



Das Zuhause der Webers liegt in den Schweizer Bergen auf etwa 1000 m Höhe. Dort bauen sie Gemüse an, halten Schafe und Hühner und bewirten Gäste.

Das Wetter?“ Christian Weber lacht. „Das Wetter kann sein wie es mag, bei der Vielfalt an Gemüsen, die wir anbauen, reift immer etwas aus. Anfang März habe ich die Frühkartoffeln gesetzt, Ende Juni konnten wir sie ernten. Ich finde, das ist ein gutes Resultat“, freut sich der Land- und Gastwirt und erzählt weiter: „Mitte April kam der Grünspargel heraus, danach hat es sechs Wochen lang geregnet, und mit den ersten warmen Tagen im Juni ist alles sehr schnell gewachsen.“ Christian Weber lebt mit seiner Frau Ursula in Trun, einem Ort in den Bündner Bergen, wo die beiden auf 1000 Meter Höhe Getreide, Gemüse und Obst anbauen, Ziegen, Schafe, Schweine und Hühner halten, Brot backen, Käse sowie Wurst herstellen und Gäste bewirten. Das war nicht immer so. Der 46-jährige Schweizer arbeitet als Wirtschaftsjurist in Zürich, als er und seine Frau bei einer Hochzeit im benachbarten Barock-Kirchlein jenes Holzhaus entdeckten, das sie heute bewohnen. Einst hatten Nonnen dort die Ferien verbracht – 1999 stand das ‘Ferienhaus Maria Licht’ zum Verkauf an.

„Wir haben uns auf den ersten Blick in das wunderschöne Holzchalet verliebt“, erzählt Christian begeistert. „Ich kannte auch den Ort gut. Ein Teil des Landes, das wir heute bewirtschaften, hat einst meinen Eltern gehört.“

### Liebe auf den ersten Blick

Schon öfter hatten die beiden daran gedacht, der Großstadt den Rücken zu kehren. „Wenn wir aus Zürich weggehen, dann wollten wir an dem neuen Ort nicht nur leben, sondern auch arbeiten – das stand von Anfang an fest“, sagt Ursi bestimmt. „Jeden Tag zu pendeln, das kam für uns nicht infrage.“ Die beiden Schweizer sind Landkinder und auf Bauernhöfen aufgewachsen. Da lag es nahe, das Leben als Land- und Gastwirt zu versuchen. „Einige Monate später haben wir das Haus gekauft.“ Seit Herbst 1999 wohnen sie nun dort und haben auch ein kleines Gasthaus geöffnet. Wer auf dem Surselva-Höhenweg wandert und in Trun eine Pause einlegen möchte, bekommt bei Ursula und Christian Weber ein herzhaftes Plättli serviert oder Kaffee und Kuchen, sowie selbstgemachten Eistee.

Im Garten von Ursula und Christian Weber spielen rote und gelbe Melde sowie Senfkohl eine wichtige Rolle. Als Bodendecker halten sie die Erde feucht und lockern sie.

Fotos: Martin Weiss

# Pflanzen-Arche in den Bergen

In den Schweizer Alpen versorgen Ursula und Christian Weber sich und ihre Gäste mit Gemüsen und Salaten von der eigenen Scholle.



Gleich im ersten Frühjahr nach dem Umzug legen Webers den Garten an. Bis alle Gemüse, Kräuter und Salate aus eigenem Anbau stammen, sie Brot, Käse, Fleisch und Wurst selber machen und auch Übernachtungsgäste willkommen heißen, vergehen aber noch einige arbeitsreiche Jahre mit vielen Umbauten, mit Erfolgen und Mißerfolgen.

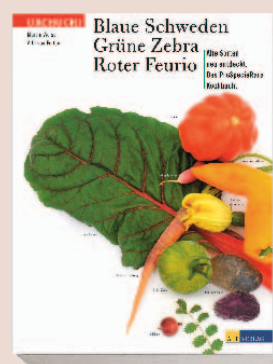
„Der Weiler, unsere Gärten und Felder liegen an einem sonnigen Hang, inmitten eines Hochtales“, erzählt Christian. „Die Böden sind gehaltvoll und durchlässig. Fällt kein Regen, trocknen sie in zwei Tagen aus.“ Wassermangel ist kein Problem, denn Trun ist gut mit Quellen versorgt, die die Landwirte über mehrere Brunnen im Garten anzapfen.

Zuerst ist jedoch das Regenwasser an der Reihe, das die beiden von den Dächern dreier Ställe sammeln, die als Lebensmittel-Lager dienen. „Wir haben aber nicht die Zeit andauernd zu gießen – die Pflanzen müssen schon mal zwei Tage ohne Wasser auskommen.“ Was den Böden und mehr noch den Setzlingen zu schaffen macht, ist der starke Wind, der oft durch das Hochtal fegt. „Wir achten

## Alte Sorten – ja bitte!

Begleiten Sie Ursi und Christian Weber sowie andere Schweizer Liebhaber alter Sorten durch das Gartenjahr. Das Buch enthält zudem Infos über die ProSpecieRara-Sorten und viele Rezepte.

Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio, von Weiss/Felten, AT-Verlag 2012, 235 Seiten, € 56,-



darauf, dass die Böden stets bedeckt sind“, erläutert Christian Weber, „zum Beispiel säen wir Melde und Senfkohl.“ Die versamen sich besonders gut und keimen auch bei kühler Witterung, so dass sie bereits im Frühjahr die Beete mit einem grünen Teppich überziehen.

