



«Herbst und Winter Kurse»

Kochen, Malen und mehr...

«neue Gesichter»

Evi und Gabriele

«Stiftung Bergland»

Helfen Sie mit!

«Time to say goodbye»

Viel Platz für Neues

«WinterNews»

Altbewährtes und Neues

«Wir suchen dich»

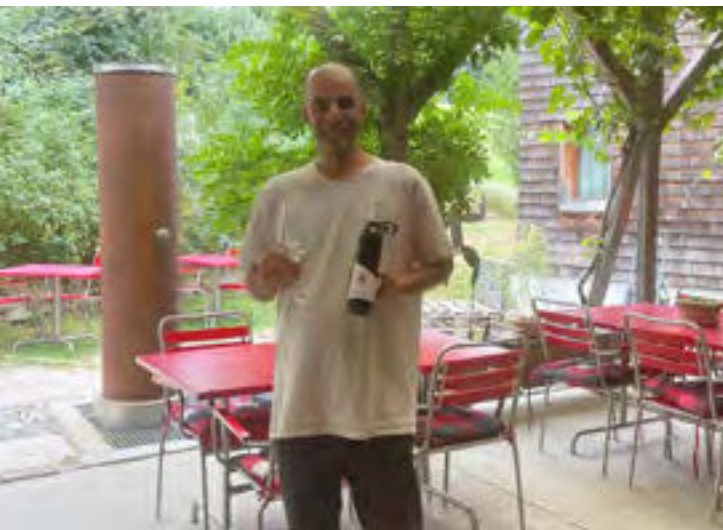
neuer Arbeitsplatz

SalatBlatt

Newsletter Herbst und Winter 2025 / 26

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





Mein Name ist Evelyn

Seit 17 Jahren lebe ich im wunderschönen Goms und habe in dieser Zeit eine beeindruckende Reise hinter mir. Ursprünglich kam ich nur für eine Saison ins Tal, doch schon nach zwei Tagen in Ernen war es um mich geschehen – ich verliebte mich in die Region, die Natur und die Menschen.

Nach einigen Servicejobs in der Gastronomie entschied ich, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. Gemeinsam mit meinem Mann führte ich fünf Jahre lang ein eigenes Restaurant, in dem ich mit viel Herzblut und Engagement Gäste bewirtete. Doch das Leben ist manchmal voller Höhen und Tiefen, und so entschied ich mich, wieder in Ernen zu arbeiten.

Bereits als Jugendliche half ich beim Onkel in der Pension und entdeckte dabei meine wahre Berufung: Gastgeberin mit Leidenschaft zu sein. Für mich ist Gastfreundschaft mehr als nur ein Beruf – es ist meine Berufung. Mit meiner warmherzigen Art schaffe ich es, Gäste nicht nur zu bewirten, sondern ihnen ein echtes Zuhause zu geben.

Der ErnerGarten ist für mich die perfekte Wahl, um meine Werte von Regionalität, Saisonalität und Bio-Produkten zu leben. Gemeinsam mit meinem Mann Marko, der in der Küche steht, möchte ich wieder dort arbeiten, wo ich meine Leidenschaft voll ausleben kann: im Einklang mit der Natur und den Menschen.

Ich bin eine Gastgeberin, die mit Herz und Seele bei der Sache ist – eine Frau, die das Goms mit meiner Wärme bereichert und stets mit Freude und Engagement für meine Gäste da ist.

Mein Name ist Gabriele

Ich stamme aus dem sonnigen Sizilien und habe meine Leidenschaft für gutes Essen und Gastfreundschaft schon früh entdeckt. Seit jeher arbeite ich in der Gastronomie – zunächst an der Hotelfachschule und später habe ich meinen kulinarischen Horizont durch Reisen erweitert. Stationen in London, Spanien, Amerika, Brasilien und der Schweiz haben mir nicht nur wertvolle Berufserfahrung geschenkt, sondern auch die Vielfalt kulinarischer Traditionen nähergebracht. Mich fasziniert, wie unterschiedlich Kulturen sind – und wie bereichernd es ist, Traditionen miteinander zu teilen. Denn je mehr man reist, desto offener und neugieriger wird der Blick auf die Welt. Ich liebe es, Menschen glücklich zu machen – mit einem köstlichen Gericht und einem guten Glas Wein. Genau das schätze ich auch an meinem neuen Arbeitsplatz: Wir sind wie eine große Familie, und alles, was wir servieren, kommt fast alles aus unserem eigenen Garten – nur wenige Meter vom Tisch entfernt. Dahinter steckt viel Hingabe, Handarbeit und Leidenschaft.

