



SalatBlatt



«Herbstzeit»

Die Zeit wo geerntet wird was im Sommer gepflegt wurde

«Ferien»

Im BerglandHof Hotel BnB Als Gast kommen, als Freund verweilen.

«Bewohner»

Im Generationenhaus wird «sich einbringen» geschätzt und gelebt.

«Wildzeit»

Themenwechsel im Restaurant, die Jäger sind auf der Pirsch.

Newsletter Herbst 2017

BerglandHof AG
Bieutistrasse 22
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglandhof.ch
berglandhof@rhone.ch



Der neue BerglandHof

Der im Mai neu eröffnete Bergland Hof engagiert sich für eine nachhaltige Entwicklung dieser Bergregion und setzt Impulse für Lebensqualität, Gastfreundschaft und sinnvolle Arbeitsplätze, in engem Zusammenspiel mit dem Landwirtschaftsbetrieb.



Die Initianten-Familien: Daniela, Ingrid, Philipp, Leonie, Valentin, Stefan, Janos, Pia, Ruedi, Nadia, Sophie

In jedem Salatblatt stellen wir Euch ein Element der **Nachhaltigkeitsblume** vor. Ein Symbol, welches die Zusammenhänge zwischen Natur und Mensch widerspiegelt; UNSER LEITBILD



Der Boden

Ein gesunder Boden ist die Grundlage für weltweite Ernährungssicherheit. Wir behandeln unseren Boden mit Achtung und Liebe und stützen uns auf die biologisch-dynamischen Richtlinien.



Herbstzeit - Erntezeit

Ein weiser, alter Spruch lautet:

**«Der Frühling ist zwar schön;
doch wenn der Herbst nicht wär’,
wär’ zwar das Auge satt, der Magen aber leer».**

Der Name Herbst geht auf die germanische Bezeichnung «harbista» Herbst, Ernte zurück.

Es ist die Zeit wo geerntet wird, was das ganze Jahr über gepflegt wurde. Wer den Sommer über fleissig war, der darf sich über eine reiche Ernte freuen.

Die Natur zeigt sich jetzt in verschwenderischer Fülle und in wunderbarer Farbenpracht. Viele Gemüsesorten und Beeren sind bereits geerntet, während die frostresistenten Wurzelgemüse wie der Rosenkohl oder der Lauch noch auf dem Feld stehen.

All diese Köstlichkeiten finden Sie jetzt bei Pia, im Bioladen «Waren aller Art»; vom Blumenkohl bis zum Pfälzer Rübli, von der Goldrande bis zum Blauen Schweden und natürlich leuchtend gelbe Kürbisse in allen Grössen.

Der Herbst ist auch die Zeit um die Vorratskammern zu füllen. So werden bei uns viele Lagergemüse gerüstet, gesteamt und schonend getrocknet um anschliessend zu unserer feinen Gommer Suppengemüse-Mischung verarbeitet zu werden. Die übrigens ein Beweis dafür ist, dass auch Getrocknetes köstlich schmecken kann.

Die Laubbäume präsentieren sich in einer facettenreichen Farbpalette und die Lärchen leuchten golden im klaren Gommer Herbstlicht. Wir begleiten Sie gerne mit unseren Maultieren bei einem Wandertrekking oder einem kleinen Ausritt durch die faszinierende Herbstlandschaft.

Unsere Kühe und Schafe geniessen die letzten Tage im freien Weidgang, bevor es dann Anfang November wieder zurück in den Stall geht und sie mit weniger saftigem Futter vorlieb nehmen müssen.





Als Gast kommen, als Freund verweilen.

Das BerglandHof Hotel BnB bietet 4 Doppelzimmer mit WC/Dusche und Balkon, 4 Suiten mit 1 – 3 Doppelbetten, Kochnische, Balkon, WC/Dusche, 2 Zimmer chez Pia mitten im Dorf und 1 Zimmer in der Villa Kunterbunt. Zusammen mit dem Restaurant ErnerGarten wird ein Frühstücksbuffet, Halbpension oder auch Vollpension angeboten und dies 365 Tag im Jahr.

Bewohner – Leben & Arbeiten

Im Moment wohnen fünf Menschen ständig im Haus. Sich selber einbringen, wo immer die Fähigkeiten liegen, ist hier nicht nur eine Floskel, sondern wird gelebt mit arbeiten in unseren Gärten, Umgebungs- und Reparaturarbeiten, Flyer und Salatblatt gestalten oder sonstigem Alltagskram. Montagabend ist Walliserabend im Restaurant ErnerGarten wo die BewohnerInnen ebenfalls tüchtig im Einsatz sind. Die Gäste werden von Vreni, Martha, Hans und Gaby bedient, Brigitte hilft in der Küche. Ingrid managed alles und Philipp streicht die Raclettes. Ein lustiger Abend voller spannender Begegnungen und Gesprächen ist sicher. Besuchen Sie uns zum Walliserabend im Restaurant ErnerGarten!

Aktuelles im Generationenhaus

Momentan wird intensiv am Jahresprogramm und an der Gestaltung der Bibliothek gearbeitet. Monatliche Sitzungen, tägliche Begegnungen, Kaffee trinken, oder das Mittagsbuffet von Klaus geniessen – hier wird es keinem langweilig und wenn es zuviel wird kann man sich in Ruhe in seine eigenen vier Wände zurückziehen und «kirme».

