gästekarte können Sie Schneeschuhe gratis im Sport Café ausleihen.

Schlittelwege: Schlittelpisten, es so richtig sausen lassen. Auf zum Berghotel Chäserstatt, ein feines selbstgebrauten Bier und ein Walliser Plättli geniessen und anschliessend mit dem Schlitten nach Mühlebach fahren. Schlitten gibt es auf der Chäserstatt mit der Gästekarte gratis.

Skitouren: Im Binntal und im Goms finden Sie eindrucksvolle Skitourenggebiete, beliebte Tourenziele mit den Skiern sind das Gandhorn, das Stockhorn oder das Grosse Schinhorn mit und ohne Begleitung.

Skifahren. Mit der Gästekarte fahren Sie mit dem Skibus direkt zur Talstation der Aletsch Bahnen und hinauf auf in die Aletsch Arena. Skibilette können Sie direkt bei uns an der Rezeption kaufen. www.aletscharena.ch

Langlaufen: Mit dem Skibus zur Matterhorn Gotthard Bahn und ab auf 103.1 Kilometer top präparierte Langlaufpisten, klassisch oder skating. Loipenpässe gibt es auch bei uns an der Rezeption. www.goms.ch



Kunst im und ums Haus

Im Restaurant und in den Gängen finde Sie Bilder der Ausstellung «Strukturen» von Heike Tylmann-Breuckmann. Ihre Arbeiten zeichnen sich durch abwechslungsreiche Bilder aus, die in ihrer Darstellung, Grösse und den angewendeten Materialien nicht unterschiedlicher sein könnten. Von der Natur inspiriert, arbeitet sie gern mit Naturmaterialien und folgt dabei keinen Gesetzmässigkeiten, sondern ihrer Intuition



Holzskulpturen – DIE ANDERE HOLZKUNST

Als gelernter Möbelschreiner ist Holz seit jeher Wilhelm Wengers Werkstoff. Mit seinen charakteristischen Skulpturen hat er sich regional und kantonale Namen als Bildhauer gemacht. Wilhelm Wengers Werke existieren aus sich selbst heraus. Es ist seine Intention, das sichtbar zu machen, was bereits im Holz angelegt ist.

Seine Werke finden Sie in unseren Zimmern und Suiten.



In der Umgebung vom BerglandHof finden Sie Skulpturen von Leander Locher. Seit etwa 15 Jahren prägt sich nun die Leidenschaft am figürlichen Ausdruck immer wie mehr aus. Es entstehen daraus oft lebensgrosse Figuren aus dem Basismaterial Holz, häufig aber auch in Kombination mit verschiedensten Gebrauchsgegenständen. Das Einwirken der Natur hat bei vielen Figuren einen wichtigen Stellenwert. Sie stehen draussen, verwittern (weiter), werden so aber immer wie homogener.



Unsere Angebote

MASSAGEN

Jeden Mittwoch

Es ist gut, im Jetzt zu sein, sich dem Augenblick hinzugeben und zu entspannen. Belebende Sport-Massage, Entspannungs-Massage, traditionelle hawaiianische Ganzkörper-Massage, Lomi Lomi, Schröpfbehandlung, Reiki und weitere Angebote.

Massagepraxis Schmetterling Fiesch
Astrid Gorsatt-Wenger
Dipl. ärztl. gepr. Masseurin,
Dorn- und Breuss Therapeutin



TCM – TRADITIONELLE CHINESISCHE MEDIZIN

Jeden Dienstag

Akupunktur und Tuina – Massage

Eine wertvolle Unterstützung für Ihre Gesundheit! Die Ursprünge der chinesischen Medizin liegt über tausend Jahre vor unserer Zeitrechnung. Dieses ur-alte System entfaltet auch noch heute seine Wirkung und verschafft bei den verschiedenen Beschwerden Erleichterung.

Madeleine Jaccard
Dipl. Therapeutin TCM,
Akupunktur und Tuina



TRADITIONELLE THAILÄNDISCHE ÖL-MASSAGE

Donnerstag bis Montag

Mein Name ist Marie, ich habe mich vor Kurzem im BerglandHof Hotel niedergelassen. Ich habe mich seit zehn Jahren regelmässig in Thailand und bei einem Osteopathen in Frankreich weitergebildet. Derzeit studiere ich im dritten Jahr Osteopathie am Swiss International Collège of Osteopathy

Marie Lamain





Unsere Kurse

QIGONG | TAIJI

Donnerstag bis Sonntag, 12. bis 15. September 2024

«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.»

Kursleitung: Berta Heller
Qigong- und Taijilehrerin

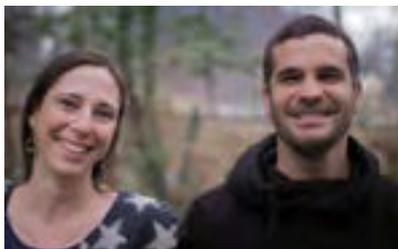


SCHAMANISMUS SEMINAR

Freitag bis Sonntag, 20. bis 23. September 2024

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

Kursleitung: Roman Steiner
und Mar Wieland



AYURVEDA UND YOGA

Samstag bis Donnerstag, 28. September bis 3. Oktober 2024

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

Kursleitung: Karin Bittel
Yogalehrerin

Bittel Karin organisiert in unserem BerglandHof immer wieder verschiedene Yoga-Events: Yin Yoga mit Hackbrett, Kakao und Innerdance....