Das Leben ist schöner mit einem liebevoll zubereiteten Essen.

Ich freue mich darauf, Sie in unserem Gartenrestaurant zu begrüßen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.



Leben – Wohnen – Arbeiten Ferien – Geniessen – Erholen

Willkommen im GenerationenHaus

Ein Ort, an dem Menschen aller Altersstufen und Hintergründe miteinander leben, arbeiten, sich erholen und das Leben in seiner ganzen Fülle geniessen können. Hier begegnen sich Alt und Jung, Menschen mit und ohne Behinderung, Einheimische und Gäste – und schaffen gemeinsam eine lebendige, tragfähige Gemeinschaft. Dieser Austausch über alle Grenzen hinweg fördert nicht nur das Miteinander, sondern auch ein harmonisches Zusammenleben von Mensch und Natur – ein Zukunftsimpuls für unsere Gesellschaft und die Bergregion Wallis.

Wohnen mit Herz und Sinn

Unser Ziel ist es, älteren Menschen ein Zuhause zu bieten, das Geborgenheit, Würde und Selbstbestimmung vereint. In enger Nachbarschaft zu den bestehenden Angeboten des Landwirtschaftsbetriebs sowie in Kooperation mit dem sozialmedizinischen Zentrum Oberwallis bieten wir umfassende ambulante Unterstützung und Hilfe bei organisatorischen Aufgaben. So entsteht ein sicherer Rahmen, in dem man das Leben geniessen kann.

Mitmachen und Mitgestalten

Wer möchte, kann sich aktiv in die vielfältigen Tätigkeitsbereiche einbringen: Ob in der Landwirtschaft, im Garten, bei der Tierpflege von Maultieren, Kühen, Schafen, Schweinen und Bienen, in der Lebensmittelverarbeitung oder in unserer Küche – hier findet jeder eine Aufgabe, die Freude macht und die Gemeinschaft stärkt.

Räume zum Wohlfühlen

Unsere barrierefreien und behindertengerechten Wohnungen verbinden Privatsphäre mit einladenden Gemeinschaftsbereichen. Die organische Bauweise schafft eine warme Atmosphäre, die Begegnung und Aktivität fördert. Ein besonderes Highlight ist unsere Bibliothek im Obergeschoss – von Bewohnerinnen und Bewohnern selbst gestaltet, liebevoll gepflegt und rege genutzt.

Das GenerationenHaus ist mehr als nur ein Ort zum Wohnen - es ist ein Zuhause zum Leben.

Kommen Sie vorbei, erleben Sie die Gemeinschaft und werden Sie Teil dieser besonderen Idee im Herzen des Wallis. Werden Sie unsere neuen BewohnerInnen!

Wir suchen sie!

Rezeptionsmitarbeiter*in (50 %)
das Herzstück unseres Gästeempfangs

Was sie erwartet:

Ein nachhaltiges Vorzeigeprojekt inmitten der atemberaubenden Alpenkulisse von Ernen. Kurze Entscheidungswege, faire Arbeitsbedingungen und ein herzliches Team, das Gemeinschaft lebt.

Ihre Aufgaben:

- Freundlicher und professioneller Empfang sowie Betreuung unserer Gäste
- Bearbeitung von Reservierungen, Check-in und Check-out
- Telefon- und E-Mail-Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil)
- Koordination mit Küche, Service und Housekeeping
- Unterstützung bei administrativen Aufgaben und Gästeinformation
- Social media

Das bringen sie mit:

- Erfahrung an der Rezeption oder in der Hotellerie/Gastronomie
- Freude am Gästekontakt und ein herzliches, professionelles Auftreten
- Gute PC-Kenntnisse und Organisationstalent
- Flexibilität, Teamgeist und Belastbarkeit
- Sehr gute Deutsch- Französisch- und gute Englischkenntnisse

Das bieten wir dir:

- Abwechslungsreiche Arbeit in einer familiären Atmosphäre
- Ein motiviertes Team mit Leidenschaft für Gastfreundschaft
- Faire Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeiten
- Arbeitsplatz in einer einzigartigen Umgebung, wo andere Urlaub machen

Dein Start bei uns:

Ab 1. Dezember 2025 oder nach Vereinbarung
Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf und kurzem Motivationsschreiben per E-Mail an: ferien@berglandhof.ch
Für telefonische Auskünfte steht ihnen Ingrid Schmid Birri gerne zur Verfügung:
027 527 10 00



«Und plötzlich weißt du: Es ist Zeit,
etwas Neues zu beginnen und dem
Zauber des Anfangs zu vertrauen.»
Meister Eckhart

Ein Herzensprojekt geht in neue Hände über

Mit einem lachenden und einem wehmütigen Auge teilen wir euch mit, dass wir, Philipp und ich, uns Ende 2025 aus der Geschäftsführung des BerglandHofs zurückziehen.