INFO: Im November planen wir Filmabende und Dia-Shows aus Reisen in ferne Länder mit feinem landestypischem Essen, lasst Euch überraschen! Wir halten Sie auf unserer Homepage auf dem Laufenden: www.berglandhof.ch

MASSAGEN

mit Astrid Gorsatt-Wenger,
jeden Mittwoch bei uns im
BerglandHof Ernen,
Dipl. ärztl. gepr. Masseurin,
Dorn-und Breuss Therapeutin
Anmeldung: **079 362 57 59**



KURSE / ANLÄSSE / ANGEBOTE

Informieren Sie sich auf unserer
Homepage über unsere aktuellsten
Anlässe wie Ausstellungen, Kurse,
Konzerte, oder Filmabende im
GenerationenHaus und im Restaurant
ErnerGarten. **www.berglandhof.ch**

Fortschritt ist ein schönes Wort.

Seine Triebkraft aber heisst Wandel.

Und der Wandel hat seine Feinde.

Robert Kennedy



Stoneman Glaciara

Wir sind mit unserem Hotel & BnB Logis-Partner des Stoneman Glaciara und haben uns auf Mountainbiker eingestellt. Du kannst für Dein Mountainbike-Abenteuer bei uns ideal übernachten und wirst auch kulinarisch verwöhnt in unserem Restaurant ErnerGarten.

Infos unter: **www.stoneman-glaciara.com**





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Die Tage werden kürzer, einige Bäume werden bunt und der Garten ist voller leckerer Gemüse.

Themenwechsel auch in unserem Restaurant ErnerGarten, die Ausstellung mit Bildern von Susanne Zurmühle erfreut mit frohen Farbspielen.

Ab Mitte September gehen die Jäger auf die Pirsch und sobald etwas erlegt ist, brutzelt das Küchenteam leckere Wildgerichte, klassisches wie Pfeffer und Rücken, aber auch Raritäten, Innereien und Marmelietier landen auf den den Tellern.

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
027 971 11 28

Mitte Oktober übernimmt die Bulgarische Spitzenköchin Veselina Vrachanska die ErnerGarten Küche. Das Service Team leitet ihre Kollegin Zakline Dimitrova, die gute Fee im Ernergarten seit der Eröffnung im Mai. Kalte Gurkensuppe, Schafkäse Salat, Kaninchen in Joghurt, Grüne Moussaka und viele weitere Schlemmereien mit allem was unser Garten hergibt. Auch Wildgerichte kommen diese Tage nicht zu kurz, einfach mal etwas anders. Die Bulgarischen Wochen im ErnerGarten sollten sie sich nicht entgehen lassen.

WOCHENPROGRAMM im ErnerGarten:

Jetzt gut gespickt mit Wild aus regionaler Jagd

Montag bis Samstag

BUFFET 12:00 bis 14:30 Uhr, einfach, frisch, regional, abwechslungsreich, CHF 18.- sowie leckere Tagesgerichte, Alpenfladen und eine kleine Karte.

Montag ab 18:00 Uhr

WALLISER ABEND mit Raclette Tasting, Käse aus zwei Sennereien treten gegeneinander an. Eingelegtes Gemüse aus unserem Garten, gibt extra Würze. Sie sind die Jury und gewinnen mit etwas Glück eine «Tavolata». Kleine Karte mit traditionellen Walliser Gerichten. Mit viel Herzblut bedient sie an diesem Abend das Team der Hausbewohner.

Dienstag ab 18:00 Uhr

EINTOPF AUS ALLER WELT internationale Rezepte zubereitet mit einheimischen Zutaten, ein Gaumenschmaus der besonderen Art. Das Salatbuffet dazu zeigt die ganze Palette

vom Bergland Hof Gemüse Team, liebevoll verarbeitet von unserer Küchen Crew.

Mittwoch ab 18:30 Uhr

LA TAVOLATA Hausmannskost, gemütlich, einfach, gemeinsam geniessen. Wer mag isst sich durch die ganze Karte, bei kleinerem Hunger dürfen es auch nur zwei oder drei Sachen sein. Der Preis richtet sich nach dem Hunger und liegt zwischen 25.- und 65.- CHF.

Donnerstag bis Samstag

Wir verwöhnen Sie mit der vom St. Georg her bekannten Gourmet-Küche. Die Kleine- und Fladenkarte servieren wir an diesen Abenden im vorderen Bereich des Restaurants.

Sonntag

ganzer Tag Gourmet-Karte oder Kleine- und Fladenkarte nach ihrem Gusto.

November bis Weihnachten nennt man hier gerne «Zwischensaison» aber keine Panik, wir sind weiterhin sieben Tage die Woche für sie da. Wir pflegen wie schon zu St. Georg Zeiten, gute ehrliche Hausmannskost, Gourmet Menus sind während dieser Zeit ausschliesslich auf Reservation erhältlich.



INFOS

Wildraritäten

aus einheimischer Jagd
18. Sept. bis 11. Oktober

Bulgarische Wochen

mit Gastköchin
Veselina Vrachanska
12. bis 29. Oktober

Ausstellung

Farbspiele mit Bildern
von Susanne Zurmühle
23. Sept. bis 30. Jan. 2018
Im ErnerGarten