„Aber auch Giersch und andere Beikräuter, wie den Löwenzahn, lassen wir hochkommen.“ Wildkräuter bedecken den Boden und schützen ihn vor Austrocknung. Das schätzen vor allem Kohlgewächse wie Spitzkohl oder die Herbstsalate. Freie Flächen mulchen die beiden mit dem Rasenschnitt vom Nachbarn – ausgelaugte Böden düngen sie mit verrottetem Mist und Kompost.

## Viele seltene Gemüse

Über die Jahre pachteten die beiden Schweizer weiteres Land dazu, und auch die Anzahl der Gemüsearten und -sorten stieg Jahr um Jahr. Rund 130 verschiedene Gemüse und landwirtschaftliche Kulturen gedeihen mittlerweile auf drei Hektar Land rund um das Hospezi, wie Ursi und Christian Weber ihr neues Zuhause nennen.

Darunter befinden sich Nackthafer und Winterweizen, Langstroh-Roggen und Walser Gerste, außerdem Tortilla-Mais, Gelber Mais und Roter Mais, aus dem das traditionelle Mais-Käse-Gratin zubereitet wird, die Bündner Mais-Bramata. Der Buchweizen – früher in der Region weit verbreitet – gedeiht auf 1000 Meter Höhe prächtig. Ursi vermahlt ihn zu Mehl, das sie unter den Teig für Brot, Nudeln und Wähen mischt. Die ‘Gommer-Erbse’, die zweifarbige ‘Klosterfrauen-Bohne’, die beim Kochen ihre Farben behält, oder die ‘Lötschentaler Großbohne’ sind feinen Beilagen und Salaten vorbehalten. „Trotz vieler Wetterkapriolen haben wir das ganz Jahr über etwas aufzutischen und zu verwerten“, freut sich Ursi.

Das Gemüsejahr beginnt mit dem Bärlauch, der ab März in den umliegenden Wäldern sprießt. Wildkräuter, wie der Alpenampfer oder junge Hopfentriebe, dazu Senfkohl und der Romanasalat ‘Forellenschluss’ bereichern die Frühlingsalate. Zeitig im Jahr liefern neben der Melde auch Mangoldsorten wie ‘Roter Feurio’ oder ‘Goldener Schnitt-

mangold’ erste Ernten. Im Frühsommer reifen weißfleischige ‘Ananas-Erdbeeren’, aus denen Ursi Marmelade kocht.

„Unsere Ausrichtung auf alte, samenfeste Gemüse und bedrohte Tierrassen hat sich von selbst entwickelt“, sagt Christian Weber. „Schädlinge bekämpfen wir durch die Anlage von Mischkulturen oder mit Jauchen.“ Aber auch die große Vielfalt an Pflanzen, die sie anbauen, bietet Schutz vor Missernten, verursacht durch Witterung oder Schädlinge. „Klar, dass ich bei der Spargel-Ernte auch die Spargelhähnchen zerdrücke, und während ich Erdbeeren pflücke, sammle ich die Schnecken ab. In diesem Jahr waren es Unmengen! Letztlich ist das eine Frage der Einstellung – ob ich alles für mich haben will oder ob ich etwas davon der Natur lassen kann und zufrieden bin“, bekräftigt Christian Weber. Zusammen mit seiner Frau erhalten sie als Sortenbetreuer von ProSpecieRara etwa 30 fast vergessene Gemüsesorten

Fotos: Martin Weiss



Ab April bereichert ‘Guter Heinrich’ die Küche (oben). Die ‘Bündner Oberländer Schafe’ weiden im Sommer auf der Greina-Hochebene. Im Herbst hobelt Ursi große Mengen an Spitzkohl und vergärt ihn zu einem Sauerkraut mit besonderem feinem Aroma.



Christian liebt seine Bündner Strahlenziegen und die Gebirgsziegen lieben ihn. Wenn sie ihn sehen, klettern sie flugs den steilen Hang zum Melkstand hinauf.

und einige vom Aussterben bedrohte Tierarten für kommende Generationen. Jedes Jahr senden sie einen Teil des selbst vermehrten Saatgutes zurück an die ProSpecieRara-Zentrale. ProSpecieRara ist eine schweizerische Stiftung, die 1982 gegründet wurde, um gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren.

## Brot, Käse, Wurst, Saft ...

Bei Webers wird getrocknet, gepökelt, sterilisiert, sie stellen Senf, Sauerteigbrot, Käse, Säfte, Essig und noch vieles mehr her. 16-Stunden-Tage sind für Ursi und Christian Weber keine Seltenheit, und nur die Bündner Oberländer Schafe machen im Sommer Ferien. Im Juni bringt Christian sie auf die alpine Hochebene – die Greina – wo sie den Sommer verbringen. Die kleine Herde von Bündner Strahlenziegen bleibt das ganze Jahr nahe am Hospezi, die Tiere müssen mor-

gens wie abends gemolken werden. Aus 10 Litern Milch täglich entstehen 20 kleine Frischkäse-Laibe pro Woche, die im Stadel reifen. Lange bleiben sie selten dort, denn fast täglich wird den Gästen Frischkäse serviert, und auch die Webers essen ihn gerne.

Am Ende des Sommers liegt das Hospezi inmitten eines bunten Blumen- und Gemüsegartens. Kapuzinerkresse und Ringelblume leuchten in kräftigem Gelb und Orange, lila blühen Haferwurzeln und Artischocken. An der Hauswand reifen die Tomaten in der Spätsommersonne und auf den Hochbeeten wachsen Spitz-, Palm- und Rosenkohl. Da gibt es noch vieles zu ernten, zu verwerten und in Erdkellern einzulagern.

Elisabeth Melzer

Gasthaus und ökologischer Landbau Hospezi, Caltgadira, CH 7166 Trun  
Tel. 0041-81 943 11 73  
www.hospezi.ch