Alle Angebote finden Sie unter:
www.mountainbliss.ch



YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM

Freitag bis Sonntag, 25. bis 27. Oktober 2024

Dieser Wochenendkurs gibt einen Einblick in die Funktionsweise des menschlichen Nervensystems (auf der Basis der Polyvagalthorie) 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.

Kursleitung: Barbara Dehm
Yogalehrerin YCH,
Neuro Yoga@/NSTI@ Practitioner



SINGENDE AUSZEIT

Freitag bis Sonntag, 1. bis 3. November 2024

Herbstgenuss in der wunderschönen Umgebung des BerglandHofs. Erlebe deine eigene Stimme als wohlthuenden und belebenden Klang. Neben Körper- und Atemübungen, kleinen Ritualen und Klangmeditationen, singen wir einfache Lieder aus aller Welt. Dabei nehmen wir uns Zeit zum Jubeln und fröhlich sein, aber auch zum Loslassen, Entspannen, Zuhören und Tanzen. Für die Teilnahme am Kurs braucht es keinerlei Gesangkenntnisse.

Kursleitung: Daniela Eaton
Seit über 20 Jahren Konzertsängerin,
Gesangspädagogin, Chor- und Kursleiterin





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

Kochkurse mit Marko Merker

1. Kochkurs vom Montag 23. bis Mittwoch 25. September

Mini-Chefs am Herd – Lecker & Fein

« Entdecke den Koch in dir! »

Für alle jungen Geniesser im Alter von 10 bis 16 Jahren: In unserem Kochkurs «Lecker & Fein» zauberst du einfache und schnelle Gerichte, die nicht nur gut schmecken, sondern auch Spass machen! Gemeinsam lernen wir, wie man mit wenigen Zutaten köstliche Mahlzeiten zubereitet – perfekt für dich und deine Familie.

Was erwartest dich?

Kreative Rezepte: Von Snacks bis Hauptgerichten – alles leicht nachzukochen.

Grundtechniken der Küche: Vom Schneiden bis zum Anrichten.

Tipps für gesunde Ernährung und smarte Küchenhacks.

Jede Menge Spass in einer entspannten Atmosphäre!

Alter: 10 bis 16 Jahre

2. Kochkurs vom Freitag 11. bis Sonntag 13. Oktober

«Wild und Natürlich – Vom Wald auf den Tisch»

Entdecken Sie die Kunst der Wildküche! In unserem dreitägigen Kochkurs lernen Sie, wie Sie frisches Wild und saisonale Zutaten aus Garten und Wald zu exquisiten Gerichten verarbeiten. Unter fachkundiger Anleitung verwandeln Sie regionale Naturprodukte in kulinarische Meisterwerke. Von der Jagd bis zum Genuss – erleben Sie Kochen in seiner ursprünglichsten Form. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und bringen Sie die Aromen der Natur direkt auf Ihren Teller!:

3. Kochkurs vom Freitag 17. bis Sonntag 19. Januar 2025

«Wintergemüse neu entdecken – Kreativ, köstlich, kraftvoll!»

Erwecken Sie Ihre Küche aus dem Winterschlaf und lassen Sie sich von den unendlichen Möglichkeiten inspirieren, die Wintergemüse zu bieten hat! Unser exklusiver Kochkurs im Januar zeigt Ihnen, wie Sie Kohl, Wurzelgemüse und Co. in wahre Geschmackserlebnisse verwandeln. Lernen Sie, mit saisonalen Zutaten kreative Gerichte zu zaubern, die nicht nur sättigen, sondern auch überraschen. Melden Sie sich jetzt an und machen Sie den Winter zu Ihrer leckersten Jahreszeit!

Anmeldeschluss ist jeweils
10 Tage vor Kursbeginn!
Weitere Infos und Preise
finden sie unter
www.berglandhof.ch
oder tel 027 527 10 00



Für Sie gemacht

Firmung

Ein unvergesslicher Tag verdient ein besonderes Essen! Feiern Sie die Firmung Ihres Kindes in unserem Restaurant mit einem feinen Essen, das alle Sinne verwöhnt. Frische, regionale Köstlichkeiten und ein stilvolles Ambiente machen diesen besonderen Tag zu einem Highlight für die ganze Familie.

1. Kommunion

Ein himmlischer Start in den grossen Tag! Unsere liebevoll zusammengestellte Menus machen die 1. Kommunion zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserer kreativen Küche verwöhnen und geniessen Sie diesen besonderen Moment in feierlicher Atmosphäre.

Hochzeitsapéro

Der perfekte Auftakt zu Ihrem Ja-Wort! Lassen Sie sich und Ihre Gäste mit einem Hochzeitsapéro der Extraklasse verzaubern. In unserem Restaurant erwarten Sie erlesene Häppchen, prickelnde Getränke und ein Ambiente, das Romantik versprüht. Der erste Schritt in Ihr gemeinsames Leben könnte nicht schöner sein!

Catering

Exklusiver Genuss, wo immer Sie möchten! Unser Catering-Service bringt die Feinheiten unserer Küche direkt zu Ihnen. Ob Firmenevent, Familienfeier oder ein privates Dinner – wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste beeindruckt und verwöhnt werden. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie, während wir uns um den Rest kümmern.