Der BerglandHof war und ist für uns weit mehr als nur ein Hotel.

Es war ein Traum, den wir mit viel Herzblut, Energie und Ausdauer verwirklicht

haben. Die ersten Ideen entstanden bereits im Jahr 2000, der Bau startete 2016, und im Jahr 2017 durften wir dann voller Stolz die Türen öffnen. Seither ist so viel passiert – wir haben mit euch allen unzählige Erinnerungen gesammelt und viele wunderbare Menschen kennenlernen dürfen: Gäste, HandwerkerInnen und WegbegleiterInnen, ihr alle habt den BerglandHof mit Leben erfüllt. Unser Leitsatz «Als Gast kommen – als Freund verweilen» war für uns nie nur ein Slogan.

Es war und ist unsere Überzeugung. Wir sind dankbar für jede Freundschaft, die daraus entstanden ist. Nun ist es an der Zeit, das Zepter weiterzugeben und Platz zu machen für Neues. Wir freuen uns auf ein Leben mit mehr Zeit: für Reisen im Camper, lange Spaziergänge, Bücher lesen, Musik hören und spielen, Freunde treffen, Ausschlafen, Sonnenuntergänge geniessen und frühstücken im Bett. Unser neues Zuhause wird das kleine Häuschen auf Eggen sein. Dort wird Philipp an seiner Drechselbank dreheln, ich werde versuchen Klavier zu spielen und wir werden geniessen, was wir gemeinsam aufgebaut haben. Wir bedanken uns von Herzen bei allen, die uns auf diesem Weg begleitet, unterstützt, herausgefordert und inspiriert haben. Ein grosses Dankeschön an unsere treuen Stammgäste, unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, an den Verwaltungsrat der BerglandHof AG sowie an alle Aktionärinnen und Aktionäre und vor allem an unsere drei Kinder die von klein auf dieses Projekt mit uns begleitet haben.

Wir wandern nicht aus, man wird uns hie und da bestimmt auch weiterhin im BerglandHof antreffen. Doch vorerst sagen wir: Danke für alles und unterstützen Sie unsere Nachfolger, die das Projekt mit seinen Werken weiterführen werden.

In grosser Dankbarkeit
Philipp & Ingrid





Hier treffen sie uns - am traditionellen Herbstmarkt vom Landschaftspark Binntal auf dem Hengert in Ernen

Samstag: 11. Oktober ab 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Der Dorfplatz Hengert verwandelt sich in einen bunten Marktplatz. Produkte aus dem Landschaftspark Binntal, dem benachbarten Parco Naturale Veglia Devero und dem Naturpark Pfyn-Finges mit seinen Partnern werden angeboten.

Es findet ein interessantes Programm statt:

- Ländlerfrinda Aletsch
- Kinderanimation und Kinderbasteln
- Essen und Getränke für das leibliche Wohl

Wir präsentieren Produkte unserer Landwirtschaft, informieren über die neue Stiftung Bergland und haben Zeit auf einen „hengert“ auf dem Hengert.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Silvester 2025 im ErnerGarten – ein Fest für die Sinne!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und wir laden Sie herzlich ein, den Silvesterabend 2025 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 2025 / 2026

Ruhetag: Montag und Dienstag – ausser Weihnachten / Neujahr
Fastnachts- und Sportferien – für Hotelgäste ist gesorgt
Zwischensaison: Im Winterhalbjahr ist eine Reservation für den Abendservice obligatorisch.
Betriebsferien: Montag 3. November bis und mit Donnerstag 18. Dezember

Winter im BerglandStall

Bald kehren unsere Tiere von der Herbstweide zurück in den gemütlichen Stall – Hinterwälder Rinder, Wollhaarige Weideschweine und Walliser Landschaften warten darauf, euch kennenzulernen!

Während den Fütterungszeiten dürft ihr sie besuchen, streicheln und beobachten – ein besonderes Erlebnis, vor allem für Kinder.

Celine und Iwan freuen sich auf euren Besuch und viele leuchtende Augen.

Ihr Ort für inspirierende Kurse, Seminare & Retreats

Entdecken Sie den BerglandHof Ernen - einen Ort, der Raum für Begegnung, Entwicklung und Inspiration bietet. Ideale Voraussetzungen für Ihre Kurse, Seminare, Teambildungen von KMU's und vieles mehr. Unser Multiraum ist flexibel einsetzbar für Seminare, Vorträge, kreative Aktivitäten, Bewegungsangebote usw. Unterkunft, Verpflegung und eine tolle Infrastruktur sind die besten Voraussetzungen für ihren persönlichen Anlass. Gerne erstellen wir ihnen ein individuelles Angebot.





Die Stiftung Bergland entsteht

Umbruchzeiten sind herausfordernde Zeiten. Zeiten in denen die Zukunft ungewiss ist, in denen wir nicht mehr «sehen» können, wie es weitergehen soll, kann, wird. Manches kann sich in solchen Zeiten chaotisch anfühlen. Wir sind immer wieder aufgefordert, los zu lassen. Loszulassen von Vorstellungen, von Gewohnheiten, von Ideen, Träumen..

Dürfen Dinge sterben, damit Neues entstehen kann. Momentan können wir diese Unsicherheiten als Kollektiv erleben, aber auch als Individuen oder als Gemeinschaft. Als Gemeinschaft, wie es die «Bergländer» sind.

Wer wird das Projekt BerglandHof weitertragen? Mit welchen Werten und Ideen? Wie wird die «neue Generation» weitergehen?

Es ist schwierig, mit diesen Fragen einfach zu «sein» ohne dauernd mental nach Lösungen zu suchen. Manchmal ist es schwierig das Vertrauen zu haben, dass es schon «gut» kommt, wobei «gut» ja für jeden Menschen etwas anderes bedeutet.

Eine Möglichkeit, das Weiterleben dieser reichen Koexistenz von Gastronomie, Hotellerie, GenerationenWohnen, Landwirtschaft und der Produktion von nachhaltigen Produkten zu fördern sehen wir darin, eine Stiftung zu gründen.

Die Stiftung Bergland wird ins Leben gerufen, um das einzigartige Lebenswerk der «Bergländer» in Ernen lebendig zu erhalten und nachhaltig weiterzuentwickeln.

Unter dem Namen BerglandHof vereinen sich das Hotel, das Restaurant ErnerGarten, das GenerationenHaus, ein Landwirtschaftsbetrieb sowie die hauseigenen Bergland Produkte - ein Ort, an dem Gastfreundschaft, Natur, Kultur und Gemeinschaft auf besondere Weise zusammenfinden.

Zentraler Bestandteil der Stiftung ist das BerglandHaus, welches das Hotel mit dem Restaurant und das GenerationenHaus unter einem Dach vereint.



Bewahren • Fördern • Verbinden

Einige der Bereiche, welche die Stiftung unterstützen wird:

Unterstützung kultureller Projekte - Veranstaltungen, Workshops und Initiativen, die den Geist des BerglandHofs weitertragen und weiterdenken.

Erhalt eines lebendigen Berglandes - die kulturelle, soziale, ökologische und spirituelle Vielfalt der Bergregion soll gepflegt, gestärkt und erlebbar gemacht werden.

Förderung des Dialogs zwischen jung und alt.

Stärkung der lokalen Landwirtschaft - mit Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur.

Pflege und Weiterentwicklung der Bergland Produkte.

Möchten Sie Stiftungsmitglied werden?
Setzen Sie sich mit uns in Verbindung!

kontakt@stiftungbergland.ch

Werden Sie Teil dieses Neuanfangs!
Spenden Sie einen freien Beitrag, klein oder gross und helfen Sie uns unser Herzensprojekt weiter leben zu lassen!



Spendenkonto:
CH29 0076 5001 0586 1890 6
Initiative Stiftung Bergland Ernen,
Bieutistrasse 12, 3995 Ernen

Sollte die Stiftung bis am 1.8.26 nicht gegründet sein, erhalten Sie Ihren Beitrag zurück



Malkurs mit Ueli Bieri

Im & rund ums Dorf Ernen

Montag 22.9. bis Freitag 26.9.2025

Begegnungen mit (alten) Bäume faszinieren. Sie zu zeichnen und malen fordert heraus und schenkt lebendige Bilder. Bäume als uralte Bewohner der Erde lehren uns zu schauen und zu sehen. Ebenso wie alte Bäume mit ihren Runzeln und Falten erzählen alte (Holz-)Häuser zig Geschichten ... denen wir mit Stift & Pinsel zuhören dürfen. Als Gast im BerglandHof Ernen wohnen sie in der angenehmen Atmosphäre eines besonderen Holzhauses, in welchem das natürliche Raumklima und der sanfte Duft des Holzes zum Wohlbefinden und dem Gefühl von Entspannung beitragen.

Themen / Inhalte

- Anleitung zum Skizzieren und Aquarellieren
- Verschiedene Skizzier- & Aquarelltechniken, u.a. Alla Prima, Untermalung,
- Farben mischen
- Monochrome Malerei, z.B. (k)eine Schwarz- Weiss-Malerei
- Baumform-, Blätter-, Rindenstruktur & Holz- Balken, -Häuser Skizzen
- Baum- & Haus-Geschichte(n)
- Materialkunde

Kurskosten CHF 720.-

Alle weiteren Infos auf www.kunstundbieri.ch

Eine Kursteilnehmerin berichtet:

Ueli ist ein virtuoser Zeichnung- und Lebenskünstler. Er verbindet technisches Know-how mit beseeltem Schauen. Ich begegnete Ueli in einem seiner Kurse. Er führte uns als erste Übung von oberflächlichem Sehen zu tieferem, innerem Schauen anhand von Blindzeichnungen. Verblüffend, befreiend, humorvoll die Resultate. Attribute, die ich im näheren Kontakt mit Ueli, in ihm selbst erkenne. Ueli – ein Meister der Wahrnehmung von Beziehungen, Zwischenräumen, Dialogen mit seinem Gegenüber – ob Mensch, Stein, Baum oder ganze Landschaften. Die Essenz fliesst durch Uelis Hand aufs Papier – wie eine Übersetzung, ein Dolmetscher der beseelten Natur. Alles ist in Beziehung miteinander – Ueli's künstlerischer Ausdruck ist eine Liebeserklärung an die Naturkräfte, die sich ihm zeigen in Form von Bäumen, Pflanzen, Gegenden etc. Sein Auge erfasst die indem Lebewesen innewohnende Schönheit, der individuelle Charakter.



YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM

Freitag bis Sonntag, 24. bis 26. Oktober 2025

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



SCHAMANISMUS SEMINAR

Freitag bis Sonntag, 19. bis 21. September 2025

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





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

«Entdecke den Koch in dir!»
Mini-Chefs am Herd – Lecker & Fein

Montag 22. bis Mittwoch 24. September

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 erwartet 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

«Wild und Natürlich – Vom Wald auf den Tisch»

Freitag 10. bis Sonntag 12. Oktober

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!

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

Freitag 16. bis Sonntag 18. Januar 2026

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

Martha's Chouera

Damit wir sie immer in Erinnerung behalten!

Sie hat uns ihr Rezept geschenkt.

Zutaten für 4 Personen:

500 gr. geriebener Teig
250 gr. gekochte Kartoffeln
250 gr. Äpfel
250 gr. Gommer Käse (fett)
100 gr. Zwiebeln (gedämpft)
1 Eigelb

Zubereitung:

Die Hälfte des Teiges auswallen und damit das Backblech belegen. Die Zutaten in zwei Lagen folgendermassen darauf verteilen: die gescheibelten Kartoffeln (leicht salzen), die gedünsteten Zwiebeln, der gescheibelte Käse und die gescheibelten Äpfel. Butterflocken darauf verteilen, mit dem restlichen Teig das Ganze bedecken, mit Eigelb bestreichen und bei Mittelhitze ca. 45-60 Minuten backen.

Tips aus verschiedenen Gemeinden:

Oberwald: Kartoffeln, Äpfel, viel Zwiebeln in etwas Fett kurz anbraten, würzen und dann alles auf das Backblech verteilen und backen wie oben.

Reckingen: rohe Kartoffeln raffeln und mit den Zwiebeln anbraten, ca. 2 Stunden bei leichter Hitze backen.

Biel: statt Äpfel feingeschnittenen Kabis nehmen.

Fieschertal: Kartoffeln, Äpfel, Zwiebel und Lauch dünsten, lagenweise mit viel Käse auf das Blech geben.

Mörel: wie Standart-Rezept, jedoch ohne Kartoffeln

Münster: Die Chouera wird nur gitterartig mit Teig bedeckt und mit Butterflöckchen belegt.

An manchen Orten nimmt man auch zart geschnittenen Speck, Schinken, Wurst oder Fleischresten dazu.

En güeta Appetit wünscht ew tz Bärglandteam

